

PERM
2295

...s, pupilles
ocuments vieux
ant en parchemin
le Venerable Chapitre
tralle de la Ville de Gra
chis, Rangés par Siccles,
es différentes de couleurs,
voir ceux de Grasse dans

2013 - N° 203

RECHERCHES

ALPES-MARITIMES

ET CONTRÉES LIMITROPHES

RÉGIONALES



CONSEIL GÉNÉRAL
ALPES-MARITIMES

SOMMAIRE

Colloque : Tradition et grandeur de l'hôtellerie de luxe sur la Côte d'Azur	p. 3
Le concept de palace : Le luxe dans l'hôtellerie et son évolution Par Pierre Gouirand	p. 8
Naissance des palaces sur la Côte d'Azur évocation de la grande hôtellerie à la Belle Epoque Par Bruno Lavelle	p. 14
Du temps perdu au temps retrouvé. L'hôtellerie niçoise entre 1850 et 1930 Par Jean-Baptiste Pisano	p. 24
L'influence de la Suisse sur la naissance et l'essor de l'hôtellerie niçoise Par Véronique Thuin-Chaudron	p. 33
Il s'appelait hôtel Ruhl Par Thierry Jan	p. 46
Le marché de l'hôtellerie de luxe à Monaco : constat et perspectives Par Sophie Berlin	p. 50
Vie et mort des grands hôtels de luxe à Hyères, station d'hivernants, des années 1850 aux années 1950 Par Charles Amic	p. 54
Tradition et transformation de l'hôtellerie de luxe à Saint-Raphaël Par Lindsay Benoist	p. 64
Hôtels et palaces de Cannes à la Belle Epoque Par Andrée Bachemont	p. 72
La saga Martinez Par Audrey Bianchi	p.78
Quelques pages sur l'histoire des grands hôtels de la principauté Par Alain Callais	p. 84
Le Cap-Martin hôtel Par Jean-Claude Volpi	p. 95

RECHERCHES REGIONALES

Alpes-Maritimes

et

Contrées limitrophes

54e année

2013

Janvier-juin

N° 203

ISSN 2105-2891

L'évolution de l'enseignement hôtelier, l'exemple niçois, 1914-1950 Par Alain Bottaro	p. 99
L'évolution de l'enseignement hôtelier, l'exemple niçois, 2 ^{ème} partie Par Jean Montagard	p .109
Evolution des conditions de travail dans l'hôtellerie cannoise depuis 1945 Par Mariano Saiu	p.112
Table ronde sur les métiers de l'hôtellerie de luxe Témoignages de Jean-Claude Guillon, Thierry Revel, Christophe Prosper	p.125
Palaces en Riviera, 1894-2010 : quatre générations de gagne-petit au service des grands Par Bernard Salla	p.131
Comptes-rendus bibliographiques	p.140

COLLOQUE :
TRADITION ET GRANDEUR
DE L'HÔTELLERIE DE LUXE
SUR LA CÔTE D'AZUR

Le Cehtam (Centre d'Etude et d'Histoire du Tourisme de la Côte d'Azur et de la Méditerranée)¹, en collaboration avec des étudiants de licence pro « Art et techniques de l'hôtellerie de luxe » du lycée Paul Augier, a organisé les 30 et 31 mars 2012 au Centre Universitaire Méditerranéen à Nice un colloque intitulé « Tradition et grandeur de l'hôtellerie de luxe sur la Côte d'Azur ». Cette manifestation proposait un titre volontairement publicitaire et ambitieux.

- D'une part pour rappeler que la Riviera française qui, de Menton à Hyères, attire par la douceur de son climat hivernal l'élite européenne à partir du milieu du XIXe s., devient progressivement un important foyer de cette grande hôtellerie qui se développe après 1850 en France et en Europe . Nous avons essayé de nous intéresser à l'implantation , à l'essor et aux mutations de ces grands hôtels et palaces qui se multiplient dans la seconde moitié du XIXe siècle et à la Belle Epoque sur notre littoral , forme d'hébergement dominante, mais non exclusive, utilisée par la riche clientèle mondaine qui vient séjourner d'abord en hiver dans les villes et stations de la Riviera avant que la mode de la fréquentation estivale ne s'impose surtout après 1950, bien que cette tendance se soit déjà amorcée à partir des années 1920 .

- D'autre part, il s'agissait de dresser un tableau actuel de ce secteur essentiel que constitue l'hôtellerie de luxe dans notre région, qui demeure encore aujourd'hui un des principaux foyers au monde en terme de concentration de grands hôtels de luxe. Dans le département des Alpes-Maritimes et la Principauté de Monaco, on dénombre 79 hôtels 4 étoiles et 28 5 étoiles, d'après le nouveau classement mis en place par la loi Novelli de 2009 ... mais un seul de ces hôtels a obtenu le classement en palace, nouvelle distinction créée et attribuée en 2010 : le Grand Hôtel du Cap à Saint-Jean-Cap Ferrat. Concernant les principaux pôles de cette activité (concurrentiels même s'ils possèdent chacun leur propre centre d'intérêt) , vous ne serez pas surpris d'entendre citer en allant d'est en ouest Monaco, Eze, Beaulieu Saint-Jean-Cap-Ferrat, Nice, Saint-Paul-de-Vence et Vence, Antibes-Juan-les- Pins, Cannes Mougins Mandelieu . Quant à la Côte d'Azur varoise, même si elle se révèle plus en retrait puisqu'on n'y dénombre que 23 hôtels 4 et 5 étoiles, elle compte quand même une quinzaine de 5 étoiles avec une concentration exceptionnelle d'une dizaine de 5 étoiles dans le seul secteur Saint-Tropez-Gassin-Ramatuelle.

Pourquoi avoir choisi ce thème ?

A l'occasion de la mise en place à la rentrée 2011, d'une licence professionnelle Art et techniques de l'hôtellerie de luxe au lycée hôtelier Paul Augier de Nice en partenariat avec l'Institut d'administration des entreprises, établissement universitaire dont le siège est à Saint Jean d'Angély (Nice-Est), une formation tout à fait justifiée dans notre région qui, aujourd'hui comme par le passé, a vocation à accueillir une clientèle haut de gamme attirée par ces établissements hôteliers de luxe de la Riviera.

Une occasion aussi de mieux faire connaître au public, aux professionnels du tourisme et aux étudiants en tourisme et hôtellerie , cette activité et la place importante qu'elle occupe en terme d'emplois et de revenus dans notre région .

Il faut néanmoins préciser que ces 2 journées d'étude n'ont constitué en aucun cas une action publicitaire menée en faveur de cette grande hôtellerie azurée dans la mesure où nous nous sommes plutôt efforcés de mieux faire connaître les tenants et aboutissants qui contribuent à son importance sur notre littoral. Nous aurions souhaité aborder tous les sujets qui touchent de près ou de loin à son implantation ...deux exemples : les grands hôtels du secteur Saint-Tropez-Gassin-Ramatuelle ont été négligés ; de même que n'ont pu être

¹ CEHTAM : association dont l'objet est un travail de mémoire et de valorisation à propos du riche passé touristique de la Côte d'Azur, siège : Lycée hôtelier Paul Augier 163 bd René Cassin 06200-Nice ; Contact, renseignements ; tel : 04 93 72 39 31 et 06 75 53 95 52 ; adresse email : contact@cehtam06.com; site internet : www.cehtam06.com

évoqués, les problèmes éthiques que peut poser cette forte concentration de grands hôtels ayant pour vocation à n'accueillir qu'une clientèle de gens fortunés

Nous sommes néanmoins heureux et fiers d'avoir pu aborder cinq grands thèmes, les matinées étant plutôt consacrées à l'histoire alors que les après-midi s'intéressaient surtout à l'actualité de ce secteur d'activité.

Programme du colloque 30 mars

-9h : Présentation du colloque par Alain Callais, président du CEHTAM

-9h15: « Le concept de palace » par Pierre Gourand ancien directeur de l'Hôtel Westminster et ancien président du Syndicat des hôteliers de Nice-Côte d'Azur.

-9h45 : « Du grand hôtel au palace. Apparition, essor et mutations de l'hôtellerie de luxe en France ». Extraits de l'ouvrage de Pierre-André Hélène *Palaces de France. Vie et mémoire de l'extravagance* paru en 2003 aux Editions Vögele².

-10h15 : « Naissance des palaces sur la Côte d'Azur. Evocation de la grande hôtellerie à la Belle Epoque » par Bruno Lavelle.

-11h : « Du temps perdu au temps retrouvé. Images de l'hôtellerie niçoise de 1860 à 1930 » par Jean-Baptiste Pisano maître de conférence en histoire de l'art à l'Université de Nice Sophia-Antipolis.

-11h30 : « L'influence suisse sur la naissance et le développement de l'hôtellerie niçoise » par Véronique Thuin-Chaudron³.

-14h00 : Le gigantisme dans l'hôtellerie azurée dans la seconde moitié du XIXe s. : deux exemples parisiens confrontés à un exemple azuréen » par Pierre Couette, conseiller culturel à l'Hôtel Negresco.

-14h30 : « Il s'appelait Hôtel Ruhl » par Thierry Jan, membre du CETHAM

-14h45 : Diaporama « Grandeur de l'hôtellerie du luxe azurée » par les étudiants de licence professionnelle Art et techniques de l'hôtellerie de luxe.

-15h00 : « L'hôtellerie haut de gamme à Cannes et le métier de directeur d'hôtel » par Michel Chevillon directeur de l'Hôtel Croisette Beach à Cannes.

-16h00 : Table ronde à propos de l'évolution récente de l'hôtellerie de luxe sur la Côte d'Azur.

-17h00 : « Le marché de l'hôtellerie de luxe à Monaco : constat et perspectives » par Sophie Berlin professeur agrégée d'économie-gestion au lycée Hôtelier de Monaco.

31 mars

-9h00 : « Vie et mort des grands hôtels de luxe à Hyères, station d'hivernants par Charles Amic, conseiller municipal d'Hyères.

-9h30 : « L'hôtellerie de luxe à Saint-Raphaël : hier et aujourd'hui » par Lindsay Benoist, membre de la Société d'histoire de Fréjus.

-10h15 : « Hôtels et palaces de Cannes à la Belle Epoque », communication d'Andrée Bachemont, présidente de l'Association des Amis des Archives de Cannes.

-11h00 : « La saga Martinez » par Audrey Bianchi, responsable communication au Vista Palace Hôtel.

-11h30 : « Quelques pages sur l'histoire des grands hôtels de la Principauté » par Alain Callais président du CEHTAM⁴.

²Avec l'aimable autorisation de l'auteur, également conservateur au Musée Maxim's consacré à l'Art Nouveau

³Auteur d'un ouvrage intitulé *Nice de la colline du château aux châteaux des collines. Architecture, construction, urbanisation de 1860 à 1914*

-14h00 : « Les années Charleston d'un palace de la Côte d'Azur : Le Cap Martin Hôtel » par Jean-Claude Volpi.

-14h30 : « L'évolution de l'enseignement hôtelier, l'exemple niçois, 1914-2010 » par Alain Bottaro, conservateur aux Archives Départementales des Alpes-Maritimes, et Jean Montagard, ancien professeur de cuisine au lycée hôtelier.

-15h15 : « L'évolution des conditions de travail dans l'hôtellerie de luxe depuis l'après-guerre », par Mariano Saiu, Secrétaire CGT des hôtels, cafés et restaurants de Cannes, et maître d'hôtel d'étage au Majestic.

-16h00 : Table ronde sur les métiers de l'hôtellerie de luxe, avec Christophe Prosper maître d'hôtel au Grand Hôtel du Cap Ferrat, Jean-Claude Guillon, ancien chef cuisinier du Grand hôtel du Cap Ferrat, président international des disciples d'Escoffier, un concierge, membre de l'Association Les Clés d'Or et une gouvernante travaillant tous deux dans un grand hôtel azuréen.

Quelques références bibliographiques

Chronique de l'hôtellerie cannoise, Archives communales de Cannes, 2003, 236 p.

Bianchi A. ; *La société hôtelière à travers le groupe Donadéi-Martinez sur la Côte d'Azur (des origines -1910- aux premières dissolutions de société -1936-)*, Mémoire de maîtrise Nice 2000, 206 p.

Biglia A. ; Des auberges aux grands hôtels de Nice. Les palaces de Nice et de la Côte d'Azur à la fin du XIXe et au début du XXe siècle jusqu'à la crise de 1929 – Le caractère saisonnier du phénomène touristique et ses conséquences économiques, *Colloque scientifique international Nice 8-10 Mai 1962*, p. 87-99 1963, Institut d'Administration des entreprises Centre d'Etudes Touristiques d'Aix-en-Provence (CHET).

Boyer, M. ; *L'invention de la Côte d'Azur. L'hiver dans le Midi*. Ed de l'Aube, 2002, 379 p., réédité et complété fin 2009 aux Ed. L'Harmattan (430 p.)

Le tourisme Varois : une industrie ? Une conception nouvelle Livre premier. Forces et faiblesses du tourisme varois, CDT du Var Draguignan, 1985, 88 p.

Histoire du travail dans l'hôtellerie et la restauration sur la Côte d'Azur au XXe siècle, Actes du colloque organisé par le CEHTAM les 29 et 30 mars 2007 à Nice, dans *Recherches Régionales*, 2008, n° 189, pages 1 à 81.

Dalmasso E. ; *Les structures hôtelières de Nice*, DES Aix-en-Provence, 1954, 135 p.

Dehon-Poitou F. ; *Nice, la fonction résidentielle et l'hôtellerie. Aspects culturels et socio-économiques (1860-1960)*, Thèse de doctorat, Nice, 2004, 800 p.

De La Touche H. ; *Impératrices sur la Riviera. Naissance d'un art de vivre*, Thalia Ed, 2008, 228 p.

Gonnet P. ; « Destin de l'hôtellerie azurée » dans *Recherches Régionales* n° 3, 3e trimestre, 1993, p. 128-134.

Helene P.A. ; *Palaces de France. Vie et mémoire de l'extravagance*, Ed. Vögele, 2003, 360 p.

Junien-Moreau G. & Moreau C. ; *Le Regina : de la reine Victoria à nos jours, splendeurs et métamorphoses d'un palace 1887-1997*, Ed Serre, 1996, 95 p.

Lacroix J.-B. ; « L'hôtellerie dans les fonds d'archives publiques » dans *Recherches Régionales* n°3, 3e trimestre, 1993, p. 135-141.

Lagarde H. ; *Hôtels de luxe de la Côte d'Azur*, Guide, Ed. Acanthe, 2006.

Laplace P. ; *Les hôtels d'hier à aujourd'hui à Monaco*, Ed Victor Gadoury, tome 1 : Le Rocher, La Condamine et Fontvieille 2008, 236 p., tome 2 : Monte-Carlo, RCM, Monte-Carlo Supérieur, 2010, 360 p.

⁴ D'après *Les Hôtels, d'hier à aujourd'hui à Monaco* » de Pierre Laplace (avec l'aimable autorisation de l'auteur)

Lefevre J.-C. ; *Histoire de l'hôtellerie Une approche économique*, Editions Publibook, 2011, 412 p.

Litschgy E. ; *La vie des palaces hôtels de séjour d'autrefois*, Ed TAC Motifs, 1997, 352 p.

Lou Sourgentin (Magazine du pays niçois) : notamment les numéros de 115 (Palais de la Méditerranée), 126 (Vie galante), 144 (Hôtels de Nice)

Pellegrino I. ; *Le tourisme d'affaires dans les Alpes-Maritimes : analyse géographique*, Mémoire de maîtrise, Nice, 1991, 306 p.

Potron J.-P. ; « Rêves de garnis et propos de palaces : l'hôtellerie des Alpes-Maritimes au travers de quelques pages littéraires » dans *Recherches régionales* n°3, 3e trimestre 1993, p. 157-170.

Romand P.J. ; *L'invention des palaces. L'exemple de la Riviera française (1800-1950)*, Thèse soutenue en nov. 2011 à l'Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Marseille, 754 p.

Siffre. C. ; *Grand tourisme et villégiature de luxe sur la Côte d'Azur à la fin du XIXe siècle (1880-1900)*, Mémoire de maîtrise, Nice, 1993, 280 p.

Thuin-Chaudron V, *Nice, de la colline du Château aux châteaux des collines Architecture, Construction, Urbanisation de 1860 à 1914*, Serre Editeur, 2009, 560 p.

Volpi J.C. ; *Quand Menton recevait l'Europe Des pensions aux palaces, un siècle d'hôtellerie mentonnaise*, Menton, 2011, 192 p.

http://www.acvsnet.net/DNN-ACVS/Portals/0/_VAR/Prestige/VarPrestige_CharteDuClub_2008.pdf : Site du Club Var Prestige destiné à une clientèle haut de gamme

<http://www.palacesriviera.com/>: Site des grands hôtels de luxe de la Riviera

http://pro.cotedazur-tourisme.com/evenements-manifestations/30-hotels-5-etoiles-sur-la-cote-d-azur--news_2158.html: Page du CRT Rivera Côte d'Azur consacré aux hôtels 5 étoiles

Dossier de presse : L'Hyperluxe sur la Côte d'Azur

<http://transfert.helloriviera.com/Strategie%20Communication/CRTDossierPresseLuxe%20FR.pdf>

<http://fr.montecarlosbm.com>: le site de la Société des Bains de Mer de Monaco en particulier

<http://www.montecarloresort.com/Histoire,58.html> : le site consacré à l'histoire de la SBM

Le lien vers les Archives du XXe siècle de la Cité de l'Architecture et du Patrimoine (Rue de Tolbiac Paris 13e) utiles à ceux qui s'intéressent à l'architecture des grands hôtels : <http://archiwebture.citechailot.fr/>

**LE CONCEPT DE PALACE :
LE LUXE DANS L'HÔTELLERIE
ET SON ÉVOLUTION**

Pierre Gouirand

● Les Palaces

Le XIXe siècle a vu l'émergence des « Palaces », traduction anglaise de notre mot « Palais » qui s'emploie pour désigner de superbes édifices, emblèmes du pouvoir, lieux de résidence des chefs d'Etat et dans lesquels vivaient à cette époque la plupart des aristocrates et des gens fortunés, ceux qui allaient être les nouveaux touristes.

Lors de la naissance du tourisme commercial, il a fallu construire des hôtels pour héberger cette clientèle riche et habituée à une vie somptueuse. C'est naturellement, que ces hôtels dotés d'un grand confort, furent appelés « Palais », que l'anglomanie qui sévissait alors a transformé en « Palaces ». Il n'existait dans les premières années de ce XIXe siècle stupide ou flamboyant, selon les opinions, que deux types d'hôtels : les auberges ou pensions et les Palaces qui faisaient leur apparition. Le modèle des Palaces a pris forme, peu à peu, sous l'impulsion d'entrepreneurs audacieux comme Henri Germain, fondateur du Crédit Lyonnais ou le suisse Alexandre Seiler, d'architectes de talent comme Dalmas ou Biasini et d'hôteliers visionnaires : Peter Ober et plus tard César Ritz. Selon les historiens du Tourisme, les Palaces seraient nés en Suisse et sur la Côte d'azur française. Mais bientôt, toutes les capitales eurent leurs Palaces. Il est probable que les hôteliers des différentes destinations touristiques se sont influencés les uns les autres pour faire progresser l'hôtellerie et particulièrement l'hôtellerie de luxe.

Avec le développement du tourisme international, le concept de Palace s'est exporté. On a vu se construire et fonctionner des Palaces en Egypte et au Moyen Orient où Charles Baehler, hôtelier suisse, alla s'établir et fut à l'origine de ce qu'on a appelé « l'Ecole des Bédouins » : groupe de professionnels qui fondèrent de nombreux Palaces. Il en fut de même en Afrique, en Amérique du Nord et du Sud, etc.

Mais qu'est ce qu'un Palace et qu'est ce qui fait qu'un hôtel sort de la banalité pour devenir un Palace ? On admet généralement que le concept de Palace repose sur trois éléments :

- a) Le bâtiment et son environnement : Un Palais est par définition un bâtiment somptueux édifié sur un emplacement prestigieux et décoré avec le plus grand soin. Les Palaces ont été construits dans les meilleurs endroits : le Negresco à Nice sur la Promenade des Anglais ou le Ritz sur Picadilly à Londres ou ont été aménagés dans des bâtiments fastueux : Le Crillon à Paris, le Danieli à Venise ou le Lake Palace à Udaipur en Inde. Les immeubles occupent souvent un îlot entier et sont parfois des modèles d'architecture. Les décorateurs ont pris comme exemple des bâtiments célèbres : Dalmas reproduisit dans trois de ses hôtels les boiseries du grand salon du Petit Trianon, Sergent, le salon de la Princesse de l'hôtel de Soubise dans certains hôtels de Londres et de Rome, etc. Rien n'est trop beau la préciosité, les ors, les espaces caractérisent ces hôtels. L'aristocratie internationale qui voyage beaucoup aime retrouver ce luxe rassurant, rappelant la tentative d'unification du grand classicisme français du XVIIe siècle. Le Palace, plus qu'un type d'hébergement est assimilé à une œuvre d'art. Il était un phare qui signalait au voyageur d'antan qu'il arrivait dans un lieu civilisé.
- b) La clientèle : Sans clientèle de Palace, il n'y a pas de Palace. Sous l'ancien régime, les nobles qui voyageaient allaient de châteaux en châteaux et étaient hébergés par des familles amies. Le temps passant, la société a évolué et de nouvelles fortunes se sont créées. Les modes de transport ont progressé et le nombre de voyageurs a augmenté. On a créé les Palaces pour satisfaire cette nouvelle clientèle. Mais ces aristocrates et ces grands bourgeois étaient servis chez eux par un nombreux personnel. Ils exigeaient donc, en voyage, de retrouver le même confort et l'on devait le leur fournir. C'est

toutefois grâce à leurs exigences et aussi grâce à leur présence et à leur prestige que les Palaces ont atteint ce degré d'excellence qui a fait leur réputation. C'est parce que leurs clients exigeaient ce qu'il y avait de mieux et un niveau de service très élevé que les Palaces ont été les laboratoires du progrès technologique hôtelier. Cette clientèle est à l'origine de l'excellence de ces hôtels ce qui a impliqué la formation et la sélection du personnel qui sont devenues des maîtres mots de la gestion hôtelière.

- c) Les Directeurs et le personnel : « Il n'y a de richesse que d'hommes ». Si la magnificence d'un bâtiment et le prestige de la clientèle sont des éléments nécessaires à l'existence du Palace, c'est toutefois grâce à la qualité de son directeur et de son personnel qu'un Palace prend vie. Les grands directeurs de Palaces ont été bien autre chose que des gestionnaires hôteliers ; c'étaient des Maîtres de Maison et des hôtes. Ils recevaient dans l'établissement dont ils avaient la charge, des clients, qui parfois devenaient leurs amis, mais qui toujours les respectaient et qui reconnaissaient leur professionnalisme et leur intelligence des situations. Le personnel, du plus modeste des commis au plus expérimenté des cadres, représentait l'aristocratie du personnel hôtelier. Formé « sur le tas » par des anciens qui ne « lâchaient » l'apprenti que quand ils étaient sûrs qu'il ferait honneur à leur « école », ce personnel n'entretenait pas avec la clientèle des rapports du type maître à esclave mais des rapports de serviabilité qui impliquaient confiance et même complicité. La tradition jouait un grand rôle dans les brigades. On était concierge ou barman de père en fils, les valets et femmes de chambre étaient souvent des ménages et les jeunes venaient presque tous du même pays. Sans le savoir ce personnel mettait en pratique la devise des Ritz-Carlton : « *we are ladies and gentlemen serving ladies and gentlemen* » (nous sommes des femmes et des hommes de qualité qui servent des femmes et des hommes de qualité).

Les Palaces, vestiges d'une époque révolue sont devenus un mythe qui continue de guider les hôteliers modernes. Ce mythe ennoblit tout : ceux qui y travaillent sont fiers de participer au destin d'un grand établissement, ceux qui y résident s'enorgueillissent du prestige de leur hôtel et même les objets en bénéficient, une banale petite cuillère en argent devient un objet d'exception lorsqu'elle porte le signe du Ritz.

• Que reste-t-il des Palaces ?

On serait tenté de dire tout et rien. Tout, car il y a de plus en plus d'excellents hôtels de grand luxe qui s'efforcent de maintenir la grande tradition des Palaces. Rien, car l'époque moderne a changé les modes de vie et le pragmatisme ambiant interdit l'insouciance et la somptuosité.

Les chambres d'hôtel et les suites n'ont jamais été aussi confortables, mais les « gadgets » remplacent les ors et les lustres. Nos chambres sont devenues des usines électroniques : tout s'y commande à distance climatisation, télévision, fermeture des portes et fenêtres, etc. Les salles de bains sont dignes des thermes les plus sophistiqués. On y trouve des produits de luxe, du linge moelleux, des « jacuzzis » et des appareils permettant de régler pression et température de l'eau, mais aucune femme de chambre ne vient nous demander à quelle heure il lui faudra préparer notre bain et à quoi elle doit le parfumer. Aucun valet ne nous demande quel costume nous mettons, quelle cravate nous avons choisie et quelle fleur doit-il apporter pour notre boutonnière.

Les concierges, ces merveilleux « hommes aux clés d'or », malgré leur bienveillance ne sont plus que l'ombre d'eux-mêmes. Certes ils rendent encore de nombreux services mais grâce aux nombreux guides, à la presse et à internet nous savons tout ou presque. Ils ne nous saluent plus le matin en nous donnant le courrier puisqu'il n'y a plus de courrier, la voix de la téléphoniste ne nous charme plus puisque nous n'utilisons que notre « portable », à notre

arrivée nous demandons au réceptionnaire de nous inscrire rapidement et de nous indiquer notre chambre le plus vite possible, l'efficacité a pris le pas sur la procédure traditionnelle de l'accueil. Nos malles se sont transformées en modestes sacs de voyages que nous manipulons nous-mêmes. Où est le temps où une de nos clientes (je l'ai connue) demandait qu'on lui envoie au Havre à l'arrivée du « Queen Mary » un camion et deux hommes forts pour acheminer ses trente sept malles et valises nécessaires à son séjour de deux ou trois mois dans un Palace parisien.

On ne peut blâmer ni les hôteliers ni le personnel, ils ne sont pas responsables de ces changements, ils les subissent. C'est la société qui a changé et avec elle la clientèle. Peu nombreux sont ceux, aussi riches soient-ils, qui sont encore servis chez eux comme on l'était au XIXe siècle ; il est donc normal que les clients de nos hôtels de luxe n'exigent plus le même type de service puisqu'ils ne le connaissent pas. En majeure partie ces clients sont des professionnels, le temps compte plus pour eux que le faste et le « décorum ». Nos prédécesseurs devaient veiller au confort d'une société pour qui, le charme, la politesse, la courtoisie étaient plus importants que les « affaires », même si les Rois et les Reines qui étaient leurs clients avaient en main le destin de leurs pays.

Pourtant le luxe joue un très grand rôle dans le monde actuel, il n'est que de voir les publicités de nos grands magazines pour s'en persuader. Mais le luxe (ce qui brille, de « lux » la lumière en latin) a lui aussi évolué et dans l'hôtellerie comme ailleurs.

La gastronomie est un bon exemple de cette évolution. Les Palaces d'antan n'avaient qu'un seul grand restaurant. On y servait certes des repas en grand appareil, le service était raffiné et toute la hiérarchie s'y voyait déclinée. Du directeur de restaurant au commis débarasseur en passant par les maîtres d'hôtel de salle et de rang, maître d'hôtel trancheurs, les chefs et demi-chefs de rang, les commis de suite, les sommeliers et commis sommeliers, tous veillaient au bon déroulement de ce « show » merveilleux qu'était le repas dans un Palace. Mais on pouvait aussi bien y consommer un œuf à la coque (qui était toujours d'une qualité irréprochable) que du caviar ou une selle de veau orloff. Les cartes renouvelées presque entièrement tous les jours ne comportaient pas moins de cent vingt plats dont certains préparés devant les clients par le « black cook » cuisinier de couleur spécialiste de curry et autres recettes exotiques. Les clients connaissaient les appellations et savaient que tout ce qui était dit « florentine » comportait des épinards et qu'une garniture « clamart » était constituée d'un fond d'artichaut rempli de petits pois. Aujourd'hui nos hôtels de luxe ont tous de nombreux restaurants servant des cuisines du bout du monde. Le restaurant dit « gastronomique » est en général très luxueux mais petit, il dépasse rarement une capacité de quatre-vingts couverts alors que les restaurants des anciens Palaces en servaient allégrement deux cent cinquante. Les cartes modernes ne comportent qu'une trentaine de plats, souvent très originaux, et accompagnés de descriptifs car la clientèle actuelle ne fait guère la différence entre une sauce et une autre. Les nouveaux chefs de cuisine sont des « artistes », mais des artistes malgré eux. La mode et la concurrence les obligent à être toujours plus inventifs, à rechercher des saveurs inédites, à se démarquer par des styles, des recettes et des présentations qui leur sont personnelles, alors que leurs prédécesseurs se faisaient une gloire de maintenir les traditions et d'exécuter les plats à la façon des grands anciens en y apportant toutefois leur touche.

Ce n'est pas mieux, ce n'est pas moins bien, c'est différent et ça correspond au marché actuel.

On pourrait dire la même chose de l'architecture et de la décoration des hôtels de luxe de notre époque. Alors que les Palaces des siècles derniers se caractérisaient par la majesté de leur architecture et le classicisme de leur décoration les « Palaces » modernes font assaut de « design ». Il n'en reste pas moins que de très grands architectes ont créé un style contemporain d'architecture hôtelière, il n'est que de penser à l'Américain Portmann avec ses

hôtels « gratte-ciel » construits autour d'un patio, et que des décorateurs de talent ont su adapter le dépouillement modernistique à la nécessité de chaleur ambiante et de confort que requiert un hôtel de luxe.

Même si des esprits nostalgiques regrettent les Palaces de la « Belle Epoque », il nous faut comprendre que la clientèle actuelle ne pourrait plus y vivre. Les impératifs de notre époque qui sont le résultat de l'avancée technologique et de l'importance qu'ont prises les considérations économiques ont conduit les hôteliers modernes à réviser leurs conceptions de l'hôtellerie de luxe. Si le concept de luxe est en lui-même immuable, la forme du luxe est évolutive. Chacun sait que la mode est ce qui se démode, c'est à peu près la même chose pour le luxe dans un hôtel. Le luxe hôtelier actuel c'est la technique, l'efficacité, un décor qui nous met à l'aise, la satisfaction de nos besoins immédiats sans ostentation mais avec gentillesse et courtoisie. La vie de Palace est une vie de rêve mais nos rêves sont fonction du présent et de la vie qui est autour de nous.

Le miracle que doit accomplir l'hôtelier d'aujourd'hui est de satisfaire les besoins actuels de ses clients en leur donnant l'impression qu'ils vivent dans une autre époque qui est celle du mythe des Palaces. Malgré tous les changements qu'a connus notre industrie, le luxe reste le principal moteur de son développement et de son succès.

• La place des hôtels de luxe dans notre société et leurs contraintes.

Paradoxalement l'industrie hôtelière de luxe connaît depuis environ deux décades un merveilleux renouveau. Alors que l'on ne parlait que de tourisme de masse et que l'on semblait voué à une hôtellerie stéréotypée la nature élitiste de l'homme a pris le dessus. Le luxe s'est introduit dans toutes les formes de l'hôtellerie. Que ce soient, selon l'expression américaine des « boutiques hôtels », des bâtiments anciens rénovés du type « Relais et Châteaux », de grands hôtels d'affaires, des « resorts » de vacances ou des « Palaces » traditionnels on ne jure que par l'excellence des services, le raffinement de la décoration ou par la qualité de chère.

Pourtant les conditions économiques et sociales actuelles ne laissaient pas présager un tel retour en force du luxe. L'histoire nous indique qu'au début du XXe siècle on considérait que pour un Palace un taux de remplissage annuel de 30% était non seulement honorable mais suffisant pour assurer la rentabilité de l'établissement. Une partie du personnel n'était payée que par les pourboires des clients (c'est la diminution des pourboires qui est à l'origine de la fameuse loi Godard qui prévoyait qu'un pourcentage pour le service serait ajouté à la note des clients et qui fixait la répartition de cette « masse » d'argent), et l'autre, en majorité nourrie et logée, touchait en fin de saison une rémunération qui dépendait des résultats de l'entreprise. Les clients, en général, étaient riches, mais surtout ils dépensaient plus facilement. Les fortunes, alors, étaient plus stables et ne changeaient pas de mains aussi fréquemment, elles étaient surtout des fortunes immobilières. C'est quand les fortunes sont devenues mobilières, dépendant du savoir faire et du travail de leurs propriétaires que ceux-ci ont dû, pour les conserver, faire attention et accumuler, car du jour au lendemain de mauvaises affaires ou un renversement de la tendance boursière pouvaient les ruiner. Ces nouveaux clients aussi riches soient-ils sont moins généreux car ils n'ont plus l'insouciance que donne la fortune établie. Le confort et le « gracious living » comme disent les anglais ont aujourd'hui un prix ; il n'en avaient pas il y a cent ans et plus et c'est pourquoi nos hôtels de luxe, pour survivre, doivent maintenant, être pleins à 70 ou 80%.

Les propriétaires individuels de Palaces ont à peu près totalement disparu du paysage hôtelier. Nous avons connu l'époque des chaînes qui donnaient à leurs hôtels de luxe un certain style afin de les différencier, nous sommes maintenant rentrés dans l'ère des « groupes ». Les propriétaires gérants ont laissé la place à des directeurs salariés qui avec

leurs brigades imprimaient un « esprit » à l'hôtel dont ils avaient la responsabilité. Maintenant, il est de coutume de ne laisser en poste un directeur (qui est devenu général) que trois ou quatre ans après quoi on considère qu'il n'est plus assez « motivé » pour être parfaitement « performant ». Il en est de même pour les cadres et les employés qui pour progresser vont de chaîne en chaîne ou de groupe en groupe. On pourrait donc penser que nos nouveaux hôtels de luxe sont sans âme or curieusement, malgré tous ces mouvements financiers et humains, ces changements sociaux, une clientèle qui, pour dire le moins, ne pêche pas par excès d'élégance, ces nouveaux hôtels de luxe ont conservé un esprit de raffinement et on s'y sent dans un monde privilégié et merveilleux. C'est le miracle de notre époque.

Le luxe qui était jadis réservé à une partie infinitésimale de la société est descendu dans la rue. Les grands bijoutiers créent des modèles accessibles à plus de monde, les grands couturiers ont tous des lignes « diffusion » ou de « prêt à porter », les constructeurs automobiles transforment les petites cylindrées populaires en voiture de luxe, etc. Il était donc normal que l'industrie hôtelière crée aussi ses gammes d'établissements de luxe à la portée d'un plus vaste public.

Toutefois les hôtels de luxe ont une mission bien plus vaste que celle de donner du plaisir à ceux qui y résident. Bien sûr, ils sont, comme on dit aujourd'hui, des gisements d'emploi importants. Alors que dans des hôtels plus modestes il y a un ou deux employés pour dix chambres il y a dans un grand hôtel au moins un employé par chambre et souvent deux ou trois. Ils sont également, non seulement, par les salaires qu'ils distribuent mais aussi par le mouvement financier qu'ils créent, dépenses des clients dans les commerces, les marchandises et les services extérieurs qu'ils achètent pour satisfaire leurs clients, transports, etc., une source de vie économique pour la localité dans laquelle ils sont implantés. Mais surtout à eux seuls ils font la réputation d'une station, d'une ville ou d'un pays. Ils sont l'essence même de ce que l'on appelle aujourd'hui le « marketing territorial ».

Les exemples de communautés qui sont surtout connues par le « Palace » qui y est implanté sont très nombreux : que serait Marrakech sans la Mamounia, Alexandrie sans le Cecil, Jaipur sans le Rambagh. De grands hôtels aujourd'hui disparus ou ayant perdu de leur superbe ont été longtemps la « marque » d'une ville : le Continental à Saïgon, le Shepherd's au Caire, le Baron à Alep. Les grandes villes et les grandes destinations touristiques fondent une partie de leur réputation sur la renommée de leurs hôtels : Venise a besoin du Gritti et du Danieli, Monte-carlo de l'hôtel de Paris et de l'Hermitage, Londres du Claridge's et du Savoy, New-York du Waldorf-Astoria et du Carlyle et Paris du Bristol et du Crillon, etc.

Ces hôtels et bien d'autres encore sont constitutifs du paysage et style de vie de l'endroit. La présence d'un Palace est le signe que l'on va trouver là des commerces de luxe, une société internationale, des distractions, des spectacles, de bons restaurants, des gens élégants, enfin tout ce qui rend la vie agréable. Par ce qu'il engendre, le mythe du Palace devient réalité. Une foule de gens qui jamais ne mettront les pieds dans un hôtel de ce type viennent jusqu'à leur porte, admirent l'uniforme du voiturier, dévisagent les clients qui entrent et qui sortent ; leur rêve est ainsi devenu réalité, il est là sous leurs yeux.

La principale motivation du tourisme est le rêve. Le touriste parcourt le monde pour vivre plusieurs vies : il est chasseur au Kenya, archéologue en Egypte, « tycoon » à wall street à New-York. Le Palace fait de lui un seigneur, c'est pour ça qu'il est indispensable.

**NAISSANCE DES PALACES SUR
LA CÔTE D'AZUR
EVOCAATION DE LA GRANDE
HÔTELLERIE A LA BELLE
EPOQUE**

Bruno Lavelle

• La société de la belle époque

Dès le XIXe siècle, la clientèle fortunée va rechercher des lieux de villégiature de plus en plus luxueux pour profiter en déplacement d'un cadre le plus agréable possible. Après le développement du logement chez l'habitant et la location de villas, les grands hôtels vont se multiplier et proposer une formule d'hébergement complète, rassurante et confortable aux voyageurs. De grands hôtels vont voir le jour pour offrir à une clientèle mondaine des prestations à la hauteur de son exigence, jusque-là jamais proposée. Le développement de la bourgeoisie propriétaire, industrielle et commerciale et une aristocratie disposant encore de gros moyens, s'ajoutant au développement du chemin de fer facilitant les déplacements, vont contribuer à l'éclosion d'établissements hôteliers aussi importants que luxueux. Il y avait une clientèle habituée à une certaine oisiveté qui vivait de son capital : ainsi dans les registres des clients des hôtels on voyait très souvent le mot « propriétaire » à la rubrique profession.

Ce phénomène sera flagrant sur la Côte d'Azur avec le développement de la villégiature d'hiver pour une clientèle mondaine et fortunée venue chercher la douceur du climat durant les rudes mois d'hiver. Cette clientèle, habituée à dépenser sans compter, sera aussi bien française qu'étrangère avec entre autres une forte présence d'Anglais et de Russes. Ces clients d'hôtels, appelés hivernants, pouvaient passer de long mois dans un séjour qui s'étalait en général dans une période comprise entre octobre et mai. Dès l'approche de l'été, cette clientèle fuyait la Côte d'Azur et sa chaleur et les hôtels fermaient jusqu'à la saison prochaine. Parfois le propriétaire avait un deuxième hôtel dans une autre région qu'il ouvrait pour l'été ou pour la saison thermale dans les villes d'eau, avec une partie du personnel qui pouvait le suivre. A cette époque le bronzage n'étant pas à la mode, les femmes se devaient d'avoir un teint pâle, se protégeant du soleil avec une ombrelle. Dans cette société mondaine d'alors, une femme au teint hâlé aurait été considérée comme inélégante et de basse condition.

La société de la belle époque employait dans les appartements bourgeois une importante domesticité qui était logée sur place. Le voyageur d'alors pouvait partir en villégiature accompagné d'une partie de son personnel, mais le développement des grands hôtels modernes et leurs services permettront de limiter l'importance du déplacement de ce personnel.

• L'ère des grands hôtels

Le développement hôtelier ne se limitera pas à la Côte d'Azur et on le constatera également dans d'importantes stations balnéaires de toute la France. Il en sera de même dans les villes d'eau avec le développement du thermalisme ainsi que dans les très grandes villes. A Paris, les diverses expositions universelles de 1855 à 1900 vont doter la capitale de gigantesques hôtels dont la capacité semble encore surprenante pour l'époque. Des chantiers pharaoniques feront naître par exemple l'Hôtel du Louvre 700 chambres en 1855, le Grand Hôtel 800 chambres en 1862 (sur un projet initial de 1 000), l'Hôtel Continental 600 chambres en 1878, et le Palais d'Orsay 400 chambres en 1900. L'ère des grands hôtels palais et de la démesure avait commencé.

Sur la Côte d'Azur ce phénomène va se développer surtout après 1860, avec l'annexion du comté de Nice à la France, puis avec l'avancement de la ligne de la compagnie des chemins de fer P.L.M. et l'arrivée du train à Cannes, Nice et Menton de 1863 à 1869. De nombreux hôtels de plus en plus imposants vont voir le jour dans ces villes pour répondre à une demande croissante d'hivernants. Nice verra son nombre d'hôtels plus que doubler de 1892 à 1910 où l'on compte 182 établissements. Les hôtels existants vont augmenter leur capacité en s'agrandissant d'étages supplémentaires ou par l'adjonction d'ailes ou annexes accolées au bâtiment d'origine. Ces travaux se faisant parfois en plusieurs tranches espacées

de plusieurs années. Nous avons par exemple l'Hôtel de la Californie à Cannes construit en 1876 et agrandi en 1913 jusqu'à 250 chambres ou l'Hôtel Gonnet devenu ensuite Gonnet et de la Reine situé sur la croissette, mais aujourd'hui détruit. A Menton les exemples sont nombreux avec entre autres l'Hôtel du Louvre, l'Hôtel de Venise, le Westminster et le grandiose Riviera Palace, tous surélevés. D'autres hôtels ont été détruits et, comme le Grand Hôtel de Cannes de 1864 et L'Hôtel Splendid de Nice, reconstruits dans les années 1960.

● Prestations hôtelières

Face à une clientèle de haut niveau, l'hôtelier se devait d'offrir un service irréprochable. Dès l'arrivée des clients à la gare, un service de navette assuré par l'hôtel avec véhicule hippomobile puis ensuite motorisé, souvent à l'enseigne de l'hôtel, venait les chercher pour les conduire à leur hôtel. Ainsi la mention « omnibus à tous les trains » était présente dans la plupart des publicités de ces hôtels. Le service de transport de l'hôtel pouvait aussi conduire les clients en ville pour leurs diverses sorties. Dès que les clients entraient dans l'hôtel, tout le personnel de réception était présent pour les accueillir avec le plus grand dévouement voire le directeur en personne pour les hôtes les plus importants.

Les hôtels d'alors n'avaient pas un type de chambre standardisé à prix unique, mais différentes chambres de divers niveaux de confort, d'équipement et de surface. Nous n'étions pas encore à l'ère du prix fixe et les tarifs pouvaient se négocier entre le client et l'hôtelier en fonction du confort demandé, de la durée du séjour et de l'efficacité des tractations. Les mentions « arrangement pour famille » ou « arrangement pour séjour » étaient omniprésentes sur les publicités. Cette grande diversité de prix à géométrie variable rappelle l'expression « prix modérés » sur la majorité des publicités. Cela peut aujourd'hui faire sourire sachant qu'il s'agissait de luxueux établissements pour privilégiés, mais cette mention s'était généralisée pour attirer les clients. Même l'Hôtel Negresco fraîchement ouvert faisait mention dans une publicité de 1913 de « prix modérés » alors qu'il s'agissait de l'immense palace dernier cri de la ville de Nice. N'oublions pas qu'il y avait une féroce concurrence entre ces grands hôtels et que tous les arguments étaient bons pour se développer. Cette concurrence était telle que d'immenses hôtels se construisaient en moins de deux ans pour ne surtout pas rater une saison par rapport aux concurrents. Les chambres communiquaient souvent entre elles par des portes et l'on pouvait ainsi les réunir pour les rassembler avec un salon en un appartement au gré des souhaits des clients. Les prix varient donc dans d'importantes proportions, d'autant plus qu'avant la généralisation des ascenseurs, les prix varient aussi en fonction de l'étage, le premier étage restant encore par définition et tradition l'étage noble. Plus c'était haut moins c'était cher. L'époque n'étant pas encore aux joies de la plage, beaucoup de prestigieux hôtels n'étaient pas situés en bord de mer, mais sur les hauteurs à l'écart du centre-ville afin de bénéficier à la fois d'une vue imprenable, d'un air pur et d'un certain calme. Leurs tarifs étaient d'ailleurs souvent supérieurs à ceux des hôtels de centre-ville à l'instar des hôtels de Cimiez à Nice situés dans le quartier chic et aristocratique de la ville. C'était aussi le cas des hôtels Riviera Palace et Winter Palace de Menton (250 et 220 chambres respectivement), les plus grands et luxueux hôtels de la ville avant l'arrivée de l'Hôtel Impérial (300 chambres en 1913) et situé proche de la mer.

Arrêtons-nous un instant sur un terme totalement tombé en désuétude dans l'hôtellerie contemporaine, mais qui était incontournable à la belle époque : le courrier. Initialement ce terme de courrier désignait un homme de confiance et d'expérience chargé d'accompagner ou de précéder le voyageur en étant chargé de l'organisation du séjour, du choix des itinéraires, des établissements et du règlement des frais. Le mot courrier va évoluer pour désigner, dans la grande hôtellerie Belle Epoque, la domesticité qui accompagnait les clients dans les hôtels. Les grands hôtels prévoyaient donc des chambres spéciales, appelées chambres de courrier,

pour loger les domestiques des clients. Ces chambres modestes pouvaient être situées au dernier étage ou au sous-sol voire plus rarement dans les étages quand le plan de distribution le permettait. Il y avait aussi une salle à manger de courriers pour restaurer ces domestiques qui ne devaient se mélanger ni à leurs maîtres ni au personnel de l'hôtel qui avait sa propre salle à manger. Un cloisonnement social et professionnel rigoureusement organisé faisait que le personnel de l'hôtel avait ses chambres et sa salle à manger bien séparées et éloignées de celles des courriers pour éviter tout mélange et commérage éventuel.

Contrairement à aujourd'hui où les résidents d'hôtels vont souvent se restaurer à l'extérieur en toute liberté et indépendance, les hôtels de la belle époque avaient de nombreux clients à nourrir, la pension étant de mise. Cela semble d'autant plus étonnant que beaucoup d'hôtels d'aujourd'hui n'ont pas ou plus de restaurant ou alors ce dernier ne présente qu'un enjeu mineur. N'oublions pas qu'un hôtel devait sa réputation à divers éléments comme sa situation, son parc, son confort, ses équipements, mais aussi beaucoup à la qualité et la renommée de sa table et de sa cave. Sur les publicités les mentions « cuisine soignée », « cuisine réputée » étaient quasi incontournables. Opulence et raffinement caractérisaient les tables des grands hôtels de la belle époque. Les repas étaient très copieux comprenant de nombreux plats et les clients pouvaient même commander à l'avance des menus sur mesure avec tous les mets souhaités. La restauration d'alors employait un très important personnel aussi nombreux que qualifié. Les brigades de cuisine de très grands restaurants pouvaient compter jusqu'à plus de 40 personnes avec pour chacun des fonctions bien précises tout en respectant une rigoureuse hiérarchie. Ainsi, chef, sous-chef, saucier, entremétier, rôtiisseur, pâtissier, commis, apprenti, s'affairaient pour assurer un service irréprochable. A cela s'ajoutait, en plus du sommelier, un nombreux personnel de salle qui selon un brillant cérémonial présentait les plats aux clients, avant de les préparer et de les servir avec une extrême obligeance et courtoisie dans un service dit « à la russe » qui avait cours dans ces établissements. Le tout étant servi avec une vaisselle en porcelaine fine et une argenterie marquée à l'enseigne de l'établissement et autant de verres en cristal qu'il y avait de vins. S'ensuivait un expert défilé de guéridons, de chauffe-plats, de découpages et flambages divers, sous l'œil attentif et satisfait des convives. Un mot sur une pratique aujourd'hui disparue, qui était la table d'hôte. Au XIXe siècle les pensionnaires de l'hôtel prenaient leurs repas dans une salle à manger où était dressée une immense table en longueur où on les servait à heure fixe. Cela impliquait d'être installé à côté et en face d'inconnus avec qui vous partagiez vos repas et pouvait être plus ou moins agréable au hasard des personnes que l'on vous imposait. Vers 1900 la table d'hôte va disparaître au profit de petites tables, plus intimes et confortables. Les hôteliers ne manqueront pas de le préciser sur leurs publicités. Les hôtels proposaient alors un menu à prix fixe dans la salle à manger et un repas à la carte au restaurant de l'hôtel qui était aussi ouvert aux non-résidents.

La clientèle avait l'habitude d'une certaine sédentarité dans sa villégiature et contrairement à aujourd'hui, restait souvent dans l'environnement de l'hôtel situé idéalement dans un grand parc. Aussi l'hôtelier se devait de se surpasser pour offrir un maximum de prestations au sein même de son hôtel à une clientèle qu'il devait acquérir, puis fidéliser tout en lui faisant dépenser un maximum d'argent. Tout un ensemble de services était donc proposé aux clients pour leur assurer un séjour toujours plus confortable et divertissant.

Une des caractéristiques communes des grands hôtels, jusque vers 1900 avec l'avènement du Palace moderne, était l'importance et le nombre des pièces de réception. Le rez-de-chaussée était souvent surélevé et accessible par quelques marches pour lui donner un aspect plus majestueux et éclairer les sous-sols par des soupiraux. Ce rez-de-chaussée, comportait de nombreux salons dont la grande hauteur sous plafond donnait de majestueux volumes. C'est dans ces salons que se trouvait la vie mondaine et festive de l'hôtel, les clients étant ainsi sûrs de rester entre eux et de ne côtoyer que des gens de leur condition. Ces

nombreux salons avaient des appellations teintées d'un réel charme « belle époque ». Nous avons ainsi le salon de correspondance avec ses multiples meubles écritaires, aux temps où le téléphone était à ses débuts et la carte postale le grand moyen de communication en villégiature. Il y avait le salon de conversation où les dames échangeaient tandis que les messieurs faisaient un billard dans un autre salon. La clientèle pouvait aussi s'attarder au salon de lecture ou de jeux, au salon de thé ou au salon fumoir. Certains hôtels proposaient même une chambre noire pour la photographie et une salle de culture physique. Les derniers palaces à la mode auront un salon de coiffure et des boutiques au rez-de-chaussée. Les amusements festifs n'étaient pas oubliés puisqu'il y avait aussi une salle des fêtes pour les spectacles et les bals. Les hôtels pouvaient aussi louer leurs salles pour des noces et banquets. La musique était omniprésente pour mieux distraire les riches hivernants. En plus des kiosques à musique des jardins publics, des casinos, les hôtels proposaient de nombreux concerts. Dans les grands établissements, ces concerts étaient donnés par un orchestre parfois attaché à l'hôtel et pouvant donner jusqu'à 3 concerts par jour : à l'heure du thé, avant et après dîner. Certaines grandes salles à manger étaient même dotées d'une loggia abritant les musiciens pour offrir un dîner en musique. Les dîners en tenues habillées apportaient un panache supplémentaire.

A ces nombreux salons de l'hôtel pouvait s'ajouter un jardin d'hiver, très en vogue à la belle époque. Le plus spectaculaire et renommé étant celui du Riviera Palace de Beausoleil, somptueux hôtel dont l'immense verrière faisait 900 m². Les grands hôtels avaient souvent d'imposants parcs et jardins, dont certains avec des courts de tennis, entretenus avec grand soin par une équipe de jardiniers. A l'époque où il y avait encore de l'espace et des terrains, certains hôtels, même en ville, pouvaient avoir leurs espaces verts. A Nice, il y avait même un funiculaire allant de l'Hôtel Langham à son grand frère l'Hermitage, facilitant ainsi l'accès aux clients depuis le boulevard Carabacel mais également un peu plus loin au Grand Palais. Idem concernant les clients du Riviera Palace de Beausoleil pour se rendre au casino de Monte-Carlo. Ces installations ont bien sûr disparu depuis longtemps.

• Les grands hôteliers

Ce développement hôtelier sans précédent permettra à certains de s'illustrer brillamment. Pour être objectif, il faut bien reconnaître que la population locale sera peu représentée dans cette grande hôtellerie et nous aurons même beaucoup d'étrangers, constituant des familles d'hôteliers ou des grandes sociétés, dont le nom sera un gage de qualité ou de célébrité.

Sans les citer tous, limitons-nous aux plus renommés :

La famille Emery, hôteliers suisses dont les deux frères Lucien et Henri ont dirigé l'Hôtel Terminus, l'Hôtel Métropole, le Riviera Palace et le Majestic de Nice.

Les frères Agid, hôteliers autrichiens, qui en plus de leur activité à Royat s'illustrèrent brillamment à Nice. Ces trois frères, Joseph, Juda appelé aussi John, et Alexandre vont diriger de superbes hôtels niçois avec un parcours comprenant le Queen's, le Winter Palace, le Langham, le superbe Hôtel Hermitage et l'Atlantic.

Le nom de l'hôtelier, casinotier Anglais Henri Ruhl est dans toutes les mémoires avec ses grands hôtels. L'Hôtel Ruhl sur la promenade des Anglais en 1913, avec ses 300 chambres et son luxe raffiné, qui sera malheureusement détruit. Toujours à Nice l'Hôtel Royal, et le Scribe, plus petit qui va, hélas, devenir une résidence pour étudiants. Ensuite le Carlton de Cannes, qui fut construit à partir de 1909 puis agrandi 2 ans plus tard sur l'emplacement de l'Hôtel de la Plage. Puis sur sa lancée, Henri Ruhl ouvrira à Cannes en 1926 l'Hôtel Majestic qui attirera toute la haute société de l'époque.

Le mondialement connu César Ritz et son indissociable surnom "le roi des hôteliers, l'hôtelier des rois", fera un passage sur la Côte d'Azur. Avant d'ouvrir de nombreux palaces, il travaillera à Menton et à Nice, puis dans les années 1880 au Grand Hôtel de Monte-Carlo pour se retrouver dès 1890 à la direction de l'Hôtel de Provence à Cannes. Il ouvrira ensuite en 1898 son fameux Hôtel Ritz à Paris, toujours en activité, et fleuron de la grande hôtellerie.

Autre figure emblématique de l'hôtellerie azurée belle époque est celle de Negresco. L'Hôtel Negresco, créé en 1912 par le roumain Henri Negresco (ex Negrescu) est un des rares grands palaces Belle Époque indépendant encore en activité sur la Côte d'Azur. Son nom est à associer à Jeanne Augier dont les parents rachètent l'hôtel en 1957 et qui depuis s'est battue pour la survie de cet établissement, véritable vitrine musée de la ville de Nice et de la Côte d'Azur.

Né en Suisse de parents italiens, Joseph Aletti est un grand hôtelier trop méconnu. Tout en bâtissant un véritable empire de palaces à Vichy, il fera parallèlement une brillante carrière sur la Côte d'Azur en dirigeant les plus beaux hôtels. Il commence à Menton en 1890 par l'Hôtel d'Orient, puis l'immense Hôtel Impérial en 1913. On le retrouvera ensuite à Nice à l'Hôtel Rhul, puis au Negresco en 1921 et au Majestic en 1925 après un passage à Hôtel Claridge de Paris.

Signalons également La Compagnie internationale des wagons-lits (et sa filiale hôtelière), du Belge Georges Nagelmackers qui est à l'origine de la construction du Riviera Palace de Nice en 1892, mais aussi celui de Beausoleil en 1898 avant d'ouvrir l'année suivante à Paris le somptueux Elysée Palace de 400 chambres, avenue des Champs Elysées. Ce dernier ne résistera pas à la première mondiale et sera revendu dès 1919 à la banque CCF (aujourd'hui HSBC) qui en fera son siège social.

Il y a eu aussi Georges Marquet à la tête de la société **Les Grands Hôtels Belges qui rachètera l'Hôtel Negresco après la Première Guerre mondiale. Cette société**, dirigera parallèlement divers palaces européens notamment à Bruxelles, Madrid et Paris.

Un autre grand hôtelier fut l'italien Emmanuel Martinez dont son association avec le politicien et homme d'affaires niçois Alfred Donadeï lui permettra, à travers diverses sociétés durant les années 20, d'être à la tête des plus grands hôtels de la Côte d'Azur. Citons entre autres, l'Hôtel Rhul, le Savoy, le Royal, le France devenu « Plaza et de France ». L'apogée de sa carrière sera en 1929 avec l'ouverture du palace cannois qui portera son nom, le fameux Hôtel Martinez qui sera le plus important hôtel de Cannes.

N'oublions pas la famille Schmitz, une des plus anciennes familles d'hôteliers niçois, dont les descendants, les Grinda, continuent d'exploiter l'Hôtel Westminster depuis 1878 sur la promenade des Anglais. C'est un des rares hôtels à avoir conservé le décor Belle Époque de certaines salles.

Je terminerai enfin par un autre nom qui perpétue la tradition hôtelière niçoise depuis 3 générations : la famille Tschann, d'origine alsacienne et l'Hôtel Splendid. En 1883 l'hôtel ouvrit ses portes boulevard Victor Hugo puis fut démoli et reconstruit en 1962 au même emplacement.

Il est à noter que certains établissements passeront de main en main entre ces grands hôteliers au gré des époques et des cessions. Par exemple Joseph Agid dirigera le Riviera Palace de 1901 à 1905 avant de laisser la place aux frères Emery quelques années plus tard.

• Les grands architectes hôteliers

Ce développement hôtelier sans précédent permettra à quelques architectes de participer à la création des plus magnifiques et importants hôtels de la Côte d'Azur.

Signalons entre autres :

Édouard-Jean Niermans (1859-1928) très réputé dans la construction de brasseries, mais qui réalisera aussi l'Hôtel Negresco en 1911.

Hans-Georg Tersling (1857-1920), Danois, brillant et mondain, a su se faire une clientèle dans la haute société. Tout en signant de belles villas, il réalisera des hôtels peu nombreux, mais d'une grande qualité : Hôtel Métropole de Monte-Carlo (1888), Grand hôtel du cap Martin (1890), Hôtel Bristol à Beaulieu-sur-Mer (1898), Hôtel Impérial à Menton (1913)

Sébastien-Marcel Biasini (1841-1913) réalisa Le Riviera Palace à Cimiez, mais surtout l'Hôtel Excelsior Regina dès 1895, luxueux palace de 400 chambres, qui doit sa renommée à la venue de la reine Victoria durant trois années de 1897 à 1899. En 1912 un monument fut érigé devant les jardins de l'hôtel en mémoire de la Reine Victoria.

Charles Dalmas (1863-1938) auteur du Palais de la Méditerranée, fut un des plus importants architectes d'hôtels de la Côte d'Azur tout en honorant des commandes de villas et d'édifices publics. Il signa à Cannes et surtout à Nice les plus beaux hôtels jusqu'à la fin des années 20 : Nous avons : Le Winter Palace (1900), Le Royal (1905), l'Hermitage, Le Langham, Le Scribe (1906), Le Grand Palais (1911), Le Carlton à Cannes, Le Ruhl et Le Carlton Carabacel à Nice (1912), l'Atlantic (1913), Le Miramar à Cannes (1928).

● Vieux hôtels et nouveaux palaces

Dans la période 1895 à 1914 apparurent les Hôtels Palace modernes grâce à certaines mutations de la société de l'époque : le développement du tourisme et de la demande hôtelière, l'exigence toujours croissante de la clientèle très fortunée et l'apparition de nouveautés technologiques qui seront la base du confort moderne. Les projets d'immenses hôtels seront dès leur conception pourvus d'un nombre très important de chambres et des derniers éléments de confort. Nous ne sommes plus à l'ère du grand hôtel agrandi et rénové successivement, mais dans un concept qui dès le départ essaiera d'être le plus démesuré, moderne et confortable possible pour attirer la clientèle d'élite. Les grands hôtels d'antan, même chers et cossus, commençaient à dater et devenaient dépassés dans ce nouveau siècle plein de bouleversements. Le confort laissait à désirer comparé à celui des palaces dernier cri : le chauffage à la cheminée, l'antique cabinet de toilette et les escaliers à monter, commençaient à être dépassés pour une clientèle exigeante. La France avait un grand retard en matière d'installations sanitaires face au confort de l'hôtellerie américaine ou suisse. Les salles de bains étaient peu nombreuses et rarement privatives. Tous les hôtels palaces se doteront d'ascenseurs, d'abord hydrauliques puis électriques, du chauffage central, de l'eau courante chaude et froide dans les chambres, de salles de bains privatives et de l'éclairage électrique. Cela sera d'autant plus révolutionnaire qu'avant l'apparition de ces nouveaux confort modernes, l'éclairage et le chauffage étaient facturés en plus de la chambre, les clients payant leurs bougies et leur panier de bois à un prix d'ailleurs non négligeable. La prise d'un bain était également facturée.

La concurrence va redoubler, car tous les nouveaux hôtels feront figurer sur leur publicité des inscriptions jusque-là inhabituelles : « Confort moderne », « Ascenseur, lumière électrique, salles de bains », « chauffage central dans toutes les chambres ». Les anciens grands hôtels feront d'importants travaux pour se mettre au goût du jour, non sans le mentionner dans leurs publicités avec les expressions « entièrement remis à neuf » ou « eau courante dans toutes les chambres ». L'incontournable trio « Ascenseur – Electricité – Bains » sera le sésame obligatoire pour tout hôtel de premier choix qui se respecte.

En ce début de XXe siècle, l'hygiène sera une préoccupation et un argument omniprésent. Tout ce qui doit avoir des vertus prétendument hygiéniques doit être mis en avant : une habitation hygiénique, une nourriture hygiénique, un lieu hygiénique. Certains

hôtels remplaceront les tentures et papiers peints jugés nids à poussière, par de la peinture sur les murs. L'air pur des parcs d'hôtels et le calme reposant seront mis en avant. Les palaces vont axer leur communication sur l'hygiène et l'équipement sanitaire.

Passée la magie novatrice de l'électricité et de l'ascenseur, un des principaux arguments publicitaires à partir de 1900, restera la salle de bains, ou plutôt le nombre de salles de bains. En effet, certains palaces feront parfois figurer sur leurs publicités presque uniquement le nombre de chambres et le nombre de salles de bains comme en 1910 l'Hôtel Impérial avec « 250 chambres – 120 salles de bains » ou l'Hôtel Majestic avec « 500 chambres – 200 salles de bains ». Malgré le luxe, plus de la moitié des chambres n'avaient pas de salle de bains et même le palace dernier cri qu'était le Negresco, n'avait pas en 1913 une salle de bains par chambre. Même si l'eau courante chaude et froide dans les chambres va considérablement se développer après 1900, il faudra en fait attendre la période de l'entre-deux-guerres, pour voir réellement se généraliser dans les palaces le principe de la salle de bains privative.

La surenchère dans la démesure va même entraîner certaines libertés contestables. Dans cette période de gigantisme et de concurrence, l'hôtelier pour attirer la clientèle doit assurer que son établissement est le plus grand et le plus confortable en mettant en avant le nombre de chambres et l'équipement, même si ce n'est pas toujours exact. Dans beaucoup de publicités, le nombre de chambres ou de salles de bains, la taille de l'hôtel représenté par un dessin, ne correspondent pas à la réalité. Et tout sera fait pour entretenir la confusion. Le nombre de chambres des hôtels reste très souvent approximatif. En effet, entre les publicités volontairement trompeuses, les projets modifiés, les travaux de restructurations, les chambres de courriers, les reventes ou fermetures partielles, on s'aperçoit qu'il y a de nombreuses sources divergentes sur le sujet. On utilisait souvent avant la première guerre mondiale des pisteurs. Il s'agissait d'employés d'hôtels qui se rendaient dans les gares pour racoler la clientèle fraîchement débarquée en essayant de la faire venir dans leur établissement. Le pisteur touchant sa commission sur les séjours vendus, il pouvait évidemment être prêt à tous les boniments pour parvenir à ses fins.

La période 1895-1914 est la grande période des Palaces modernes avec une pointe entre 1905 et 1914, la guerre arrêtant tout ce développement. Cette période verra apparaître de nombreux établissements de 150 à plus de 400 chambres, non seulement sur la Côte d'Azur, mais aussi dans toute la France : A Cannes l'Hôtel Gallia et le Carlton, à Nice les hôtels de Cimiez, l'Excelsior Regina, le Winter Palace, L'Alhambra, le Majestic, l'Hermitage, mais aussi l'Hôtel Impérial, le Royal, le Negresco, le Ruhl, et l'Atlantic, à Menton Le Riviera Palace, le Winter Palace et l'Impérial, à Monaco et Beausoleil, L'Hermitage et le Riviera Palace.

Cette « décennie Palace » se confirme avec l'ouverture dans toute la France de nombreux établissements comme le Normandy et le Royal à Deauville mais aussi à Paris avec le Majestic, le Lutetia, le Carlton, l'Astoria sans oublier le Trianon Palace de Versailles. Les villes d'eaux, alors à l'apogée du thermalisme mondain, se doteront aussi de superbes établissements comme le Grand Hôtel à Vittel et le Thermal Palace à Vichy.

Dans l'apparition du palace moderne de la Belle époque, nous pourrions observer quelques changements dans l'aspect extérieur et intérieur des hôtels. Avec la généralisation des ascenseurs, les bâtiments de 3 ou 4 étages laisseront la place à ceux de 5 ou 6 étages, voire 8 ou 9 comme le Majestic et Le Grand Palais de Nice, très audacieux pour l'époque. Le développement des constructions en béton armé et en armature métallique recouverte de maçonnerie permettra ce genre de réalisation. Les façades seront souvent blanches et travaillées avec de nombreuses moulures et autres pâtisseries en stuc ainsi que les incontournables coupoles.

La décoration intérieure adoptera très souvent un style Louis XVI jugé rassurant et de bon goût par une clientèle élégante et mondaine. Avec l'apparition de l'ascenseur, l'escalier monumental et majestueux prendra une importance et un rôle décoratif bien plus modeste. Les nombreux salons de la vie mondaine de l'hôtel laisseront, pour partie, la place à l'immense volume du hall de réception, donnant une impression de grandeur et de faste. Les halls de réception autrefois meublés de manière chargée, parfois composite, et agrémentés de plantes vertes sur colonnes, entourés de fauteuils en rotin, laisseront la place à un mobilier plus sobre, et néanmoins cossu, souvent en style Louis XV ou Louis XVI.

● **Palaces dans la tourmente**

La première moitié du XXe siècle va engendrer une succession d'événements qui vont causer la disparition des grands hôtels et palaces et de ses riches hivernants : les guerres, l'évolution de la fiscalité, la découverte des sports d'hiver, la crise économique, les lois sociales, les changements d'habitudes et le tourisme social.

La première guerre mondiale arrêta brutalement cette magnifique expansion hôtelière et touristique. Certaines constructions sont arrêtées, des projets sont abandonnés et la clientèle disparaît. Les hôtels sont alors réquisitionnés en hôpitaux militaires pour accueillir les nombreux blessés. La révolution russe de 1917 entraînera la disparition de la riche clientèle russe très présente sur la Côte d'Azur.

Une relance de l'activité hôtelière se mettra en place durant les années 20 et donnera même naissance à la construction d'importants palaces notamment à Cannes. Durant ces années folles, la ville de Cannes verra l'ouverture, entre 1926 et 1929, de 3 palaces modernes dans un style Art déco avec le Majestic, le Martinez et le Miramar. Dans cette même période, d'autres hôtels moins luxueux se construiront en centre-ville comme Le Mondial ou le Georges V devenu la résidence Grand Palais. C'est d'ailleurs à Cannes que le lancement de la saison d'été aura lieu dès 1930 et les hôtels ne seront plus ouverts uniquement l'hiver. Les modes ont changé, les Américains tombent sous le charme de l'été azuréen, les plages se remplissent et les hôtels sur les hauteurs et loin de la mer n'ont plus la cote. Les longues villégiatures d'hivernants seront remplacées par des séjours plus courts, mais avec une clientèle encore très exigeante et fortunée. Juan-les-Pins voit naître son légendaire palace l'Hôtel Provençal en 1927 et la station attirera tout le milieu artistique et des affaires dans des grandes fêtes résonnant au son du Jazz. Durant les années 20 et 30 il y aura des réalisations, intéressantes ou originales, comme dans le Var l'élégante architecture de l'Hôtel L'Arbois à Sainte-Maxime et La Résidence du Val d'Esquières. Le somptueux Palais de la Méditerranée, casino, théâtre, restaurant, ouvre en 1929 sur la Promenade des Anglais à Nice et attire toute la société festive et mondaine de l'époque.

Cette renaissance de l'hôtellerie et du divertissement sera de nouveau menacée par la crise de 1929 et le marasme qui s'en suivra portera un nouveau coup dur à de nombreux établissements. Les premiers naufrages des somptueux paquebots hôteliers vont commencer dès les années 30. Le Riviera Palace de Beausoleil fermera en 1932 suivi du Regina de Nice en 1934. Les grands hôtels et palaces sont sur la pente descendante et leur longue agonie a débuté. Des lois sociales donnant des avantages au très nombreux personnel hôtelier et le Front populaire avec ses premiers congés payés vont encore fragiliser la grande hôtellerie. N'oublions pas que ces grands et luxueux hôtels construits pour les riches hivernants fonctionnaient avec un personnel extrêmement important travaillant durement de nombreuses heures et avec très peu de repos et congés. Pour être rentables, vu les charges faramineuses, ces hôtels devaient avoir un taux de remplissage maximum, d'autant plus qu'ils ne fonctionnaient que quelques mois par an en hiver. Dès que la fréquentation s'est mise à chuter fortement, le système n'était plus viable.

Enfin, la deuxième guerre mondiale va porter un coup fatal aux hôtels qui jusque-là avaient survécu. Les occupations italienne, allemande puis américaine, vont laisser ces hôtels dans un état de détérioration qui nécessitera une coûteuse réfection dans un contexte économique désastreux.

Entre 1935 et 1949 la plupart des grands hôtels vont être reconvertis et vendus en appartements. Le plus flagrant sera l'exemple des hôtels de Cimiez à Nice, où tous les palaces vont fermer les uns après les autres sans aucun survivant.

Beaucoup d'hôtels situés en bord de mer survivront cependant à la guerre avec à Nice le Negresco, le Ruhl, le Westminster et le West End et à Cannes le Carlton, le Majestic, le Martinez, le Gonnet et de la Reine et le Gray et Albion. Certains hôtels survivant à la guerre seront cependant rasés dans les années 60 à 80 pour laisser place à des résidences modernes.

Même s'il y a toujours des grands hôtels et palaces en exploitation, voire en construction dans certaines capitales, on ne retrouvera jamais le degré de raffinement et d'excellence que connut la grande hôtellerie à la Belle Epoque. Les plus célèbres palaces azuréens encore en exploitation sont presque tous de la période de la Belle Epoque à l'Entre-deux-guerres : L'Hôtel Negresco de Nice, l'Hôtel Carlton, l'Hôtel Martinez, l'Hôtel Majestic à Cannes, l'Hôtel de Paris et l'Hôtel Hermitage à Monte-Carlo.

Tous les ingrédients étaient réunis pour élaborer un univers d'excellence grandiose : architecture des bâtiments, qualité et beauté des matériaux, luxe de la décoration et du mobilier, raffinement et abondance de la table, serviabilité et importance du personnel, distinction de la clientèle aristocratique. Cet univers prestigieux de la Belle Epoque, où le bon goût était de mise, pourrait se résumer en ces 3 mots : faste, perfection et distinction.

**DU TEMPS PERDU
AU TEMPS RETROUVÉ.
L'HÔTELLERIE NIÇOISE
ENTRE 1850 ET 1930**

Jean-Baptiste Pisano

Aux origines de l'hôtellerie niçoise, se trouvent d'anciens palais nobiliaires, comme celui de la famille de Cessole⁵ ou bien le palais confisqué en 1793 à Clément Corvesi, comte de Gorbio et premier président du Sénat de Nice, au titre de bien d'émigré, transformé en hôtel des Étrangers au début du XIXe, et alors couru pour son jardin intérieur. Parmi eux, on compte encore un ancien couvent franciscain converti en Hôtel Aigle d'Or à la même période.

Ces hôtels, ancêtres des palaces de la Belle époque⁶, qui vont fleurir sur la Riviera, sont ainsi à considérer comme les jalons d'une histoire où ils s'apprécient tout à la fois comme un élément d'architecture, et un témoin des mutations d'une ville qui développe sa fonction de ville de villégiature. Le palace illustrant les différents lieux de sociabilité que connaît la ville, les fluctuations des divers lieux à la mode du fait des caprices des hivernants : Place Saint Dominique, quai du Midi, Promenade des Anglais, Cimiez... à une époque où activité de plein air et genèse du tourisme moderne⁷ suscitent un nouvel habitus dans le rapport à l'espace et à sa contemplation. De ce centre d'implantation originel, et dans un mouvement s'élargissant en cercle concentrique, l'implantation hôtelière va d'abord toucher au rivage, du côté des Ponchettes.

En 1826 les Clerissi récupèrent les ruines de la Tour Saint Elme et en font une annexe de luxe avec quelques chambres sur la Tour Bellanda. L'Hôtel se trouve alors dans un environnement propice, du fait de la décision de Charles Félix en 1822 de concéder le terrain de la colline du château à la municipalité pour l'aménager en jardin public. L'environnement de l'hôtel offre ainsi un cadre hygiénique et panoramique, conforme aux exigences d'une clientèle qui cherche à allier l'admiration d'un point de vue, et la recherche de salutaires effets médicaux. Ce premier aménagement hôtelier est à l'origine en 1856 de la Pension Suisse⁸ à laquelle son fondateur Jean-Edouard Hug adjoint la tour Bellanda elle-même, qu'il rachète en 1867⁹. Le Syndicat d'Initiative présente l'établissement en ces termes au tout début du XXe siècle¹⁰ : « Maison Suisse : situation unique au bord de la mer avec un grand jardin encadrant l'antique Tour Bellanda qui domine la ville. Cet hôtel bien que de réputation très ancienne (fondé en 1856) mérite d'être classé parmi ceux qui offrent à leurs hôtes le plus d'agréments et de confort. Sa situation isolée sur le bord de mer, à l'abri des vents, le fait préférer par ceux qui cherchent avant tout l'hygiène et la pureté de l'air »¹¹. Un établissement qui conjugue alors les qualités requises par une clientèle étrangère. On est là aux fondements d'une architecture hôtelière balnéaire, avec ce premier hôtel qui sort des murs de la ville vieille.

Mais c'est véritablement au milieu du XIXe siècle que sont édifiés de grands hôtels manifestant leur autonomie stylistique. Les bâtiments de plan rectangulaire au décor extérieur assez limité, relèvent d'une influence encore néo-classique : Hôtel de Rome en 1842¹², comme l'Hôtel des Anglais vers 1860¹³. Ce sont les premiers de ces nombreux palaces qui

⁵ L'Hôtel d'York qui deviendra l'Hôtel de l'Univers tenu par la veuve How, sur la Place Saint-Dominique.

⁶ Blanc Yolande et Saudan Michel, *De l'hôtel palais en Riviera*, éditions le septième fou, Genève, 1985

⁷ Nous n'abordons pas ici la fonction sociale et économique dont fait état le travail de Dehon-Poitou Françoise, *Nice : la fonction résidentielle et l'hôtellerie, aspects culturels, et sociaux économiques*, Nice, 2004

⁸ En 1911 la Revue Politique et littéraire dite *Revue Bleue* vante le savoir faire suisse en matière d'hôtellerie. Ce label suisse synonyme d'une réputation de qualité et de soin apporté à la clientèle explique l'emploi du terme qui sert ainsi de publicité à l'établissement

⁹ Avant 1860, la famille Hug est propriétaire d'un hôtel rue Masséna destiné à la riche clientèle anglaise du quartier du "Newborough"

¹⁰ Un travail précieux dans Potron Jean-Paul, *L'image de Nice au travers des guides de voyage, 1800-1990*, Mémoire de DEA, Université de Nice, 1991. Une source indispensable, Anonyme, *Guide bleu, Nice pratique et pittoresque*, Editeur Eugène Gauthier, 1900

¹¹ Syndicat d'initiative, 1906

¹² Il est rebaptisé Hôtel Victoria en 1856, et est devenu de nos jours le West-End.

¹³ Elisabeth Parr investit l'année suivante dans une pompe élevant l'eau dans les combles pour alimenter des citernes nécessaires aux "lieux d'aisance dit à l'anglaise", qui avec la baignoire où un robinet est raccordé à l'eau froide et l'autre à une bouilloire d'eau chaude, font la modernité de son établissement, ADAM 3 U 1/1131, 28

vont fleurir à Nice comme sur l'ensemble de la Riviera, pour atteindre la centaine à la fin du siècle, et qui permettent d'accueillir une clientèle croissante au fur et à mesure que la villégiature¹⁴ ne concerne plus seulement le séjour dans des villas entourées de magnifiques parcs et jardins, tels le Parc Valrose, ou celui de la Villa Orangini.

Le lieu de leur implantation marque en premier lieu le mouvement de bascule qui fait passer le centre de gravité de la vie mondaine des Terrasses de la fin du XVIIIe et au début du XIXe, à la Promenade des Anglais. Une évolution parfaitement illustrée par le choix du propriétaire¹⁵ de l'Hôtel de France situé jusqu'alors quai du Midi, qui le transfère sur l'emplacement de l'Hôtel Plaza, avenue de Verdun, de l'autre côté du Paillon, profitant de l'achèvement des bâtiments du quai Masséna¹⁶, rapprochant ainsi sa clientèle des nouveaux lieux de la sociabilité niçoise. Et des boutiques qui offrent une mode parisienne, comme les toilettes de Sert Migno ou les corsets de chez Azam sur l'avenue Masséna.

La Promenade des Anglais est ainsi à Nice, dans la seconde moitié du XIXe, le véritable centre de la vie mondaine. Sa longue façade maritime offre un cadre particulièrement adapté à cette architecture hôtelière balnéaire qui se développe à la même époque sur d'autres plages, loin de la Riviera. Cette architecture se retrouve ainsi l'objet de l'œuvre de Monet¹⁷ en 1870, témoignant des mondanités balnéaires de la grande bourgeoisie du Second Empire, dans un format en hauteur qui accentue la hauteur de la façade de l'Hôtel des Roches Noires à Trouville. L'hôtel est ainsi le sujet d'une représentation picturale le temps d'une génération, avant qu'il ne devienne celui d'une œuvre littéraire, quand Proust l'utilise comme modèle pour son Grand Hôtel de Balbec¹⁸.

Qu'il s'agisse de la côte normande, de la côte basque¹⁹ ou de la Méditerranée, on voit combien les lieux d'édification correspondent alors à des considérations hygiénistes, relevant de l'état d'esprit propre à la fin du XVIIIe.

L'année précédant la peinture de Monet, la vue photographique de la plage des Ponchettes²⁰, depuis le quai du midi permet d'appréhender un rivage où l'espace n'est pas encore compté. A l'embouchure du Paillon le Pont Napoléon construit en 1864, articule la connexion de tout l'espace déambulatoire maritime. Et une photo de Charles Nègre met déjà en lumière, en 1869, l'élégante silhouette de l'Hôtel des Anglais²¹. Sur un autre de ces clichés de 1868, où l'on distingue le Pont des Anges, Charles Nègre se place à l'angle de la Promenade, et nous rapproche de l'Hôtel des Anglais²². On y découvre la méridienne en haut de l'escalier qui permet aux passants de régler leur montre, et traduit une conception quelque peu désuète, en tout cas très XVIIIe du rapport au temps.

La confrontation de la photographie de la plage des Ponchettes de Charles Nègre avec l'œuvre de Trachel²³, qui met en scène, au moyen d'une aquarelle une délicieuse vue de l'embouchure du Paillon, permet d'appréhender combien la typicité et la recherche du détail pittoresque, pouvant contenter le touriste, jouent alors dans les représentations de cette époque. Et ce tout autant pour la restitution d'un paysage, selon l'appréhension classique en plan large de la « veduta », que pour les activités laborieuses. Ainsi notamment, la

juillet 1862

¹⁴ Siffre Christian, *Grand tourisme et villégiature de luxe sur la Côte d'Azur à la fin du XIXe siècle, 1880-1900*, Mémoire de DDEA, Nice, 1993.

¹⁵ Vers 1833, alors qu'il gère encore son établissement, boulevard du Midi Legrand, achète à Paris un omnibus et trois chevaux percherons, et organise un service de transport, 2 fois par jour, de Nice au Pont du Var, pour 40 c.

¹⁶ Investi par des boutiques de luxe, à l'exemple du bijoutier Morgan.

¹⁷ Monet Claude, *Hôtel des Roches Noires, Trouville, 1870*, Huile sur toile, 81 x 58,5, Orsay

¹⁸ Proust Marcel, *A la recherche du temps perdu*, Gallimard, 1987.

¹⁹ L'Hôtel du Palais à Biarritz, est construit en 1854 par Napoléon III, pour l'Impératrice Eugénie.

²⁰ Nègre Charles, *La plage des Ponchettes*, 1869, Photographie.

²¹ De nombreux clichés des années 1890 nous livrent les détails des façades.

²² Nègre Charles, *Le Pont des Anges en 1868, 1868*, Photographie, ADAM.

²³ Trachel Hercule, *L'embouchure du Paillon*, Aquarelle, 22 x 35, Coll. Part

confrontation de la représentation du travail des pêcheurs sur l'anse des Ponchettes qui fait simultanément l'objet, au moment du rattachement, d'une photographie²⁴ et d'une gravure²⁵, démontre à quel point le travail de création embellit la réalité, en recouvrant les têtes des pêcheurs de coiffe traditionnelle, en forme de bonnet phrygien que la photographie n'enregistre plus.

La variété des supports iconographiques²⁶, à partir des années 1860, donne l'occasion d'appréhender toutes les traces visibles que le patrimoine de cet espace a conservé in situ ou simplement par l'image²⁷. Ils sont éclairants car ils constituent un témoignage précieux d'une région où la fonction d'accueil est alors déterminante pour le développement urbain²⁸. L'iconographie en retrace l'évolution en privilégiant tout particulièrement les lieux où vont être édifiés ces hôtels²⁹. Notamment la Promenade des Anglais dont le Journal de Marie Bashkirsteff traduit l'importance par sa formule lapidaire, « Nice, pour moi, c'est la Promenade des Anglais », en assimilant la ville à cet espace déambulatoire³⁰.

Un accident climatique en est directement à l'origine, contribuant à la modification de la physionomie de la ville toute entière. Le gel des orangers, à l'hiver 1822 entraînant le chômage de nombreux journaliers agricoles, le Pasteur anglican Lewis Way et son beau frère Charles Whitby organisent une souscription auprès de leurs compatriotes qui veulent profiter d'une promenade maritime à proximité de leur quartier³¹ du NewBorough³². Ils permettent ainsi que s'élève en 1824 une *Beach road*, modeste sentier nivelé, large de 2 mètres. A l'origine, ce Chemin des anglais s'étend le long de la grève depuis l'embouchure du Paillon, jusqu'au faubourg de la Croix-de-Marbre³³. Née d'une initiative privée et étrangère la *Strada del littorale* des actes officiels, devient très tôt, par la fréquentation hivernale des lords anglais, arpentant les citronniers et les orangers en fleurs le *Camin dei Inglés*³⁴. Cette traduction du parler nissart illustre paradoxalement, par l'invention de la Promenade des Anglais, l'ouverture d'un monde en soi à un univers cosmopolite³⁵.

L'hôtel, puis le Palace en sera ainsi l'emblème. Et c'est tout naturellement là, sur la Promenade, que l'Hôtel des Anglais³⁶ ouvre une façade coloniale sur la mer, agrémentée de coursives-promenoirs en fer, et dont la façade principale, néo classique, se développe le long du jardin public, où au London House³⁷ les gourmands viennent choisir leur pâtisserie. A l'époque de la construction de l'hôtel des Anglais, la Promenade a tout juste atteint le vallon

²⁴ Nègre Charles, *Plage du Midi, Rauba Capeu, la tour Bellanda en 1865*, Photographie.

²⁵ Trachel Hercule, *Plage du Midi, Rauba Capeu, la tour Bellanda en 1865*, Gravure

²⁶ Gravures, plans, carte postale, dessins, peintures, aquarelles, ou photographies ; la richesse de ce corpus n'a encore donné lieu à aucune étude et pourrait compléter nombre d'études d'histoire urbaine.

²⁷ *Nice 1900, La légende du siècle, La mémoire d'une ville à travers cartes postales et textes d'époque.*, Serre, 1996.

²⁸ Thuin Véronique, *De la colline du château aux châteaux des collines, Architecture, construction, urbanisation de 1860 à 1914*, Serre, 2009.

²⁹ Qui eux-mêmes entraînent l'ouverture de restaurants de luxe dans leur environnement immédiat, à l'exception du célèbre La Réserve, situé sur le Boulevard Impératrice de Russie, actuel Franck Pilatte.

³⁰ Bashkirsteff Marie, *Journal*, 1874.

³¹ Déjà à la fin du XVIIIe siècle les hivernants s'établissent à l'écart de la population indigène, dans le nouveau quartier du Prés aux oies, avec les constructions modernes de la rue Saint-François de Paule.

³² Ouvert en 1862, ce palace propose à sa clientèle des appartements, et met à leur disposition la modernité d'un ascenseur hydraulique. Le développement de l'ascenseur entraînera la démultiplication des étages nobles.

³³ Sur sa rive droite il termine à l'actuelle rue Meyerbeer.

³⁴ Les Palmiers sont plantés sur la Promenade au tout début de la décennie 1880.

³⁵ Pisano Jean-Baptiste, "La promenade des Anglais", *La Revue de l'Histoire*, Spécial Nice, Hors Série, Juin-Juillet, Août, 2010, p. 50.

³⁶ Le roi Louis de Bavière sera un des clients de l'établissement ouvert en 1862, qui jouxte alors le Cercle de la Méditerranée.

³⁷ Une approche féconde dans Tuz Emilie, *L'apparition des restaurants de luxe dans les Alpes-Maritimes 1860-1914*, Mémoire de Maîtrise, Nice, 2002.

du Magnan (1854-56). Les Baumettes conservent l'aspect campagnard d'une colline venant mourir sur le rivage.

La mutation décisive à la fois de l'histoire de l'urbanisme de la ville et de sa fonction d'accueil est donc subordonnée à l'arrivée du train. Le 28 septembre 1864, Nice se trouve désormais à moins de 24 heures de Paris, et reliée par le train à toutes les grandes capitales de l'Europe.³⁸ *Le Petit Journal Illustré* dès 1865 met en image la façade et le vestibule³⁹ de la gare nouvellement construite à la limite de la ville⁴⁰. C'est là l'origine de l'explosion démographique qui fait passer la petite cité de 48 000 habitants en 1860 à 143 000 en 1911⁴¹. Explosion démographique qui place la croissance urbaine à des niveaux comparables à ceux des villes du Nouveau-Monde.

Dans une vue réalisée par Charles Nègre depuis les hauteurs de Cimiez⁴², la Gare PLM et la voie ferrée viennent d'être mises en service. La montée de la Gare⁴³ et l'avenue du Prince Impérial⁴⁴ traversent encore jardins, champs et oliveraies. Simplement autour de la Charité, à gauche, se donnent à voir les prémices de l'urbanisation. Un quart de siècle plus tard non seulement sur l'axe qui mène à la Gare⁴⁵ l'urbanisation galopante a emporté les espaces maraîchers de la plaine centrale de Champlong, mais encore, l'arrivée massive d'hivernants a modifié la carte de l'infrastructure hôtelière, avec une nouvelle implantation.

Après la Place Saint-Dominique, le quai du Midi, la Promenade des Anglais, et en attendant Cimiez, dans le mouvement concentrique amorcé à partir de la sortie de la ville ancienne, les hôtels reviennent dans l'axe central de l'implantation première de la Place Saint-Dominique, mais légèrement excentrés, et cette fois sur la rive droite du fleuve. Le Grand Hôtel est ainsi achevé en 1865, Il forme un immense quadrilatère enserrant un jardin intérieur entre les actuelles rues Alberti, Gioffredo, Gubernatis et Félix-Faure.

Dans le dernier tiers du siècle, la Promenade se mue en « salon de l'Europe », fonction qu'elle occupera jusqu'en 1914. Son urbanisme⁴⁶ mêle des Palaces comme le Westminster⁴⁷ édifié en 1880 par la réunion de deux villas préexistantes⁴⁸, et des palais⁴⁹ à la décoration fastueuse qui s'intercalent avec les palaces, comme la villa Mercedes⁵⁰, au 54 Promenade des Anglais.

Le séjour en ces lieux des hivernants étrangers, s'accompagne d'une vie mondaine dans des salons prestigieux où se déroulent les réceptions et les bals qui réunit l'aristocratie européenne⁵¹. Cette présence aristocratique fait même l'objet d'une représentation de

³⁸ Les affiches publicitaires du PLM vantant la saison d'hiver à Nice orientent leur message publicitaire sur le « Service rapide » et le « Trajet rapide en 18 heures ¾ ».

³⁹ Gravure, Archives Départementales des Alpes Maritimes, 001J 0256.

⁴⁰ En 1870, la célèbre villa Thiole est construite au bout de l'actuelle avenue Malausséna, qui vient juste d'être tracée en pleine campagne.

⁴¹ Ruggiero Alain, *La population du comté de Nice de 1693 à 1939*, éditions Serre, 2002.

⁴² Nègre Charles, *Vue de la colline de Cimiez*, Nice 1865, Tirage argentique sur papier albuminée.

⁴³ Actuelle Avenue Thiers.

⁴⁴ Après 1870, elle est rebaptisée Avenue de la Gare et est l'actuelle avenue Jean Médecin.

⁴⁵ *Avenue de la Gare dans les années 1890*, Photographie colorisée.

⁴⁶ Un cadastre aquarellé de la Promenade des Anglais en 1875, met en lumière l'importance de l'emprise sur la Promenade de ces villas construites par des niçois pour les louer aux riches hivernants.

⁴⁷ Les Schmidt, qui en sont propriétaires, obtiennent l'autorisation de la famille du Duc anglais de le nommer ainsi. Des améliorations en 1890 lui donnent sa physionomie actuelle.

⁴⁸ A Londres, le Claridge lui-même, est composé d'appartements situés dans des maisons bourgeoises simplement mitoyennes.

⁴⁹ En l'espèce, l'exemple est emprunté à Lord Brougham avec sa villa de la Croix des Gardes. Bien que l'on puisse attester l'antériorité de la maison de villégiature que fait construire Lady Penelope Rivers à la fin du XVIIIe, devenu au XIX la Villa Furtado, toujours visible sur la Promenade des Anglais.

⁵⁰ Son propriétaire, Emile Jellinek, passe alors les étés à Baden Baden et ses hivers à Nice

⁵¹ Même si la présence des cours du nord de l'Europe est la mieux connue, et la plus souvent attestée, il convient de rappeler la présence du roi de Naples au Grand Hôtel de Nice, en 1864.

Toulouse-Lautrec saisissant, dans un style nerveux et enlevé, son père⁵² conduisant son mail-coach à Nice. Le tableau a la particularité d'illustrer les propos d'Alphonse Karr qui, faisant état de l'aménagement de la Promenade des Anglais, écrit alors "Au bord d'une Méditerranée d'eau, on se promène dans un océan de poussière".

L'invention du tourisme ne se résume donc pas à la seule présence anglaise, russe... mais s'apprécie aussi dès les années 1880 au travers d'une pléiade d'artistes, au destin plus souvent cruel qu'éclatant, dont témoignent les vues de Berthe Morisot du port⁵³. Un sujet prétexte, comme pour les impressionnistes, avant tout à l'étude du jeu des reflets de lumière et du frémissement de l'eau.

La littérature en porte le témoignage. Avec l'œuvre de Marie Bashkirtseff c'est tout aussi bien la littérature que la peinture qui font écho de ces temps. Elle-même se met en scène avec les attributs de son art, dans un autoportrait⁵⁴ où sa grâce égale celle de son portrait photographique. Arrivée à Nice en 1873, elle consigne dans son journal la vie des hivernants et des Niçois, où l'on peut y lire ces lignes prémonitoires : « A 22 ans je serai célèbre ou morte », elle mourra à 26 ans...

A cette époque l'aspect thérapeutique de la Promenade du XVIIIe et du premier XIXe, s'efface au profit d'une réalité festive. Qui n'en est pas encore néanmoins à concerner les activités balnéaires. Les seuls bains de mer que l'on prenne sont des bains chauds. Dans des établissements qui font leur publicité sur le « Five o'clock ». Les mères, à l'instar de Berthe Morisot, y emmènent leur enfant, pour des jeux de leur âge, pendant qu'elles mêmes sont censées profiter des bienfaits supposés de l'air marin. Sa toile, *La plage à Nice*⁵⁵, recèle bien tous les attributs des jeux de la petite enfance pour Julie sa fille : la balançoire à gauche, le seau et le ballon. Composition dont l'intérêt est à chercher du point de vue de l'univers familier des activités touristiques de ce temps, que l'œuvre nous permet de découvrir. Berthe Morisot, à l'abri des cabines de bains, par une mise en abyme de ce qui pourrait être la scène qu'elle est entrain de saisir sur son carton à dessin, nous donne à voir les cabines de bains de la Veuve Daumas, visibles aussi dans une photographie de la Promenade du Midi à la hauteur de l'Opéra⁵⁶. Sa peinture constitue une vue près du sol, qui donne un point en contrebas du document photographique, semblant privilégier le regard de l'enfant sur l'espace qui l'entoure, tout à son affaire dans la réalisation d'un pâté de sable.

L'année suivante, en 1883, sous le dessin de l'architecte anglais James Brunlers, qui s'inspire du Palace Pier de Brighton est édifié le casino de la Jetée-Promenade, dont le sommet du dôme surmonté d'un flèche s'élève à 20 mètres. Il est détruit par un incendie quelques jours avant son inauguration le 4 avril 1883. Pour être sitôt reconstruit.

De nombreux documents iconographiques restituent l'image de cette vie mondaine et de spectacles. Ainsi une simple carte postale nous renseigne-t-elle sur les loisirs de cette population de privilégiés. Le texte fait référence à Lohengrin⁵⁷ Même si le témoignage peut faire l'objet de quelques réserves - comment pourrait-il faire froid à Nice - il est néanmoins précieux. Le message de la carte postale nous renvoie au moment où cet opéra, est interprété pour la première fois à Nice : le 29 mars 1881, au Cercle de la Méditerranée. Un document

⁵² Le comte Alphonse de Toulouse-Lautrec conduisant un attelage à quatre chevaux, 1881, Huile sur toile, 38,5 x 51, Musée du petit Palais, Paris.

⁵³ Morisot Berthe, *Le port de Nice*, 1882, Huile sur papier marouflé sur toile, 53 x 43, Musée Marmottan- Claude Monet, Paris, et encore *Le Port de Nice*, 1881-1882, Huile sur toile, 41,4 x 55,3, Wallraf-Richartz-Museum & Fondation Corboud, Cologne

⁵⁴ Bashkirtseff Marie, *Autoportrait à la palette*, 1883, Huile sur toile, 92 x 72, Musée des Beaux-Arts Jules Chéret, Nice

⁵⁵ Morisot Berthe, *La plage à Nice*, 1882, Huile sur toile, Coll. Part..

⁵⁶ La Promenade du Midi à la hauteur de l'Opéra et les cabines de bains de la veuve Daumas, 1880, Photographie.

⁵⁷ « avons entendu Lohengrin Il faisait froid - mais prenons précautions - ». L'opéra de Wagner est créé en 1850.

photographique donne encore à voir la foule massée autour de la Jetée-Promenade vers 1900 pour assister aux régates⁵⁸. Que sont ces régates à Nice, qui font partie d'un des sujets banals de la peinture de la fin du XIXe⁵⁹ ? Il s'agit là d'une course d'aviron, qui drainent un public nombreux attaché à un spectacle à la fois élégant et populaire.

Vers 1900 ces documents font état de modifications ornementales dans l'architecture hôtelière. Les façades des hôtels ont été agrémentées d'éléments décoratifs au goût du jour, que l'on retrouve en particulier pour l'Hôtel Royal construit en 1905 par Charles Dalmas pour Henry Ruhl. A cette période palaces et hôtels se multiplient.

Mais le mouvement en cercle concentrique atteint désormais la colline de Cimiez où l'Excelsior Regina, inscrit son immense façade de 200 mètres de long, pour 400 chambres, ouvrant sur l'infini de la Méditerranée. Il est inauguré par la reine Victoria en 1897, qui y séjourne jusqu'en 1899. Au bas de la colline Le Majestic⁶⁰, construit entre 1906 et 1908⁶¹ par des financiers suisses, offre 400 chambres en façade sud-ouest, où descend Colette en 1911. Quand, au bas du quartier du Piol la construction de l'Hôtel Parc Impérial en 1902⁶² perpétue la présence russe.

De 1900 à 1914, l'architecture est surtout néo-classique, témoignant du développement de la ville comme capitale cosmopolite de la Belle Epoque. Ce courant illustré sur la Côte d'Azur par les architectes Dalmas et Tersling se fonde sur l'imitation des grands styles classiques français des XVIIe et surtout XVIIIe. L'influence du Louis XV se fait sentir jusque dans la première décennie du XXe siècle, relayé par la suite par un néo-Louis XVI. Nice s'inscrit un peu plus dans le mouvement de l'hôtellerie internationale. Où ce que l'architecture hôtelière rend aisément identifiable participe au sentiment de l'universel, qui semble un temps contribuer à abolir les nationalismes. Enfin, dans une dernière boucle de ce mouvement concentrique, les palaces retrouvent durant la première décennie du siècle dernier la Promenade.

Le Ruhl de Dalmas⁶³ comme le Negresco de Niermans⁶⁴, s'adressent à une clientèle itinérante qui fréquente à la même époque le Grand Hotel de Vittel⁶⁵, l'Hôtel du Palais de Biarritz⁶⁶, le Savoy et le Claridge de Londres⁶⁷, le Ritz⁶⁸ et le Crillon⁶⁹ de Paris, le Grand Hôtel de Rome⁷⁰, ou le Ritz de Madrid⁷¹, et encore le Ritz-Carlton de Philadelphie⁷². Le traitement néo-clacissique des façades de tous ces édifices, comme l'agencement de leur intérieur empruntent aux grands intérieurs français, notamment versaillais, qui reproduisent peu ou prou les lieux dans lesquels leur clientèle évoluent quotidiennement. Par là, station de

⁵⁸ Inauguré le jour de l'an 1913, 15 jours avant le Negresco.

⁵⁹ Monet les met en scène à Argenteuil vers 1872, Maurice Denis en Bretagne mêlant les baigneurs aux bateaux. Et Raoul Dufy encore au XXe reprend le thème des courses de voiliers.

⁶⁰ Il est édifié sur une partie du domaine de l'ancienne villa Massingy.

⁶¹ On le doit à Jules Febvre, qui duplique là simplement la façade de l'immeuble.

⁶² On emploie pour sa construction le béton armé. L'aventure de son édification dans, Thuin Véronique, "La construction de l'Hôtel du parc Impérial", *L'événement dans les Alpes-Maritimes, Cahiers de la Méditerranée*, n° 62, 2001

⁶³ Inauguré le jour de l'an 1913, 15 jours avant le Negresco.

⁶⁴ Il est construit sur le domaine du Couvent des Fidèles Compagnes qui s'étendait alors de la rue de France à la promenade des Anglais sur une superficie de 10 000 m². Son plan rappelle celui du Grand Hôtel de Madrid.

⁶⁵ Construit en 1912.

⁶⁶ Le château de Grammont se révélant trop exigü pour la cour impériale, la construction d'un Palais d'été sera effectuée en 10 mois durant l'année 1855. Il devient en 1893, l'Hôtel du Palais.

⁶⁷ Construits en 1907.

⁶⁸ Construit en 1898.

⁶⁹ Construit en 1909.

⁷⁰ Le Saint Régis Grand Hôtel de Rome est construit en 1894.

⁷¹ Construit en 1910.

⁷² Construit en 1908.

villégiature, Nice adopte alors l'aspect conventionnel et infiniment convenable d'une ville de saison cosmopolite⁷³.

Mais l'iconographie sensibilise également encore aux temps qui changent. L'Hôtel Saint Petersburg, dont une carte postale du début du siècle vante les mérites⁷⁴ se retrouve sur une autre déjà après 1917, sans doute après la révolution russe, et il porte désormais le nom de Petrograd.

La photo où Modigliani prend la pose avec son marchand Paul Guillaume porte en elle, au moment où elle est prise, le témoignage d'une époque déjà révolue. Au printemps 1918, en compagnie de son ami Chaïm Soutine, et de sa nouvelle compagne Jeanne Hébuterne, Modigliani avait pris le chemin du midi. Sur la Côte d'Azur, il peint ses dernières œuvres, qui atteindront ensuite la plus grande notoriété. Avec entre autres, parmi eux les tableaux de sa compagne⁷⁵ représentée pas moins de 25 fois lors des deux dernières années de sa vie.

Les documents à compter de cette époque signalent déjà une multiplication des voitures, qui tend à instaurer un partage de l'espace avec les piétons. L'électrification de la Promenade⁷⁶ avec les nouveaux luminaires permet même de faire jouer différemment la représentation photographique.

Au delà la représentation du dernier Palace construit pour cette période, le cliché du Palais de la Méditerranée témoigne d'une véritable mutation. De 1860 jusqu'à 1914, malgré les modifications profondes de l'urbanisme, des lieux où les hôtels et les Palaces sont édifiés, la période reste marquée par une permanence, des pratiques, des conduites, des habitudes en quelque sorte d'une population cosmopolite qui a fait d'une partie de la Riviera, la Côte d'Azur.

Après 1929, tout a changé, comme l'indique cette dernière photographie. Bien sûr au loin se profile encore la coupole du Rhul, emblématique de la Belle Epoque. A droite la Jetée-Promenade. Tout paraît immuable. Certes quelques automobiles, sont désormais plus nombreuses que les fiacres avec lesquelles elles se partagent la chaussée... Mais surtout désormais la façade Art Déco du Palais de la Méditerranée symbolise la mutation décisive, non pas tant d'un style architectural à l'autre, mais d'un monde à l'autre. L'américain Jay Gould désireux d'ouvrir un casino d'été, inauguré le 10 janvier 1929⁷⁷, incarne l'arrivée des estivants à Nice. Au ciel et au soleil se rajoute la plage... les ingrédients d'un tourisme de masse sont là désormais réunis.

Elément constitutif de la personnalité architecturale de Nice, le Palace qui inscrit profondément sa marque dans le paysage est également le témoin de l'accession de la Riviera au rang de capitale du tourisme. On a là quelque chose qui commence dans les années 1880, va jusqu'à la Belle Epoque et demeure encore, parfois in situ, jusqu'à nos jours.

L'iconographie des monuments hôteliers a ainsi pour ambition de révéler un objet architectural complexe, même s'il est familier, puisqu'il reste encore très présent dans la ville contemporaine. Lieu de villégiature servi par une démonstration monumentale, ces hôtels s'appréhendent d'abord par le caractère propre de ce type d'architecture. Mais néanmoins, et au-delà, ils servent de révélateur à l'histoire d'une ville qui s'ouvre à une dimension cosmopolite.

⁷³ Steve Michel, "L'architecture Hôtelière sur la Riviera", *Recherches Régionales*, n° 123, 1993.

⁷⁴ Il est construit à la place de la villa Lions, en 1904. Il donne sur la rue St Philippe et sur la rue de France. Ses jardins descendent jusqu'à la Promenade. Il est devenu aujourd'hui la résidence Palais Marie-Gabrielle.

⁷⁵ Cette jeune femme connaîtra un destin tragique, puisque deux jours après la mort de son amant, enceinte de 8 mois, elle se suicide en se jetant par la fenêtre.

⁷⁶ Depuis 1862, elle dispose de l'éclairage public au gaz. L'électricité qui fait son apparition lors de l'Exposition Internationale du Piol en 1884, gagne à la fin du siècle peu à peu l'ensemble la ville.

⁷⁷ Le fonds 157 J des ADAM reste à ce jour inexploité.

Des hommes⁷⁸ et des lieux...

Des lieux en particulier dans lesquels le luxe des prestations, comme des décorations, est sans égal. Et ils peuvent aussi être le terrain d'une mise en culture d'un espace paysager, d'un jardin, lui-même lieu de divertissement ou de pratiques sportives⁷⁹.

En cela le palace démultiplie les façons d'aborder la connaissance de la ville elle-même, des pratiques nouvelles attachées au développement du tourisme, tout autant que l'histoire de l'architecture. Il induit au final une immersion dans un espace qui se révèle peu à peu, faisant de l'histoire de l'hôtellerie dans notre région celle d'une triple approche, thématique, chronologique, mais aussi sensible. Cette dernière dimension nous situe, bien au-delà de l'Histoire, dans un lien à des hommes dont les ombres fugaces hantent encore des lieux qui, révélés ici à nos yeux, offrent au final matière à un "temps retrouvé".

⁷⁸ La tendance est malheureusement toujours à privilégier les élites, politiques, rois, aristocrates..., économiques, banquiers et industriels, ou culturelles, artistes..., mais il reste à mettre en lumière le petit peuple.

⁷⁹ C'est le cas en particulier, mais non exclusif, du Regina.

**L'INFLUENCE DE LA SUISSE
SUR LA NAISSANCE ET L'ESSOR
DE L'HÔTELLERIE NIÇOISE**

Véronique Thuin-Chaudron

Les hôteliers suisses se rattachent dans la ville de Nice à une communauté nationale professionnellement diversifiée dont ils constituent un pôle majeur, une élite⁸⁰. Ces compatriotes disposent à Nice d'un consulat depuis 1867 et d'organisations associatives dont la plus ancienne, fondée en 1874, est la Société helvétique de Secours. Si notre propos est de traiter de l'influence de la Suisse dans le périmètre de l'hôtellerie niçoise, il convient d'élargir le contexte et d'observer une influence de l'hôtellerie suisse à l'échelle de la Côte d'Azur, pôle touristique majeur. Il suffit pour cela d'évoquer le personnage de César Ritz qui travaille non seulement au Grand Hôtel de Nice, mais également au Grand Hôtel de Monte Carlo ou à l'Hôtel de Provence et au Savoy à Cannes. De plus, la communauté suisse n'est pas la seule communauté exogène à avoir joué un rôle dans l'hôtellerie niçoise. Il conviendra donc de mesurer, de caractériser et d'expliquer ce rôle dans une première partie et, dans une seconde partie, de l'étudier à travers l'exemple d'une grande famille d'hôteliers suisses, la famille Emery. Un handicap pour mener cette étude, en termes de sources, a été la grande discrétion dont font preuve généralement les membres de cette communauté.

• Une présence importante et précoce dans le secteur professionnel de l'hôtellerie

La ville de Nice accueille d'autant plus facilement ces hôteliers suisses qu'ils viennent combler un manque, dénoncé d'ailleurs dans les journaux et les guides, en matière de savoir-faire professionnel. « Presque tous les hôtels de Nice manquent de propreté et sont meublés sans soin » écrit, par exemple, F. Palgrave dans son *Handbook for travellers in northern Italy* » en 1847. Des professionnels étrangers viennent donc apporter leur expérience et profiter de la présence d'une clientèle fortunée qui préfère dans un premier temps la location d'une villa et qui pourra être séduite par un nouveau type d'hôtel, si ce dernier lui offre des conditions de résidence à la hauteur de son train de vie habituel. Si on observe un cosmopolitisme parmi les directeurs d'hôtels, avec des Allemands (Steinbruck à l'hôtel d'Angleterre), des Anglais (Elisabeth Parr à l'hôtel des Anglais), des Italiens (Zichitelli à l'hôtel West End), des Autrichiens (les Agid), des Français (les Prével) ... on note que les Suisses se distinguent.

La présence ancienne de l'Hôtel Suisse est emblématique du lien entre la Confédération helvétique et l'hôtellerie à Nice. D'autres établissements font référence à la Suisse dans leur dénomination : on peut ainsi évoquer dès les années 1860 l'Hôtel Helvétique, 52 rue de France puis rue Longchamp tenu par Marius Tournaire. Il y a aussi la Pension de Genève, tenue par Rusterhofftz boulevard Carabacel⁸¹, l'Hôtel de Genève dénommé ensuite Hôtel Continental et de Genève, qui compte 250 chambres. Ce dernier est situé à l'angle de la rue Mozart et de l'avenue Durante ; il est tenu par Martin Savornin⁸². L'Hôtel d'Interlaken et de Provence est situé 18 avenue Durante à l'angle de la rue de Belgique. L'Hôtel de Berne se trouve sur l'avenue Thiers, au 43, à l'angle de la rue d'Angleterre⁸³. L'Hôtel des Trois Suisses, est situé 8 rue Maccarani⁸⁴. L'Hôtel de la Mantéga, sur le boulevard éponyme est aussi connu sous le nom de Mantéga Righi. De nombreuses dénominations font certes référence également aux îles britanniques. Mais dans ce dernier cas, la stratégie est différente. Les appellations à connotation anglaise établissent un lien avec une clientèle potentielle de compatriotes, ce qui n'est pas le cas pour la référence à la Suisse, dans la mesure où cette communauté n'est que peu représentée parmi les hivernants.

⁸⁰ Ainsi, on trouve également représentée la profession de confiseur (Auer ou Florian qui sont toujours actifs dans la ville aujourd'hui) ou de fumiste

⁸¹ *Annuaire des Alpes-Maritimes*, 1875

⁸² Si Martin Savornin est né à Vence, c'est son épouse, Catherine Barbara Bächlin, qui est originaire de Suisse

⁸³ *Annuaire des Alpes-Maritimes*, 1902

⁸⁴ *Annuaire des Alpes-Maritimes*, 1903

Les Suisses jouissent d'une réputation d'excellence professionnelle qui ne faiblit pas durant toute la seconde moitié du XIXe siècle. Déjà en 1844, le guide *Baedeker* considérait l'hôtellerie suisse comme étant la meilleure du monde⁸⁵. En 1911, *La Revue Bleue* affirme encore le savoir-faire des hôteliers suisses et leur avance à l'échelle du pays : « On a maintes fois répété que la Suisse était une immense hôtellerie admirablement conduite. C'est pour cela que si longtemps on a pu dire que le voyageur ne se trouvait bien que là. » L'hôtellerie suisse est donc un bon produit d'exportation en général, et à Nice en particulier. Le label « suisse » offre une garantie de qualité au point que dans les publicités, la nationalité suisse est parfois explicitement précisée. Ainsi l'hôtel Suisse prend-il la peine de mentionner de façon redondante « Maison Suisse ». Cela suppose qu'inversement certaines appellations puissent faire référence à la Suisse sans que cela repose sur un quelconque fondement.

Les Suisses savent tenir des hôtels « de tout premier ordre », ancêtres des palaces de la fin du XIXe siècle, susceptibles d'accueillir des personnalités princières. Ce sont eux qui, d'abord chez eux, ont su métamorphoser la traditionnelle auberge. Leurs établissements affichent une propreté et une hygiène nouvelles, susceptibles de satisfaire une élite en voyage. Ils n'hésitent pas à inclure des services nouveaux, au-delà du simple gîte et du couvert, comme les bains. On rappellera en la matière le savoir faire de Ritz qui, ayant travaillé dans un sanatorium, a su transposer les plus rigoureuses règles sanitaires dans ses établissements hôteliers. Les hôteliers suisses ont aussi donné l'exemple du luxe de la décoration intérieure. Ils savent faire en sorte que la clientèle se sente chez elle.

Au cours du demi-siècle étudié, les hôteliers suisses savent évoluer. Ils équipent leurs établissements des innovations technologiques issues de la première puis de la deuxième révolution industrielle. A partir des années 1890, ils introduisent aussi des animations de la vie mondaine... Ce peuvent être des représentations théâtrales comme en mars 1901, quand le directeur, Jean François Walther, fait venir au Riviera Palace la troupe du célèbre comédien Coquelin.⁸⁶ Ce peuvent être des bals : ceux, costumés, du Palace Hôtel sont particulièrement réputés. Joseph Meyer, le propriétaire a pour l'occasion, en février 1900, distribué une centaine de guitares espagnoles aux cavaliers qui devaient s'agenouiller, munis de l'instrument, devant leur partenaire pour les inviter à la danse.⁸⁷ Ce peuvent être des concerts, mondains ou pour de bonnes œuvres. Les Hug ont ainsi organisé dans les salons de l'Hôtel Suisse un concert au profit de l'œuvre des enfants à a montagne et des colonies de vacances de Nice⁸⁸. Des excursions proposées peuvent aussi agrémenter le séjour de la clientèle. Ces divertissements sont souvent ouverts à des personnes extérieures à l'hôtel. Ainsi, les palaces jouent-ils un rôle à l'échelle de la ville. L'importance grandissante d'une vie mondaine partagée explique l'attention apportée aux pièces de rencontre telles que hall, salle des fêtes, salle à manger, restaurant... Ainsi, le nouveau directeur du Westminster, Francis Rebettez, a-t-il créé une nouvelle salle de restaurant des plus prestigieuses dont les travaux ont duré pas moins de douze mois⁸⁹.

L'implantation d'hôteliers suisses à Nice n'implique pas pour ceux-ci une rupture avec leur patrie d'origine mais leur offre l'opportunité d'une complémentarité pendulaire saisonnière entre la Confédération helvétique pendant la saison d'été et Nice pendant la saison d'hiver, comme en témoigne cette petite annonce parue dans la presse locale : « hôtelier expérimenté propriétaire d'un hôtel de 1^{er} ordre en Suisse pendant la saison d'été cherche la

⁸⁵ Pascal Hoffer, *Grands Hotels Palaces, Les bâtisseurs de rêve*, 2003, p. 15

⁸⁶ *The Swiss and Nice Time*, 31 mars 1901

⁸⁷ *The Swiss and Nice Times*, 25 février 1900

⁸⁸ *Le Petit Niçois*, 21 février 1908

⁸⁹ *The Swiss and Nice Times*, 6 janvier 1901

direction ou la gérance d'un bon hôtel pour la saison d'hiver. »⁹⁰ Les encarts publicitaires signalent aussi le déplacement des directeurs et de leur équipe. Dans les années 1890, Walther Denz tient l'hiver le Riviera Palace et l'été le Grand Hôtel de la Maloja dans les Grisons⁹¹. On peut aller jusqu'à supposer qu'une clientèle fidèle à un directeur le suive lors du changement de saison. Ce type de parcours de la Suisse à la Riviera française est encouragé : on propose aux « touristes » l'itinéraire par les lacs italiens ou un autre itinéraire moins connu, qui, partant de Genève, passe par Grenoble, Digne, Puget pour arriver à Nice avec les Chemins de fer du Sud de la France.⁹² Les intérêts des hôteliers sont parfois étroitement liés à ceux des compagnies ferroviaires : l'administrateur de la Cie du Jura-Simplon possède les hôtels Victoria à Nice et de la Jungfrau à Interlaken.⁹³

Cette communauté d'intérêt transfrontalière se traduit par la création en 1903 d'une organisation, l'Association syndicale des hôteliers des Alpes et de la vallée du Rhône. Son 6^{ème} congrès, en 1908, qui se tient à Nice du 8 au 11 janvier, a une dimension internationale. Parmi les quelques 250 congressistes, on rencontre des représentants des hôtelleries suisse (comme Ackerman, le représentant de l'association des intérêts de Genève), italienne et française.⁹⁴

Les grands hôteliers ont compris que la prospérité de leur activité doit s'intégrer dans un champ plus large, celui du secteur économique du tourisme. Les initiatives en matière d'organisation et de promotion passent par différents vecteurs. La création d'organes de presse en est un. *The Swiss and Nice Times* qui paraît sous ce titre à partir de 1890 est rédigé en anglais, publié en hiver à Nice et en été à Genève⁹⁵. La publicité prend des formes multiples telles qu'affiches, cartes postales, brochures... Des encarts sont insérés dans les guides ou dans la presse générale. Les initiatives promotionnelles dans les médias dénotent une largeur de vue comme lorsque le propriétaire de l'Hôtel Suisse imprime à ses frais et envoie dans différents pays de langue germanique 700 exemplaires de la traduction en allemand de la déclaration consulaire établissant que la situation sanitaire de la ville est saine, certes dans un contexte de suspicion d'épidémie de choléra.⁹⁶ Les Suisses inventent le guide spécifique des hôtels et le journaliste du *Petit Niçois* demande que le syndicat des hôteliers niçois prenne exemple et fasse un guide qui recense l'ensemble des hôtels de la ville en les classant selon trois catégories (grands moyens et petits) et en fournissant les prix pour chacun ; cet annuaire serait complété par des indications sur les avantages de la région⁹⁷. Les Suisses ont su organiser d'importants bureaux de renseignements dont souhaite s'inspirer à Nice le Comité visant à l'allongement de la saison touristique et l'ouverture d'hôtels en été.⁹⁸

Mais l'équilibre de la complémentarité entre Nice et les stations suisses est ébranlé à la fin du XIXe siècle. La relation partenariale se double d'une relation de concurrence à partir du moment où la Suisse souhaite développer une saison d'hiver pour ses hôtels, en liaison avec l'engouement croissant pour les activités sportives de montagne. Les hôtels suisses sont donc susceptibles de capter une part de la clientèle, celle des sportsmen qui fréquentaient jusque là la Côte d'Azur. On observe enfin au début du XXe siècle une évolution marquée par un certain vieillissement du modèle suisse qui se traduit par un recul de la référence à ce pays au

⁹⁰ *Le Petit Niçois*, 6 août 1906

⁹¹ La Maloja a reçu la première appellation de Palace en 1884 selon Pascal Hoffer, *Grands Hôtels Palaces, les bâtisseurs de rêve*, 2003, p. 15

⁹² *The Swiss and Nice Times*, 3 novembre 1901

⁹³ *L'Echo de la Méditerranée*, 3 février 1901. Cité par Suzanne Cervera, *La belle époque de la presse mondaine, 1881-1939*, Ed. Alandis, Cannes, 2002, p. 462

⁹⁴ *Le Petit Niçois et l'Eclaireur*, 9-1-1908

⁹⁵ Arch. Dép. PR 590

⁹⁶ *Le Petit Niçois*, 1 octobre 1884

⁹⁷ *Le Petit Niçois*, 2 Mai 1907

⁹⁸ *Crème de crimes niçois*, Ed. Imprimerie Capron-Lehoucq, 1910, p. 359

profit de la référence à l'Angleterre et aux Etats-Unis. Même l'Hôtel du Lac de Genève est présenté comme ayant su devenir un établissement de type anglais et américain.⁹⁹

Même si les modèles évoluent, les Suisses restent présents. On les rencontre à tous les niveaux de la hiérarchie des établissements, depuis la petite pension de famille, jusqu'aux établissements les plus prestigieux. Les femmes suisses sont présentes dans la profession, comme Marie Elis Profos, loueuse de garnis, qui tient en 1879 une maison de trois étages sur rez-de-chaussée avec cour qu'elle a achetée, agrandie et faite aménager au 7 rue Bovis frères¹⁰⁰. Mais ce sont surtout dans les hôtels de première catégorie que la réputation suisse s'entretient. Le Grand Hôtel de Nice de la famille Krafft, sur le boulevard Carabacel, fait partie de ces grandes maisons Suisses qui dès les années 1860 ont permis le progrès la structure hôtelière dans la ville. En 1864, Jean Krafft, s'intéresse au Grand Hôtel de Nice du boulevard Carabacel¹⁰¹. Il est le propriétaire fondateur du Grand hôtel à Berne, un établissement de luxe de plus de 100 chambres, qui a reçu la reine de Naples en 1862, ainsi que le roi Léopold de Belgique en 1864. A Nice, dans un premier temps, la famille Krafft loue les murs au propriétaire. Dans un second temps, en 1874, elle achète l'édifice pour 400 000 f¹⁰² et lui donne progressivement toute son extension, en agrandissant le bâtiment d'origine, en y ajoutant une annexe et en établissant sa réputation. Après Jean, son fils Charles assure la Direction de l'hôtel jusqu'en 1899¹⁰³. Le Grand Hôtel des Empereurs situé à proximité de la place Masséna sur le quai est une autre maison Suisse de cette « première génération d'hôtels ». Il est tenu par Eugène Rufenacht qui le déplace quelques années plus tard sur l'avenue du Prince Impérial, actuelle avenue Jean Médecin.¹⁰⁴ Les grands hôtels des années 1870 sont aussi dirigés par des Suisses, comme Antoine Manz qui tient l'hôtel des Palmiers sur le boulevard Victor Hugo. A l'angle du boulevard Victor Hugo et de l'avenue de la Gare, l'Hôtel des Iles Britanniques appartient au Suisse A. F. Zambail qui possède aussi le Grand Hôtel Rosegg de l'Engadine, en Confédération helvétique.¹⁰⁵

Pour une famille comme les Schmitt, fortement implantée à Nice et qui sur trois générations se sont constitués un véritable empire hôtelier dans la ville¹⁰⁶, le lien avec la Suisse s'est largement distendu et l'origine helvétique de la famille n'est plus que rarement évoquée, comme dans la biographie qu'un journaliste consacre à Paul Schmitt qui vient d'être élu au Conseil municipal¹⁰⁷.

Il faut, et ce n'est pas toujours aisé, distinguer le directeur salarié du directeur propriétaire du fonds de commerce, du directeur propriétaire du fonds de commerce et des murs. La réussite sociale d'un directeur d'hôtel peut consister à devenir propriétaire du fonds de commerce et plus encore des murs de l'établissement. Ainsi pour l'Hôtel du Rhin et l'Hôtel Atlantic construit en 1913 boulevard Victor Hugo, le propriétaire des murs est J. Donat et le propriétaire du fonds de commerce Théodore Baumgartner. Ce dernier avait dirigé successivement l'Hôtel de la Paix, l'Hôtel de la Grande-Bretagne, l'Hôtel des Palmiers avant de prendre la direction de l'Hôtel du Rhin¹⁰⁸. On rencontre aussi le cas où un Suisse qui fait

⁹⁹ *The Swiss and Nice Times*, 4 mars 1900, p. 5

¹⁰⁰ Arch. Dép. 3E7 64

¹⁰¹ *Les Echos de Nice*, 23 décembre 1864

¹⁰² Arch. Dép. Minutes notariales, Desforges, août 1874

¹⁰³ *L'Eclaireur*, 1^{er} octobre 1899

¹⁰⁴ Latouche Robert, *Histoire de Nice*, t.II, p 64

¹⁰⁵ *The Swiss and Nice Times*, 14 février 1904 p. 8

¹⁰⁶ Voir la biographie de Victoire Schmitt dans *Portraits de femmes de la Côte d'Azur*, Dir. Suzanne Cervera, Ed. Serre, Nice, 2011, p. 323

¹⁰⁷ *Le Petit Niçois*, 10 juin 1912

¹⁰⁸ Arch.dép. 1M 574

construire l'hôtel n'est pas de la profession. Ainsi, au début des années 1860 le docteur Jean Meyhoffer fait édifier l'Hôtel de Carabacel, et en confie la Direction aux dames De Stokar.¹⁰⁹

Dans le cadre d'une construction, même si le directeur de l'hôtel n'est pas propriétaire des murs, il collabore souvent avec l'architecte pour lui préciser le cahier des charges, en fonction du programme spécifique à l'hôtellerie. C'est le cas dans la construction de l'hôtel Alhambra sur le boulevard de Cimiez, commandé par la vicomtesse Gabrielle de Bernis à l'architecte Jules Sioly et pour laquelle le directeur de l'hôtel, un Suisse, Dominique Condrian intervient, en particulier sur l'agencement des parties techniques comme les cuisines.¹¹⁰

Les architectes suisses présents à Nice ne se sont pas particulièrement spécialisés dans l'architecture hôtelière. Il arrive cependant qu'ils réalisent de tels programmes. On signalera ainsi quelques collaborations notables :

-celle de Bernardin Maraïni originaire de Lugano qui est l'architecte de l'Hôtel des Palmiers, sur le boulevard Victor Hugo dont le Français Pierre Cardon est le propriétaire, et dont le Suisse Antoine Manz est le directeur.

-celle de Louis Ferdinand Auguste Challand, originaire de Lausanne, qui travaille au Cecil hôtel sur l'avenue Thiers et qui est partisan de l'introduction dans les méthodes de construction de la nouvelle technologie du béton armé.

L'hôtellerie niçoise est pour certains Helvétiques un tremplin social. Une réussite peut s'afficher, rendue visible au travers de l'évolution de l'édifice hôtelier, la prospérité de la gestion se traduisant dans les transformations. J'illustrerai ce fait par l'exemple de l'Hôtel Suisse tenu par le couple : Edouard et Barbara Hug. Ces derniers ont d'abord dirigé au début des années 1860 la Pension de la Suisse, située 25 rue Masséna, dans le quartier de la Croix de Marbre¹¹¹, le quartier des étrangers par excellence. Ils décident en 1866 de racheter, pour 150 000 f, l'ancienne propriété de l'abbé Vitalin Ciais puis de la veuve Casalis. Elle est située au 9 rue des Ponchettes et offre un panorama « imprenable sur la Baie des Anges ». Elle comporte à la fois l'immeuble en bord de mer mais aussi, élément pittoresque, la tour construite en 1823 par Clerissi. La tour, outre son architecture remarquable dans le paysage, jouit du prestige d'avoir accueilli le compositeur Berlioz. L'établissement profite de la transformation de la colline du château, des plantations qui y sont faites et qui donnent l'occasion de promenades à la clientèle de l'hôtel. La direction de l'établissement fait construire sur le terrain du Nord-Ouest une salle à manger. Elle transporte ensuite l'hôtel dans une construction nouvelle en contrebas de la tour Clerissy. En 1888, Edouard Hug poursuit les travaux d'extension en surélevant d'un étage l'annexe. Le prêteur débloque l'argent au fur et à mesure de l'avancée des travaux¹¹². C'est le fils d'Edouard Hug, Jean-Pierre et son épouse, Louise, qui prennent la suite de la direction. Et enfin, son petit fils, Jean Rodolphe, né en Suisse en 1898, lui succède¹¹³. Dans le cas des Hug, l'histoire familiale est étroitement liée à un hôtel en particulier.

Dans le cas des Trub, l'étape niçoise dans l'histoire de l'ascension familiale a été rapidement dépassée. Dans les années 1860, le jeune couple suisse tient l'Hôtel Besson de la rue du Temple, puis, dans les années 1870, l'Hôtel et Pension de Genève, 8 petite rue Saint Etienne. Leurs enfants, Henry et Jean, nés à Nice respectivement en 1865 et 1867 font aussi carrière dans l'hôtellerie. Après la première guerre mondiale, on trouve Henri Administrateur de la société de l'Hôtel du Cap Martin à Menton, de la société de l'Hôtel Métropole à Cannes, de l'Hôtel Métropole à Monaco, de l'Hôtel Bristol à Beaulieu, de l'Hôtel Royal à Dieppe, mais aussi de la société des Gordon hôtels à Londres, et enfin, président de la chambre de

¹⁰⁹ Arch. Dép. 3U1 1137 N° 796

¹¹⁰ Arch. Dép. 3^E 23 642

¹¹¹ Annuaire de 1862

¹¹² Arch. Dép. 3E 23 255

¹¹³ Il tient aussi l'Hôtel Pension Castel à Aix-les-Bains.

commerce de cette ville. Il est, en plus, fondateur des syndicats d'initiative de Cannes (où il crée le journal hôtelier *La Croisette*) et de Dieppe.¹¹⁴

Les Suisses ne sont pas pour autant à l'abri de difficultés dans la profession et peuvent eux aussi faire faillite, comme Richard Meyer, le directeur de l'Alhambra sur le boulevard de Cimiez¹¹⁵.

Sur la Côte d'Azur, les Suisses représentent 12 % des employés d'hôtels, c'est-à-dire plus que les employés italiens, estimés à 10 % et que les français, estimés à 8%, mais moins que les allemands estimés à 70 %.¹¹⁶ C'est une population pour l'essentiel saisonnière¹¹⁷, mais une partie d'entre elle fait souche dans la ville. Ces employés se marient à Nice, entre personnes du même milieu professionnel : par exemple, en 1878, Jacques Winiger, portier, épouse sa compatriote Aloysia Rast, gouvernante. On rencontre aussi des mariages mixtes comme celui de la femme de chambre suisse Zeier qui épouse en 1884 le sommelier russe Sazewski.

Un critère d'embauche est la maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères. Les carrières internationales facilitent bien entendu les apprentissages linguistiques. Avec la montée des nationalismes à la veille de la Première Guerre mondiale, la nécessité de former sur place un personnel compétent local est ressentie par certains. En 1893, les Suisses, une fois encore, avaient ouvert la voie en créant la première Ecole hôtelière au monde, l'Ecole hôtelière de Lausanne. L'artisan de cette fondation, Jacques Tschumi, est le directeur de l'hôtel Beau Rivage de la ville suisse. L'exemple est largement suivi en Allemagne, mais moins rapidement en France où l'on ne compte avant la guerre que deux écoles hôtelières, celle créée par le syndicat des grands hôtels de Paris et celle de Thonon-les-Bains. L'Ecole hôtelière niçoise est donc la troisième. En 1919, au sortir de la guerre, l'hôtelier Giraudy vante ses avantages en expliquant qu'elle permettra d'éviter l'embauche de la main d'œuvre étrangère.»¹¹⁸

On a pu voir au travers des exemples développés comment les Suisses mènent des stratégies familiales. Le premier niveau est celui du couple qui tient l'hôtel. En cas de décès de l'un des partenaires, l'autre est à même d'assurer la poursuite de l'activité. Les enfants sont aussi associés à l'entreprise familiale. Par mariage, le réseau prend une plus grande expansion.

Pour les plus ambitieux, les établissements à construire coûtent de plus en plus cher de par les dimensions de plus en plus importantes qu'ils adoptent et de par les innovations technologiques qu'ils intègrent. Les capitaux à investir dépassent alors ceux d'une seule famille et un montage financier devient nécessaire. Non seulement les Suisses excellent dans la direction des hôtels, mais également dans la conduite des affaires et dans les montages financiers d'envergure. Les sociétés anonymes sont une solution fréquente pour réunir des capitaux. C'est le cas pour l'Hôtel Ruhl construit en 1913 au début de la promenade des Anglais. En 1911, Henry Ruhl, qui possède déjà, soit à son nom, soit sous couvert de diverses sociétés différents grands hôtels de luxe demande à Emmanuel Polak (né à Bruxelles de parents hollandais) s'il pourrait réunir des capitaux pour acheter l'Hôtel des Anglais et pour le

¹¹⁴ Arch. Dép. 1M 599

¹¹⁵ Arch. Dép. 6U4 843

¹¹⁶ *Cannet Journal*, 29 octobre 1913, Cité par Suzanne Cervera dans *La Belle Epoque de la Côte d'Azur*, Ed. Alandis, 2002, p. 448

¹¹⁷ « La population suisse du département des Alpes-Maritimes peut être évaluée à 6000 environ, pour la plupart employés d'hôtels, mais ce chiffre est variable et il ne peut être appliqué qu'à la saison d'hiver, et l'été, la plupart des hôtels étant fermés, il doit être considérablement réduit. » Jules Monod : « Les Suisses sur la Côte d'Azur » dans *La Patrie suisse*, N°459, Genève, 26 avril 1911

¹¹⁸ *Le Petit Niçois*, 11 janvier 1919

reconstruire. Polak s'associe à plusieurs de ses confrères joalliers. H. Ruhl propose d'être cautionné par Jellineck Mercedes. Ensemble, ils parviennent à créer en octobre 1911 une société anonyme dont le siège social est à Plainpalais (dans le faubourg de Genève) : la Société Générale des Entreprises d'Hôtels. Son capital est de 3 millions de francs, divisé en 30 000 actions de 100 francs. La société achète l'Hôtel des Anglais pour 3 325 000 f. Elle engage ensuite des travaux de démolition de l'ancien hôtel et de construction d'un nouvel établissement qui est loué à Henri Ruhl. Puis l'argent Suisse se retire et la S.G.E.H. décide de franciser ses statuts en juin 1914¹¹⁹.

Outre les investissements de particuliers, on observe l'implication de la banque suisse dans l'hôtellerie¹²⁰. Ainsi, la Banque Morel, qui a mis des fonds dans les affaires *hôtelières* de Leysin et de Zermatt, finance également des établissements à Aix-les-Bains et à Nice. Si Ernest Meja n'est pas suisse mais alsacien, il a d'abord été le directeur de la succursale à Paris de la Banque Fédérale S.A. (une banque suisse dont le siège est à Zurich), puis a fondé en 1894 la Banque Suisse et Française (BSF). A Nice, il est le propriétaire de l'Hôtel de Cimiez qui accueille deux années consécutives, en 1895 et 1896 la reine Victoria. Après que celle-ci se soit installée dans le tout nouveau Excelsior hôtel Régina, il fait construire en 1901 l'extension du Grand Hôtel de Cimiez dont il confie les plans à l'architecte Aaron Messiah.

Une autre opération capitaliste d'envergure impliquant des capitaux suisses est celle de la Société Immobilière et d'Exploitation de l'avenue Masséna, créée en 1911 par les propriétaires de l'Hôtel de France (aujourd'hui Hôtel Plaza et de France) : Maurice Goestchel et ses filles ainsi que Joseph Mouche Lambert sont de nationalité Suisse. La société fondée ambitionne, à petite échelle, une opération de type haussmannien qui consiste à établir une percée dans le tissu urbain ancien à partir de l'Hôtel de France. Le périmètre se situe entre la rue, la place, l'avenue Masséna et la rue Paradis. L'entreprise, d'un coût minimum de 15 000 000 f, démarre en 1914 mais ne connaît qu'un début de réalisation, la guerre ayant empêché l'aboutissement du projet¹²¹.

Ainsi, au cours du demi-siècle étudié, on a pu voir la grande hôtellerie de Nice s'intégrer largement dans un réseau d'intérêts internationaux dans lequel les capitaux et les directeurs d'hôtels suisses jouent un rôle de premier plan. Nous nous proposons de nous pencher plus particulièrement sur les réalisations niçoises d'une grande famille hôtelière suisse, la famille Emery qui a laissé dans la ville un des palaces emblématiques de la Belle Epoque : le Majestic Palace Hôtel.

• La famille Emery à Nice

La famille Emery, sur quatre générations, s'est consacrée à l'activité hôtelière à la fois comme gestionnaire d'établissements accueillant la clientèle internationale la plus exigeante et comme entrepreneur d'édifices qui se sont imposés dans nos villes par leur taille, leur luxe et leur modernité. Le berceau de la famille se situe à Montreux ; à partir de là, les Emery se sont implantés dans différentes capitales internationales du voyage et du tourisme comme l'a montré l'étude de Cécile Chombard Gaudin.¹²² L'initiateur, Siméon Emery, comprend qu'Yverdon est bien situé sur la route internationale qui va d'Angleterre en Italie en passant par la France et la Suisse. Ses quatre fils, Louis, Gustave, Lucien et Alexandre poursuivent

¹¹⁹ Arch. Dép. 31 J 17. Audrey Bianchi, *La société hôtelière à travers le groupe Donadei-Martinez*, Mémoire de maîtrise sous la dir. du prof R. Schor, Université de Nice Sophia-Antipolis, sept 2000, 203 p

¹²⁰ Alain et Michel Helyett Siffre : « Les capitaux et la région niçoise, 1880-1914 », dans *Revue d'histoire économique et sociale*, 1975, 53, N°2/3, pp 360-385

¹²¹ Arch. Dép. 31 J

¹²² Cécile Chombard Gaudin, *Bâtisseurs de palaces, entrepreneurs et magiciens*, Cabédita, collection archives vivantes, Divonne-les-Bains, 2009, 174 p

dans l'hôtellerie. Le premier, Louis, restera à Yverdon, en s'agrandissant. Le second, Gustave, s'oriente vers l'Italie (à Bologne et à Turin) puis en France et enfin à Montreux. Lucien s'implante en amont du Léman et le dernier, Alexandre, s'active à Montreux et en Suisse en général, à Paris et en France plus largement. Les fils de Louis, Henri et Lucien, présents à Nice forment la troisième génération. Quant à Lily, représentante de la quatrième génération, elle reste aux commandes du Riviera Palace Hôtel de Nice jusqu'après la seconde guerre mondiale.

Les alliances matrimoniales renforcent le réseau. Au niveau de la deuxième génération, Rose, la fille de Siméon a épousé Amy Chessex qui est un grand hôtelier à Territet en Suisse. Au niveau de la troisième génération des mariages niçois viennent étoffer les liens professionnels. Le jeune Henri Emery épouse en 1895 la Suisse Emilie Schirrer dont la famille est active dans l'hôtellerie azurée. Le jeune couple dirige le Terminus Hôtel de Nice, en face de la Gare. Emilie décédée, Henri se remarie en 1904 avec Aïda Prével, la fille d'Emile Prével qui tient l'Hôtel de la Paix sur le quai Saint Jean Baptiste.

Les frères Emery dirigent également d'autres hôtels dans la ville comme l'Hôtel Métropole et Paradis, 8 boulevard Victor Hugo. En 1911, lors d'une réunion tenue à Evian, Henri Emery est nommé administrateur délégué de la société du Riviera Palace de Nice dont le siège est au Riviera et qui achète le Riviera sur le boulevard de Cimiez. Le capital est de 1 000 000 fr et parmi les principaux actionnaires on trouve encore Amy Chessex. Henri était par ailleurs administrateur de la société anonyme de l'hôtel Impérial de Menton.

Si on a vu comment les innovations suisses étaient bien souvent assimilées sur la Riviera, on peut se demander si l'un des atouts touristiques de Nice n'a pas été repris par les entrepreneurs du tourisme à Montreux et en particulier Alexandre Emery qui, en 1897, est un ardent promoteur de la fête des Narcisses qui a pu lui être inspirée par les batailles de fleurs niçoises.

Outre la direction d'hôtels niçois déjà existants, la grande œuvre des Emery est la construction d'un nouveau palace sur le boulevard de Cimiez¹²³. En 1906, The Majestic Palace Hôtel, société anonyme ayant son siège à Vevey représentée par Henry Emery et dont le capital s'élève à 2 000 000 f (porté à 3 000 000 de f en 1908 et 3 400 000 f en 1910) achète deux propriétés contiguës. La première transaction, de 1 200 000 f, est passée avec Marie Emmanuel Jean Maxime Massingy d'Auzac (10 323 mc avec villa rouge et villa grise. La propriété est dans la famille depuis 1851).¹²⁴ La seconde transaction est passée avec Paul Jean-Baptiste Leon Dupont de Latuillerie, pour l'achat d'une partie de la villa Perret. Sont alors prévus pour le futur hôtel quatre étages. On hésite sur la forme à donner au sommet de l'édifice : soit les quatre étages seront couverts en terrasse à l'italienne soit le quatrième étage sera surmonté par un toit mansardé¹²⁵.

Les Emery ne se sont pas adressés pour le projet du Majestic à l'architecte Suisse Eugène Jost qui avait pourtant déjà réalisé pour eux d'autres palaces mais à un architecte niçois D.P.L.G de près de cinquante ans et donc expérimenté¹²⁶ : Jules Febvre. Une plaque à son nom installée dans l'entrée de l'hôtel rappelle la paternité de l'œuvre. On trouve dans le cabinet de l'architecte en chef un jeune architecte suisse, bâlois, sorti de l'Ecole des Beaux Arts de Paris, Albert Hausamann qui joue le rôle de bras droit.¹²⁷

¹²³ Le Riviera Palace est chronologiquement le premier palace de la ville, à mi parcours du boulevard, suivi par l'Excelsior Hôtel Regina qui vient couronner le boulevard

¹²⁴ Arch. Dép. 3E 23/713 et 3E 23/722

¹²⁵ Arch. Dép. 3E 23/716

¹²⁶ Il avait déjà construit en 1900 pour Charles Heurtault de Saint Christophe l'Hôtel Gallia et Métropole à l'angle de la rue de la Paix et de la rue Adélaïde

¹²⁷ Fonds Albert Hausamann de la Bibliothèque de la Ville de La Chaux-de-Fonds

Les Emery font jouer la concurrence pour le choix des entrepreneurs. Ainsi ils demandent un devis à la menuiserie Held de Montreux qui a déjà travaillé pour eux mais se replie sur un entrepreneur local qui pratique des prix plus compétitifs¹²⁸. L'entrepreneur de travaux est le Niçois François Magni, « un des plus importants entrepreneurs de la ville¹²⁹. » Ce dernier sous-traite le terrassement à Gerbin¹³⁰. Une autre partie sous-traitée est celle mettant en œuvre la technique de François Hennebique du béton armé pour les planchers mise en œuvre par les entrepreneurs Bavastro et Cianuto. Cette partie du chantier fait l'objet d'une campagne photographique. L'utilisation du béton armé présente l'avantage d'une rapidité de mise en œuvre et justifie sans doute la prétention de résistance de l'édifice au feu mise en avant dans les publicités.

François Magni utilise - et cela semble une première dans la ville - un outillage plus perfectionné que l'outillage traditionnel ; il est composé de treuils, de bras pivotant et de dynamos. Le matériel du constructeur mécanicien niçois Giordan fonctionnant mal, Magni s'est tourné vers la maison parisienne Anker pour un achat de près de 12 000 f¹³¹. Un autre champ d'expérimentation, dans lequel Nice se trouve à l'avant-garde, est l'utilisation des briques creuses, dites «hourdis Excelsior» de l'établissement Eredi Frazzi fu Andrea de Cremona.¹³² Pour un entrepreneur, avoir été retenu pour le chantier du Majestic a valeur de référence. Ainsi, l'entrepreneur niçois Michel Andreis, métallurgiste, qui a été chargé des travaux de serrurerie le fait mentionner dans sa notice du *Dictionnaire biographique et historique illustré de Nice*.

La construction du Majestic a duré vingt mois, terrassement compris. La pose de la première pierre a eu lieu le 18 août 1906. Ces travaux d'envergure à flanc de colline ne vont pas sans complications : un éboulement, un procès avec les voisins qui se plaignent des nuisances qu'ils subissent. Caroline Waddy proteste contre le mauvais état des voies à la suite du passage des charrettes de matériaux¹³³. La fin du chantier est bousculée et le calendrier prévisionnel a du mal à être tenu. Ainsi, les miroitiers qui installent les fournitures commandées à Postel et Olivier, miroitiers en gros à Paris,¹³⁴ ne peuvent travailler dans les délais prévus à cause du retard pris par ailleurs. Mais l'entreprise est finalement achevée et les embuches rencontrées n'ont pas détérioré les relations de l'équipe qui l'a réalisée comme le prouve le banquet organisé dans l'hôtel en l'honneur des membres du Conseil d'administration et de l'architecte. On trouve à la table d'honneur Chessex, le Président du Conseil d'administration, Louis Emery père, Henri et Lucien ses fils. Pour l'occasion, Jules Febvre, l'architecte, reçoit des entrepreneurs reconnaissants un bronze.¹³⁵

Largelement monumental, l'hôtel développe une importante longueur de façade sur 175 m et son orientation suit l'inflexion du boulevard de Cimiez. Il s'élève de 9 étages et deux tourelles émergent de sa silhouette massive.¹³⁶ La surface bâtie est de 6 500 mc. Le prix de

¹²⁸ *Une menuiserie modèle, les Held de Montreux, Institut de théorie d'histoire de l'architecture*, Archives de la construction moderne, Ecole polytechnique fédérale de Lausanne, 1992, p. 94

¹²⁹ *Dictionnaire biographique et historique illustré des Alpes-Maritimes*, Ed. Flammarion, Néauber et Cie, deuxième édition, 1905, p. 961

¹³⁰ Arch. Dép. 3U1/1222 N°106

¹³¹ Arch. Dép. 3U1/1205 N°226

¹³² *Le Phare du Littoral*, 11 avril 1906. Arch. Dép. 3U1/1219 N°190

¹³³ Arch. Dép. 3U1/1204 N°204

¹³⁴ Arch. Dép. 3U1/1211 N°202

¹³⁵ Magni, l'entrepreneur general, Valère Piétri, l'ingénieur des arts et manufactures, Boullanger et Schuhl les entrepreneurs de béton armé, Bavastro et Cianuto également spécialistes du béton armé, Series, l'entrepreneur de peinture et vitraux, Michel l'entrepreneur de menuiserie, l'entrepreneur Orizet, Bouillet pour la plomberie, Alexandre Durandy qui représente la société d'électricité AEG. *Phare du Littoral*, 21 février 1908

¹³⁶ On peut se demander si l'architecte n'a pas ainsi voulu reprendre la silhouette de l'ancienne villa Massingy qui comportait elle aussi deux tours carrées

revient de la construction est d'environ 6 millions de f. Le style est celui d'un éclectisme plutôt sobre qui évite la monotonie en introduisant des avants corps et des bow-windows.

L'organisation fonctionnelle est traditionnelle. Au sous-sol, sont installés la chaufferie, l'usine électrique, la machinerie pour la ventilation, les magasins et les caves.

A l'entresol, au centre de la façade, se situe l'entrée des voyageurs avec le grand vestibule, le grand escalier et deux ascenseurs, l'un rapide et l'autre à petite vitesse.

Sur le côté gauche de l'hôtel, l'entrée de service est destinée aux approvisionnements. On y trouve aussi la salle à manger du personnel et des courriers, des dépôts divers, les services de l'économat et des bureaux.

Au rez-de-chaussée se situent les espaces de la vie mondaine, la salle des fêtes, les salons (dont un salon des dames, un salon de lecture, un salon d'écriture) la salle à manger, la salle de billard anglais et français, le bar. Derrière, se tiennent les cuisines, les offices et les dépendances qui prennent leur éclairage sur la cour de service. Parmi l'application des innovations à mettre à l'actif des Emery, on compte l'appareil à nettoyer l'argenterie unique en Europe.¹³⁷ Sur toute la partie droite : des chambres et appartements donnent sur les jardins particuliers de l'hôtel. En élévation, six étages se superposent avec chambres et appartements. Il existe des appartements spéciaux pour familles nombreuses, avec vestibules, salons, salles à manger, chambres à coucher, fumoir, cabinet de toilettes, salles de bains, wc, chambre de domestiques. Les suites ont jusqu'à trente lumières électriques installées dans le plafond. Ces appartements sont commandés par une seule porte garantissant ainsi la même intimité que dans un appartement privé.

Une attention toute particulière est portée sur l'installation sanitaire : toutes les chambres sont spacieuses et hautes, (entre 3,1 et 4 m sous plafond). Toutes celles donnant sur la façade Sud ont un balcon et une imposte mobile. On compte 350 balcons¹³⁸. Un vestibule d'entrée donne d'un côté sur la chambre et de l'autre sur un cabinet de toilette avec lavabo qui dispense l'eau courante, eau chaude et eau froide. Chaque chambre a sa boîte à lettres, son téléphone et des sonneries diverses. C'est bien un service individualisé qui est proposé, caractéristique des meilleurs palaces.

Sur les 500 chambres¹³⁹, 200 ont une salle de bain et un w.c. séparé, avec fenêtre et prise d'air, conduits spéciaux de ventilation. Les faïences pour salles de bains et appareils nécessaires à l'hygiène sont fournis par la maison américaine G.L. Mott (douches, baignoires, lavabos, filtres à eau). Les canalisations de drainage (maison Bouillet de Monte Carlo) suivent les règlements en vigueur de Londres et New-York, c'est-à-dire que les chutes et canalisations des w.-c. sont indépendantes de celles des cabinets de toilette.

L'isolation est soignée. Tous les planchers sont en fer avec double épaisseur de hourdis laissant un matelas d'air au milieu sauf ceux des salles publiques de grande portée en ciment armé. Les chambres sont séparées par des cloisons doubles et des portes capitonnées.

Le chauffage est à eau chaude et de nombreux radiateurs sont disposés dans les pièces. Des plus modernes, la ventilation de tout l'immeuble est automatique, assurée par de grands ventilateurs électriques. Son système permet l'aspiration de l'air extérieur, son filtrage (par des filtres en lin), puis son passage par des bouilleurs d'eau chaude avant que d'autres ventilateurs ne le chassent vers les salles par des ouvertures dans les plinthes. Trois fois en une heure l'air est totalement renouvelé.

L'hôtel produit son électricité (par des dynamos) pour ses 5000 lampes, ascenseurs, monte-charges, monte plats, vacuum cleaners (aspirateurs). Lorsqu'en 1913 Robert de Souza

¹³⁷ ACV dossier ATS Alexandre Emery. Cité dans *Eugène Jost, architecte du passé retrouvé*, dir. Dave Lüthi, Presses polytechniques et universitaires romandes, Lausanne, 2001, p. 54

¹³⁸ *The Swiss and Nice Times*, 9 février 1908

¹³⁹ Le nombre de chambres varie entre 400 et 500 selon les différentes sources. Certaines distinguent chambres de maîtres, de courriers. Les chiffres les plus élevées intègrent sans doute les chambres de domestiques

mentionne dans son étude sur Nice la présence dans la ville de seulement quatre palaces dignes de ce nom, il est indéniable que le Majestic est du nombre¹⁴⁰. L'édifice achevé est une réussite et il fait l'objet d'une présentation dans *Hôtels de voyageurs*, un ouvrage de référence dû à Daniel Dubost¹⁴¹.

La décoration intérieure se rattache à trois grands types de style : le style Louis XVI, le style Empire et le style Adams, anglais. L'artiste belge, Tom Morel de Tangry, formé en Suisse par A. Calame et fixé à Nice depuis 1900 a fait les panneaux sur toile. Au-delà des références aux styles historicistes, ce palace inaugure un genre nouveau, qui rompt avec la surcharge décorative du siècle précédent et qui opte pour une sobriété « chic ». « L'ensemble est d'une simplicité voulue, mais qui constitue une recherche du luxe le plus réel. Peu de glaces, peu de marbres, pas de dorures. Partout la pierre nette et blanche. Décoration de plantes vertes. »¹⁴² Le mobilier est signé Krieger. L'ouverture a lieu le 12 février 1908.

De nombreux services sont proposés à la clientèle. On dispose de deux lignes téléphoniques en 1910, une pour les clients et une pour les fournisseurs.¹⁴³ Un coiffeur, Charles Jauch d'origine austro-allemande, travaille pour les clients de l'hôtel¹⁴⁴. Dans le hall et les pièces publiques qui sont immenses¹⁴⁵ ont régulièrement lieu diverses manifestations comme des concerts (en 1908 des chanteurs de la Scala de Milan se produisent¹⁴⁶), des représentations théâtrales et des bals. A l'occasion du bal costumé de mars 1908, la direction distribue aux participants des souvenirs tels que couvre chefs turcs, casques de policiers, bracelets, bagues, ombrelles de satin...en plus des mirlitons traditionnels.¹⁴⁷ On y assiste même à des matchs de boxe¹⁴⁸. Des particuliers peuvent y organiser des réceptions privées, comme Mme Hinckley qui y reçoit pour un déjeuner.¹⁴⁹

La vie de palace qui commence alors connaît un essor tel que de nouveaux travaux sont entrepris dès 1909 sous la direction de l'architecte Jules Febvre : l'agrandissement du hall et du restaurant. Mais ces belles années sont de courte durée. Le Majestic doit rapidement affronter la concurrence de nouveaux palaces comme le Negresco (à partir de 1912) et le Ruhl (à partir de 1913). Et ces derniers palaces ajoutent toujours de nouveaux éléments de luxe et de confort que les précédents n'avaient pas. 1914 marque l'entrée en guerre qui se traduit par la réquisition du Majestic comme celle d'autres hôtels, pour accueillir les soldats blessés : il devient dès le 6 septembre l'hôpital N°12 et cela jusqu'au 25 septembre 1915. Ouvert de nouveau après la guerre, il sera ensuite transformé en copropriété dans les années 1950.

En conclusion, nous avons montré combien l'hôtellerie niçoise était redevable à la Suisse, en terme de lancement des premiers grands hôtels, d'innovations, de professionnalisme des personnels, des directeurs et des hommes d'affaires. Au moment de la Première guerre mondiale, le syndicat des hôteliers niçois comprenait « 178 établissements qui se répartissaient ainsi : 112 français, 28 suisses, 10 italiens, 5 anglais, 2 russes, 1 belge et les autres étaient surtout allemands »¹⁵⁰ Les Suisses constituent donc la première communauté étrangère à jouer un rôle dans la profession. Au delà de l'aspect quantitatif, les Suisses

¹⁴⁰ Robert de Souza, *Nice capitale d'hiver*, Ed. Berger-Levrault, 1913, p

¹⁴¹ Daniel Dubost, *Hôtels de voyageurs*, Librairie centrale d'architecture, Ed. Morancé

¹⁴² Daniel Dubost, op. cit

¹⁴³ *Riviera Hôtelière*

¹⁴⁴ Arch. Dép. 3U1 864

¹⁴⁵ *The Swiss and Nice Time*, 24 février 1908

¹⁴⁶ *The Swiss and Nice Times*, 8 mars 1908

¹⁴⁷ *The Swiss and Nice Time*, 22 mars 1908

¹⁴⁸ Marc Gaucher et James Rivers s'affrontent en avril 1908. *Le Petit Niçois*, 25 avril 1908

¹⁴⁹ *The Swiss and Nice Times*, 5 avril 1908

¹⁵⁰ Ralph Schor, *Nice pendant la guerre de 1914-1918*, 1964, 394 p

influencent qualitativement l'hôtellerie niçoise par le niveau d'équipement des palaces d'envergure internationale. Après la Première Guerre mondiale le modèle de l'hôtellerie suisse apparaît cependant dépassé. La clientèle européenne s'est en partie tarie et c'est l'hôtellerie américaine qui devient la référence en même temps que les clients américains tendent à combler les vides laissés par la clientèle européenne. Il n'en reste pas moins qu'une tradition perdure et que des hôteliers d'origine suisse se distinguent encore au plus haut niveau, par leur professionnalisme. Ainsi, Joseph Aletti dirige en 1918 l'hôtel Ruhl puis en 1921 le Negresco¹⁵¹ avant de prendre la direction en 1925 du Majestic de Nice. Cet homme exceptionnel a fait son apprentissage dans les grands hôtels de Suisse mais aussi d'Allemagne, à Baden Baden ; il a travaillé en France d'abord à Cannes, puis à Menton et Vichy où il dirige cinq palaces.

¹⁵¹ Catherine Labbaye, *Joseph Aletti, le temps des palaces à Vichy*, Ed. des écrivains, 2003, p. 39-41

IL S'APPELAIT HÔTEL RUHL

Thierry Jan

Nous diviserons notre étude sur ce palace, qui fut l'un des fleurons de la Promenade des Anglais en trois parties. Dans une première partie, nous évoquerons l'Hôtel des Anglais, avec son charme colonial, qui sera remplacé par le Ruhl. Puis dans une deuxième partie, nous évoquerons ce que fut ce palace que tous les Niçois aujourd'hui regrettent quand ils voient cette bâtisse sans style et sans âme édifiée pour la gloire du béton qui l'a remplacé. Dans une dernière partie, nous brosserons le fil des événements qui de 1945 à 1970 ont scellé le destin et la mort d'une des plus belles œuvres de Charles Dalmas.

C'est à Cannes sous le second empire que se dessine le paysage urbain du littoral avec six palaces sur la Croisette : dont l'hôtel Gonnet construit dès 1858. A Nice, l'hôtel des Anglais est livré en 1862. Le roi Louis de Bavière sera un des premiers clients de cet hôtel à la façade coloniale, bien différent des autres bâtiments de la Promenade des Anglais. Cet établissement avec ses balcons circulaires et un jardin intérieur, se trouvait entre le London House à sa gauche, restaurant de grand luxe et réputé, et sur sa droite, il y avait le cercle de la Méditerranée où avait séjourné le Prince de Galles. L'hôtel des Anglais, fut le premier à offrir un ascenseur hydraulique. On y louait des appartements et non des chambres. La location s'élevait entre 100 et 200 Francs Or par jour.

En 1892 la couverture du Paillon, la construction du casino municipal et la création du jardin public, contribuent à faire de ce quartier l'un des plus élégants de Nice. Le casino de la Jetée Promenade achève ces luxueux aménagements. En 1904 on assiste à l'achèvement de la Promenade des Anglais qui atteint l'hippodrome (aéroport aujourd'hui). Cette dernière est selon le mot du maire Honoré Sauvan : « Une promenade unique au monde. »

Les infrastructures vont favoriser le développement du tourisme. Ce dernier va nécessiter l'amélioration de l'accueil des hivernants avec la construction d'hôtels et de palaces. C'est vers la fin du XIXe siècle et un peu avant la première guerre mondiale que ces palaces vont être édifiés, œuvres d'architectes locaux, dont Charles Dalmas. Il est le spécialiste des programmes hôteliers, il en réalise 18 tout au long de sa carrière. Il réalisera environ 80 édifices en sus des hôtels. Ce dernier outre le Carlton à Cannes et l'hôtel Atlantic à Nice va réaliser l'un de ses plus beaux fleurons : l'hôtel Ruhl. En janvier 1911, l'architecte achève à Cannes le Carlton commandé par Henri Ruhl avec ses 250 chambres salons et salles de bain. En 1913 l'hôtel Ruhl est construit au lieu et place de l'hôtel des Anglais détruit en 1909.

De plus cet établissement avec son jardin ne répondait plus aux attentes et exigences d'une clientèle recherchant les mondanités d'un café avec ses terrasses. Les grands boulevards parisiens imposent ainsi leur mode. On abandonne en ce début de XXe siècle l'idée de château au profit de celle de rendez-vous mondains. L'Hôtel des Anglais obéissait au souci de séduire la clientèle britannique avec son style oriental et exotique. Les exigences du luxe et du confort conduiront à sa démolition afin de faire place à un style plus au goût des modes. Dalmas prend la succession de Tersling et s'inspire des styles Louis XIII et Louis XIV. Le Ruhl très vite s'impose comme l'élément dominant de l'industrie hôtelière de Nice. C'est dans ses salons que le 30 novembre 1913 se déroule le banquet de l'Union Régionale des Hôteliers de la Côte d'Azur en l'honneur de Ferdinand David ancien ministre. La soirée s'achève par un spectacle et une sauterie, d'après une chronique du *Petit Niçois*. Le Ruhl en raison de sa proximité avec les Casinos, attirera le monde des joueurs, y compris des milieux hippiques.

Le concept d'hôtel palais ou de palace, est né en Suisse sous l'impulsion de pionniers comme Johannes Baur entre 1836 et 1844 à Zurich, Henri Fraise en 1844 à Lausanne et bien d'autres. La Côte d'Azur étant devenue le centre de villégiature des hivernants, c'est donc ici que les architectes édifieront leurs créations, inspirées du modèle Suisse. Le Ruhl est conçu comme un navire de croisière, amarré à son quai : la Promenade. Il dispense le luxe à sa

clientèle aristocratique. Les sous-sols sont l'écrin des diverses machineries : cuisines, ascenseurs, monte-charge, électricité, eau, lingerie, frigos, caves et dépôts. Le rez-de-chaussée outre le bureau du concierge comporte une galerie, un hall, la réception et l'imposante salle de restaurant de 40 mètres de long éclairée par de larges baies vitrées donnant sur la mer. Des pilastres en marbre jaune de Sienne soutiennent les plafonds.

Sur le côté de la rue Halévy, le bar américain. Dans les cinq étages, sont aménagées 300 chambres. Trois styles sont proposés : Louis XIV, Louis XVI et Adams. Chaque chambre bénéficie du confort moderne. Il y a aussi 50 chambres aux aménagements plus simples proposées à la clientèle moins aisée.

En 1924 le Ruhl innove avec ses thés dansants. Un artiste de renom Louis Tissier y organise des fêtes. On citera entre autre Le banquet chez le proconsul, Les joujoux ou encore la Fête de La Lanterne. Un autre aspect ne doit pas être négligé. A cette époque le grand escalier, les ascenseurs étant rares, remplit une fonction primordiale. C'est là que les dames peuvent montrer leurs belles toilettes et les messieurs en habit les courtiser avec galanterie, le dîner est obligatoirement habillé. Cet escalier est une scène diront certains chroniqueurs de l'époque. Le couple le descend avec solennité, salué par le personnel et admiré par ceux qui se trouvent dans le hall, lui aussi imposant. Le client vit dans le palace, il en sort très peu, hormis pour les promenades, d'où les grands salons avec leur vie mondaine.

En été (d'avril à novembre) ces hôtels ferment. La saison est uniquement hivernale. Les palaces ont contribué à la formation du personnel hôtelier. Il n'y avait pas en France d'école pour former aux métiers de l'hôtellerie. Ceux qui se destinaient à ce métier devaient aller à l'étranger pour acquérir une formation. C'est à Nice que fut créée en 1916 l'une des premières écoles hôtelières françaises et probablement l'une des plus réputées. Là encore, nos amis suisses furent des précurseurs. Dans ces Palaces, les repas étaient copieux, la liste des mets servis est inimaginable pour un gastronome du XXI^e siècle. Douze plats au déjeuner et quatorze au dîner. Il y avait deux services et chacun durait environ deux heures. On citera un menu de dîner type de l'époque : 10 à 15 sortes d'hors d'œuvres ; Deux potages (un maigre et un gras) ; Plats de poissons ; Plats de viandes : gigot, veau accompagnés de légumes, volailles ; Salade de saison ; Fromages ; Glaces ; Fruits.

Parmi les personnalités ayant séjourné au Ruhl, le Sultan du Maroc, le Bey de Tunis, l'Emir Fayçal, les Présidents Edouard Herriot et Gaston Doumergue, le général Weygand et l'amiral Sherman. En juin 1937 la convention du Rotary présidée par le président Albert Lebrun, y a tenu ses assises.

Pendant la seconde guerre mondiale marquée par les occupations italiennes et allemandes, l'activité hôtelière est très réduite, ce qui amena des faillites. Entre 1943 et 1944, Szkolnikoff un affairiste permit aux Allemands de prendre le contrôle du Ruhl ainsi que du Piazza à Nice de même que le Majestic et le Martinez à Cannes. Après la libération, ces établissements seront placés sous séquestre pour leur collaboration avec l'occupant. Les propriétaires du Casino de la Jetée Promenade, suite à la destruction de leur bien par les Allemands, tenteront de récupérer le Ruhl en échange mais ils y renonceront à la suite de l'impressionnante levée de boucliers suscitée par leur revendication.

De la fin de la guerre au milieu des années 1980, on voyait dans le style architectural qui s'étend de 1860 à 1914, un caprice sans intérêt, futile et incompréhensible. Cette vision obscurantiste aura pour conséquence les destructions des hôtels Gonnet à Cannes et Ruhl à Nice. Nous n'évoquerons pas les interventions modernistes qui ont mutilé le Royal et l'Atlantic à Nice. Quand il fut décidé de fermer le Ruhl, on dut déplacer 300 clients dans les autres hôtels de Nice ou de la Côte. Ce qui souligne sa réputation et sa fréquentation. Une délibération du 7 mai 1957 du conseil municipal de Nice et un arrêté préfectoral du 20 décembre de la même année scellaient l'expropriation pour utilité publique de l'Hôtel Ruhl.

Cet arrêté sera abandonné et repris en 1960. En 1962 les indemnités d'expropriation des propriétaires étaient fixées par le juge. Le bail emphytéotique du 9 novembre 1963, signé entre le maire de Nice et Pierre Emile Jacques Ducis, prévoyait, dans son article 2, la liberté au preneur de transformer, modifier ou démolir et reconstruire comme il l'entend un immeuble à destination d'hôtel de type palace et d'un casino. On le voit, l'arrêt de mort était décidé pour l'hôtel Ruhl et en même temps pour le Casino municipal. En 1970 cet édifice laisse la place à un bâtiment sans âme et sans style. On notera une anecdote : une dizaine d'années avant la destruction de cet hôtel, un publiciste dut refaire son affiche où le Ruhl était représenté (il ne fallait pas qu'il apparaisse). Après l'annonce de la fermeture et la destruction du Ruhl, le maire de Nice reçoit plusieurs courriers destinés à protester contre ce projet qui va priver Nice de l'un de ces plus beaux bâtiments. Une de ces lettres cite le Negresco, le musée Masséna, le Palais de la Méditerranée et le Ruhl comme les joyaux de la Promenade des Anglais. Elle parle de son toit à la Mansart et n'hésite pas à le comparer aux monuments parisiens, elle conclut : « C'est toujours un sacrilège de détruire quelque chose de beau. »

Et pourtant dans la délibération du 7 mai 1957, le maire de Nice intervenait personnellement au sujet de l'hôtellerie à Nice et évoquait le Ruhl comme étant l'un des trois palaces existants encore dans sa ville. Il en parlait d'une manière élogieuse : «Le Ruhl, le plus important d'entre eux par sa situation, son luxe et son confort ; placé sous le séquestre de l'administration des domaines, est menacé d'être vendu aux enchères et éventuellement transformé en appartements. Il s'agit d'un palace de réputation internationale fanion de notre équipement touristique. »

Le maire de Nice redoutait la transformation du palace en appartements. Il proposait de recourir à une expropriation pour cause d'utilité publique, protégeant ainsi la destination et l'usage des lieux en tant que palace. S'il a préservé la vocation hôtelière de ces lieux, il n'a pas réussi à sauvegarder l'œuvre majeure de Charles Dalmas et Nice a perdu un de ses joyaux. Dans les années 1960 où ce style artistique était décrié au nom de l'utilité et du modernisme, le Ruhl, comme beaucoup de belles bâtisses, fut sacrifié. Plus tard le Palais de la Méditerranée et la Gare du Sud faillirent eux aussi succomber sous les pelleteuses, mais c'était déjà une autre époque et ils furent tous deux sauvés par la mobilisation des amoureux du beau. On regrettera toujours cet hôtel au charme désuet, celui d'un autre temps, d'une autre époque où la beauté était fiancée du raffinement et où les palaces étaient avant tout des palais.

**LE MARCHÉ DE L'HÔTELLERIE
DE LUXE À MONACO :
CONSTAT ET PERSPECTIVES**

Sophie Berlin

La Principauté dispose de 15 hôtels (offrant une capacité de 2535 chambres, soit 5526 lits) dont 4 hôtels 5 étoiles et 4 hôtels 4 étoiles. Les 4 étoiles représentent à eux seuls la moitié des chambres et, si l'on additionne les 4 et 5 étoiles, ces deux catégories représentent 80% des chambres.

Hôtels 5 étoiles	Positionnement	Capacité	Restaurants	Aménagements
Hôtel de Paris Palace Construit en 1864	La légende	182 chambres	Louis XV Grill Côté jardin	Accès direct aux Thermes Marins 1 salle de réception : la sale Empire 1 bar 7 salons affaires
Hermitage Palace	Né avec le siècle Sérénité, intimité	280 chambres	Le Vista Mar	Accès direct aux Thermes 1 salle de réceptions : la salle Belle Epoque 3 bars 1 jardin d'hiver 9 salons affaires
Monte Carlo Beach	Légende des années 30 revisitée par India Mahdavi	40 chambres	3 restaurants	1 plage privée 1 piscine olympique 1 lounge 1 grand salon
Métropole	Hotel atmosphère - Jacques Garcia pour la décoration - Jacques Messin pour les espaces paysagers - Béatrice Ardisson, sound designer	141 chambres	2 restaurants étoilés : Robuchon Yoshi + 1 futur restaurant piscine	1 piscine 1 SPA 3 salons

La SBM (Société des Bains de Mer) est le premier opérateur avec ses 3 célèbres fleurons : L'Hôtel de Paris, L'Hermitage, Le Monte Carlo Beach Hotel. Quant au Métropole, il est contrôlé par les Boustany, une famille de riches hommes d'affaires libanais.

Il convient de ne pas négliger les 4 étoiles qui occupent une place importante en terme de capacité : Le Monte Carlo Bay, le Fairmont, le Méridien, le Port Palace. On peut également citer les 3 étoiles ayant chacun une forte identité : le Colombus, pour son art de vivre, le Novotel, pour sa notoriété, le Miramar idéalement situé au cœur de Monte Carlo.

Pour ce qui concerne le positionnement des prix, on peut retenir la technique du yield management pratiquée par la SBM : pas de prix en dessous de 160€. Ainsi les suites de la SBM : commercialisées dans un onglet spécial sous l'appellation "Suite Dreams" réparties en 3 catégories avec un must : les « diamond suites » : La suite Winston Churchill : 250 m² – 10 950€, La suite Charles Garnier : 170 m² – 6 900€. Quant au Métropole, ses chambres sont commercialisées à partir de 320€ dont une Suite Carré d'Or de 250m² à 9 500€.

Avec ses 99 restaurants, la Principauté dispose d'une classification spécifique en termes de losanges : 4 restaurants obtenant 5 losanges Luxe Le Louis XV, le Robuchon, le

Vista Mar, le Grill), 9 restaurants ayant 5 losanges : L'Argentin, l'Hirondelle, le Blue Bay, le Côté Jardin, la Salle Empire, la Trattoria, le Yoshi, le Mandarine. Quant aux étoilés Michelin, on retiendra un 3 étoiles, le Louis X ; un 2 étoiles, le Robuchon ; deux "une étoile", le Vista Mar, le Yoshi. Ces grands restaurants sont installés au sein même des hôtels à l'exception de l'Hirondelle. Pour ce qui concerne les prix : menu gourmet au Louis XV à 280€/Anniversaire 25 ans, menu du midi à 140€ ; au Vista Mar : menu gourmet soir à 60€, menu midi à 39€ à la Salle Empire, buffet de Pâques à 139€. Chez Robuchon, le classique ; menu découverte à 199€, déjeuner 51€ ; Yoshi : menu à 195€.

En 2011, le nombre d'arrivées de touristes étrangers s'élève à 295 000 soit une progression de 6% par rapport à 2010 avec ses 279 000 touristes, une année marquée également par une progression de 5,5% par rapport à 2009. Le nombre de nuitées a également augmenté en 2011 avec 852 650 nuitées contre 817 000 nuitées en 2010, soit une durée moyenne de séjour de 2,92 jours. Le taux d'occupation annuelle dans les hôtels, toutes catégories confondues d'hôtels, s'élève à 57%.

Pour ce qui concerne les 5 étoiles, le nombre d'arrivées s'élevait en 2010 à 127 560 touristes, soit 45% des arrivées totales, un chiffre en augmentation de 10% par rapport à l'année précédente. Il convient cependant de relativiser cette progression car ces arrivées avaient diminué de 20% en 2009 et le niveau de 2006 (d'avant la crise) n'a toujours pas été retrouvé. Le taux d'occupation annuel s'élève à 55 %, étant marqué par une très forte saisonnalité, le plus faible en décembre avec 36% et le plus élevé en août avec 74% ; juillet 2011 connaît une hausse de 12% par rapport à 2010 et le revenu par chambre disponible affiche des chiffres exceptionnels en juin et juillet 2011 avec une progression respective de 96% et de 23% , de fortes poussées liées au mariage princier.

On note une très bonne représentation des nationalités historiquement fidèles : France et Italie et l'Europe continue à représenter plus de 80% des clients. Les clientèles connues pour leur potentiel de développement poursuivent leur croissance : Russie, Chine, USA. Parmi les clients 22% viennent de France, 18% d'Italie, 11% de Grande Bretagne, 7% des Etats-Unis, 9% de Russie, 1,8% du Moyen Orient, 1% de Chine, 1% du Brésil.

Le tourisme de congrès représente un peu moins de 20% des nuitées avec 564 congrès ou réunions par an. A signaler, le renforcement sur ce créneau des marchés français, américain et allemand). D'après une enquête de satisfaction menée par DTC en 2011 portant sur 5280 personnes représentant les différentes catégories de touristes, l'âge moyen proche de 43 ans et le plus souvent sans enfant.

La remise en forme est très demandée par une clientèle de loisirs non européenne. Le shopping est très prisé à la fois par la clientèle de loisirs et d'affaires. Quant aux dépenses, elles sont différentes selon les nationalités, les Chinois arrivant en tête pour ce qui concerne la dépense moyenne, des russes. Les touristes, toutes catégories confondues, sont satisfaits de leur séjour à 95 %, allant jusqu'à 70 % de taux très satisfait. La clientèle monégasque est très fidèle. Les sondés disent qu'ils reviendront à 98 %.

L'Etat monégasque demeure l'actionnaire principal de la Société des Bains de Mer, le Qatar détenant 6% du capital. Elle emploie 3000 personnes, possède 5 casinos, 4 hôtels et 33 tables. Le secteur hôtelier représente 46% du chiffre d'affaires (secteur jeux 46% aussi, autres activités 8%). La part du secteur hôtelier augmente : elle était de 40% il y a 5 ans. Le chiffre d'affaire se répartit à 35% pour l'hébergement, 52% la restauration, 13% le complexe Monte Carlo Bay et Thermes. L'activité hébergement progresse de 7%, avec une augmentation des recettes pour tous les établissements ainsi que de leur taux d'occupation. Le chiffre d'affaires de la restauration progresse de 13% en 2011, avec l'ouverture du Buddha bar (la moitié de la progression à lui seul), la nouvelle terrasse du Café de Paris, la réouverture du Vista Mar et la belle saison des restaurants d'été du Sporting d'Eté. Le nombre de couverts servis s'élève à 872 000 sur le total de l'année, le Café de Paris étant l'établissement le plus fréquenté avec

317 000 couverts, soit 36% des couverts. La clientèle se répartit à 60 % pour les loisirs et 40 % pour les affaires. La proportion des russes (13%) et des américains (11% des clients) est plus élevée dans la clientèle de la S.B.M.

La SBM a été fortement déficitaire en 2011, l'exercice 2010-2011 étant qualifié de "plus mauvaise performance depuis 15 ans", avec des pertes proches de 22 millions€. Monaco subissant la concurrence d'autres villes internationales et les clientèles italiennes et moyen-orientale préférant de plus en plus le shopping cannois, un plan de redressement de la SBM a été élaboré en février 2012. Il a pour objectifs de partir à la conquête d'une clientèle perdue, à séduire et de réduire massivement les coûts de fonctionnement tout en montrant la volonté de ne pas licencier car la SBM joue un rôle majeur dans l'économie de la Principauté, étant le premier employeur privé avec 3200 personnes dont 600 Monégasques. Le Projet Renaissance associant les salariés sous forme de 7 chantiers prévoit notamment d'attirer davantage les ressortissants riches des pays de l'Est, d'Amérique du Sud et d'Asie, de renforcer la qualité de l'accueil, de développer les services personnalisés, d'améliorer la formation du personnel et de redynamiser l'offre en créant de nouveaux événements et en attirant les vedettes internationales. Les objectifs sont d'augmenter le taux d'occupation des chambres de 40 à 60 % en hiver en améliorant l'offre et la promotion de Monaco ; de réduire les charges du personnel passées à 54% du chiffre d'affaire alors qu'elles ne représentaient que 43% en 2007 en procédant au non renouvellement des personnes partant en retraite voire en lançant un plan de départ anticipé à la retraite ; de réaliser une résidence de haut standing à la place de l'hôtel Balmoral, pour attirer et fidéliser une clientèle internationale de haut niveau ; d'encourager l'exportation de la marque SBM à l'étranger avec le riad de luxe Jawhar dans la destination phare de Marrakech et le Monte Carlo Beach Club d' Abu Dhabi

Ainsi la Principauté n'est pas épargnée par la crise mais cherche des solutions dans l'innovation et la différenciation.

**VIE ET MORT
DES GRANDS HÔTELS DE LUXE
À HYÈRES,
STATION D'HIVERNANTS,
DES ANNÉES 1850
AUX ANNÉES 1950**

Charles Amic

Dès le XVIII^e siècle, Hyères a attiré des hivernants par sa végétation « exotique », ses paysages mais surtout son climat et ses possibilités de guérison, réelles ou supposées, des maux surtout pulmonaires. Hyères a drainé, l' « hiver », c'est à dire d'octobre à avril-mai, de la fin du XVIII^e siècle jusqu'aux années 1930, les élites européennes, d'où un « livre d'or »¹⁵² impressionnant. A la veille de la Révolution de 1789, Hyères accueillait déjà une cinquantaine de familles d'hivernants de très haut rang social dont nombre d'Anglais. Elle reçoit 600 familles dans les années 1860, 1500 en 1880, 3000 en 1886-88 et bien plus de 6000 après 1892 et la consécration de la station par le séjour de la reine Victoria à Costebelle (mars – avril 1892). Jusqu'aux années 1880, les Français constituent les plus gros contingents de la colonie d'hivernants au sein de laquelle prédomine la société traditionnelle d'Ancien Régime. Puis Hyères devient une station typiquement anglaise. Fin XIX^e – début XX^e siècle, la ville est quasi exclusivement fréquentée par les Anglais qui occupent les meilleures résidences et les meilleurs hôtels. Hyères, élégante ville d'hiver, s'était adaptée aux modes, goûts, besoins, us et coutumes de la société victorienne avec qui elle s'était indissociablement liée, bon gré, mal gré, pour le meilleur puis pour le pire des années 1930.

Pour faire face à une demande d'hébergement considérable, la ville se transforme. De modestes hôtels, puis des pensions de famille, de belles villas, des hôtels de voyageurs puis de véritables palaces se construisent et structurent l'espace. Hyères qui ne comptait que deux hôtels à la veille de 1789 possède une capacité d'hébergement de 5000 chambres en 1913 dont plus de 1100, soit 22%, dans une dizaine d'établissements de tout premier ordre dont la construction s'échelonne de 1850 (Grand Hôtel des Iles d'Or) à 1905 (Golf Hôtel).

• La particularité du contexte hyérois

L'édification de ces dix palaces ou hôtels de luxe¹⁵³ s'est effectuée dans un contexte économique, financier et sociologique bien particulier, celui d'une grande commune rurale, littorale, forestière où la population était assez mitigée en ce qui concerne le développement touristique et l'urbanisme de station.

En 1863, Amédée Aufauvre, dans l'ouvrage « Hyères et sa vallée »¹⁵⁴ notait que les étrangers laissaient dans le pays hyérois entre 5 et 6 millions de francs-or pendant la saison d'hiver. Au début des années 1860, on trouvait à Hyères 9 loueurs de voitures, 2 loueurs de pianos, 3 professeurs de dessin, 3 professeurs de musique, 6 professeurs de langues, ainsi que tous les métiers de la décoration et de l'ameublement, de nombreux ateliers de couture et de confection... grâce aux hivernants. Des traiteurs livraient des repas à domicile, deux photographes et une multitude d'artisans, à la fois producteurs et marchands, proposaient aussi leurs services aux hivernants. Les hôtes de passage, certains devenus des hyérois d'adoption (Alphonse Denis, Victor Rantonnet) sont aussi à l'origine de l'horticulture locale en donnant l'impulsion à de nombreux jardiniers transformés en horticulteurs-marchands.

Mais les Hyérois craignaient de sacrifier les activités agricoles, salinières, industrielles, maritimes (commerce, pêche) qui assuraient prospérité ou emplois, sur l'autel d'un développement touristique qui permettait pourtant à de nombreuses personnes de trouver revenus principaux ou compléments de ressources. Cette ambiguïté, ce conflit d'intérêt, sont à la l'origine d'ardentes luttes municipales qui opposeront les partisans de l'aménagement de la station (le maire Alphonse Denis de 1830 à 1848) ou de l'ouverture sur la mer (l'industriel

¹⁵² Marc Boyer, *L'invention de la Côte d'Azur*, Édition de l'Aube, 2002, pp. 85-86

¹⁵³ Nous entendons par hôtels de luxe les établissements les plus vastes, les plus confortables où le respect de la clientèle était aussi le plus poussé. Cette liste de 10 hôtels correspond également à la classification donnée par les guides Joanne et Michelin avant 1914

¹⁵⁴ Amédée Aufauvre, *Hyères et sa vallée*, 1863, Médiathèque d'Hyères

Alexis Godillot dans les années 1870 – 1880) et les soutiens du petit peuple local pour qui le touriste était avant tout un aristocrate, un nanti, un étranger et finalement un intrus.

D'autre part, si l'agriculture hyéroise est en plein essor dans la deuxième moitié du XIXe siècle, grâce à ses productions fruitières délicates (fraises), maraichères (artichauts) et florales (violette, roses...), les grands propriétaires locaux n'avaient pas seuls, les moyens d'investir ou réinvestir leurs capitaux dans de grands établissements hôteliers. Leurs revenus avaient été sérieusement atteints par une série de catastrophes phytosanitaires¹⁵⁵. Depuis 1840, un parasite avait fait disparaître la quasi totalité des orangers, gloire du pays et fortune des grands propriétaires hyérois. Puis l'oïdium, champignon microscopique qui couvre feuilles et fruits d'un feutrage blanchâtre, frappe les vignes dans les années 1850 – 1860. Et encore, vers la fin du Second Empire (années 1860), une autre maladie, atteint l'élevage des vers à soie et la production de cocons qui, entièrement commercialisée, assurait de confortables rentrées d'argent. Pour terminer, c'était au tour du phylloxéra, puceron microscopique, vivant dans les racines, de sévir entre 1871 et 1875 et provoquer la fin des anciens vignobles qu'il fallut entièrement replanter.

Les capitaux nécessaires aux grosses infrastructures hôtelières viendraient donc, sauf rares exceptions, de l'extérieur et de l'étranger, ce qui ne simplifiait pas l'intégration des grands hôtels de luxe dans la vie locale.

● Les premiers grands hôtels de luxe hyérois (années 1850 – années 1860)

Au milieu du XIXe siècle, époque de tous les espoirs de réussite pour Hyères, la station d'hiver occupe la première place sur une côte varoise alors étirée jusqu'à Antibes. En France et plus près du Rhône, Hyères est aussi beaucoup plus facilement accessible que Nice.

C'est alors que s'édifie, vers 1850, l'Hôtel des Iles d'Or, premier représentant de l'hôtellerie de luxe dans la ville neuve d'Hyères, à la veille du Second Empire. Attribué à l'architecte local Victor Trotobas, ce premier programme de palace semble sans égal à son époque sur le littoral méditerranéen, tant par sa modernité que par son échelle. Propriété de Brun au milieu du siècle, l'Hôtel des Iles d'Or compte une centaine de chambres bien décorées, presque toutes orientées au midi, avec vue sur les jardins, les collines, la rade et les îles (d'or). Il est aussi doté d'une salle à manger pour 200 personnes, des magnifiques salons, d'un jardin d'hiver et, en contrebas, d'un parc à la végétation exotique. L'hôtel se veut aussi tenu et administré à la manière suisse et n'engage que des domestiques et des sommeliers sortants des meilleurs hôtels helvétiques pour un service impeccable.

Dans une atmosphère paisible, les résidents bénéficient d'une riche bibliothèque, de la presse française et étrangère et d'excellents pianos pour les amateurs de musique. Tout est étudié pour mériter le nouvel adjectif « confortable ». La cuisine est de grande qualité ; la table d'hôte est servie avec les mets les plus rares, des vins choisis, des fruits frais... Les malades choisissent des repas pour « personnes indisposées » préparés par « une cuisinière de bonne maison ». Un médecin est également attaché à l'établissement et les soins sont prodigués par les sœurs de l'Espérance. Tous types de bains peuvent être pris ; bains simples et médicamenteux, bains chauds de mer, bains de vapeur et de fumigation. L'éducation des enfants peut aussi être confiée à d'excellents professeurs et « maîtres d'agrément ».

Marque de son succès, le Grand Hôtel des Iles d'Or¹⁵⁶ véritable « ville dans la ville », loge 45 % de la clientèle hôtelière d'Hyères au cours de la saison 1855-56 et rabaisse le statut

¹⁵⁵ *Le Var au XIXe siècle*, Centre Départemental de Documentation Pédagogique du Var, 1990

¹⁵⁶ Amédée Aufauvre, dans *Hyères et sa vallée* (pp. 93-94), donne en 1863 une description enthousiaste du Grand Hôtel des Iles d'Or, à la mesure de la classe de l'établissement : « L'Hôtel des Iles d'Or déploie sa grande façade monumentale au milieu d'une corbeille de fleurs où le charme le dispute à l'étrangeté. Ce n'est que

des anciens hôtels d'Europe et des Ambassadeurs. Ce dernier sera d'ailleurs reconstruit en 1869, parfait exemple d'architecture Second Empire, avec décor de frontons, pilastres, colonnes ioniques et cariatides.

En 1864, le richissime industriel Alexis Godillot qui avait découvert Hyères au début des années 1860, rachète l'Hôtel des Iles d'Or ainsi que tous les terrains qui l'entouraient. Il le fait complètement réaménager avec bains dans les chambres et luxueuse salle à manger décorée d'immenses fusains du peintre toulonnais Vincent Courdouan. L'hôtel, toujours « tenu à la manière suisse » compte encore un médecin spécialement attaché. D'innombrables célébrités¹⁵⁷ s'y succèdent et enrichissent son livre d'or.

Dans les années 1860, Hyères subit la terrible concurrence de sa grande rivale Nice, reliée par le chemin de fer en 1864 après l'achèvement du pont sur le Var. Jusqu'en 1859, la station hyéroise bénéficiait de l'arrivée du train à Toulon puis à la Pauline d'Hyères à quelques kilomètres à peine. Mais elle avait refusé le passage sur son territoire communal aux rails du P.L.M, pour ne pas sacrifier ses meilleures terres agricoles. L'avantage est désormais du côté du nouveau département des Alpes-Maritimes touché par une intense fièvre de spéculation immobilière et de construction.

En cette période d'incertitudes, de doutes, d'hésitations, voire de regrets, un hôtel de luxe de 80 chambres et 20 salons est malgré tout édifié à la place de l'ancienne maison Filhe-Farnous¹⁵⁸ (une grosse bastide de la fin du XVIIIe siècle reconvertie en lieu d'accueil pour voyageurs). Jannot, un Dauphinois à la tête d'une société qui possédait aussi les bains d'Allevard, fait construire l'Hôtel du Parc en 1866. L'architecte Gasquet remanie totalement la vieille maison en un établissement de trois étages. Le côté sud, sur les jardins, présente une façade d'un grand classicisme. Le côté nord, celui de l'entrée noble, face à la ville, possède une belle façade ordonnancée et animée par le jeu des deux ailes latérales, rythmée par des

figuiers de Barbarie, yuccas, palmiers, pittosporums, agaves et buissons omniflores, où les yeux et l'odorat passent par toutes les attractions. En voyant cette résidence de princière apparence, l'étranger comprend qu'il arrive dans une sorte de terre promise où la belle place lui est gardée. Cet hôtel, on dirait volontiers ce palais, n'est pas seulement un décor, comme tant de résidences italiennes. Il constitue une petite ville dans la ville. Les maisons qui l'entourent, les villas semées dans les jardins déployés en souriante avenue devant son entrée, lui appartiennent. C'est le luxe personnel d'un châtelain mis à la disposition des transfuges du Nord. Les fenêtres de cette splendide demeure portent sans obstacle jusqu'aux collines protectrices de la vallée, jusqu'à la rade et aux atterrissements des îles de l'archipel, en rayonnant en éventail sur tout le panorama. On dirait plus aisément ce qui peut manquer là que ce que l'on y trouve. Il y a des galeries vitrées pour les jours de pluie et de grand vent, une chapelle, des parterres, une bibliothèque, une basse-cour à rendre un fermier jaloux, et des jardins maraîchers qui affranchissent la colonie de la suzeraineté des marchés. Quant à l'habitation, aux soins, à la table, à ces mille détails du service qui constituent le bien-être, il est un mot, d'origine anglaise, dont on abuse souvent, mais qui, à l'Hôtel des Iles d'Or, a une signification rigoureuse ; ce mot, qui définit si bien la chose, est celui de confortable. Au milieu des innombrables notabilités européennes qui ont habité là, il faudrait citer des hommes d'État, des écrivains et des peintres célèbres. »

¹⁵⁷ Le Livre d'Or du Grand Hôtel des Iles d'Or : Sir Bulwer-Lytton, ambassadeur d'Angleterre ; le Duc de Nassau, grand-duc de Luxembourg ; le Duc d'Hamilton et son épouse, la Duchesse de Bade ; la Reine Charlotte de Prusse ; le richissime américain Vanderblit ; Alexandre Dumas ; George Brinton McClellan, candidat démocrate aux élections américaines ; l'écrivain Paul Bourget ; le Comte de Paris et sa famille ; Le Royer, président du Sénat ; le Prince de Schleswig-Holstein, père du roi de Grèce... En mars 1883, l'écrivain Robert Louis Stevenson et son épouse Fanny s'installent à l'Hôtel des Iles d'Or avant de louer à Alexis Godillot un petit chalet rue de la Pierre Glissante jusqu'au printemps 1884

¹⁵⁸ Cette belle bastide transformée en maison de plaisance (fin XVIIIe siècle) par un ancien officier de cavalerie de Louis XVI, Jean-Baptiste Filhe, maire d'Hyères pendant les Cent Jours, a vu passer dans ses murs des personnages célèbres : la Princesse Pauline Borghèse de décembre 1812 à février 1813, le Maréchal Gouvion Saint-Cyr qui y meurt le 17 mars 1830, la Reine Douairière d'Espagne Marie-Christine en 1863-64 ainsi que la Reine Emma des Iles Sandwiches et sa cour en 1865-66

pilastres corinthiens. Des tables ornées de guirlandes complètent le décor néo-XVIII^e siècle¹⁵⁹.

• La grande époque de l'hôtellerie de luxe hyéroise (années 1880 – 1890)

En 1875, Hyères est enfin raccordée à la grande ligne du PLM, mais le retard accumulé avec les rivales des Alpes-Maritimes, anciennes (Nice) ou nouvelles (Cannes) est très important. De gros efforts s'imposent donc dans les années 1880. Hyères fait de la « réclame » dans les guides Joanne, constitue une société de publicité, fait paraître des articles vantant ses mérites dans les journaux parisiens, dans le « Times » de Londres et le « New York Herald ». Des livres sur Hyères sont édités (« The garden of Hyères » de Smith) ou réédités (« Hyères ancien et moderne » d'Alphonse Denis par le Docteur Chassinat). La ville envoie des représentants au Congrès International d'Hydrologie et de Climatologie de Biarritz en 1888. Alexis Godillot finance la création de rues, offre le mobilier urbain (fontaines, bancs) et crée des lotissements de qualité sur ses terrains à l'ouest et au sud de la ville. Une voie ferrée, concédée à la Compagnie Sud-France, est ouverte entre Saint Raphaël et Hyères en 1890. Les anciens hôtels, de premier ordre ou plus modestes, changent de propriétaires (tous sont désormais suisses) et se transforment (Hôtel des Ambassadeurs, Hôtel du Louvre).

Mais les années 1880 sont surtout marquées par la construction de nombreux hôtels dont six peuvent être qualifiés de grands hôtels de luxe. Il s'agit des trois grands hôtels de Costebelle, de l'Hôtel Continental, du Grand Hôtel des Palmiers et de l'Hôtel Chateaubriand. Sur la colline de Costebelle, Alexandre Peyron¹⁶⁰ rachète en 1875 une petite pension de famille qu'il transforme en un hôtel de luxe, l'Ermitage. Associé au Capitaine Richard Corbett et grâce à des capitaux britanniques, Peyron fait également construire un établissement de tout premier ordre, l'Hôtel d'Albion, inauguré le 1er décembre 1881 sous la direction du suisse H. Mürer. Puis, devant le succès immédiat, un troisième hôtel se rajoute en 1883, le Grand Hôtel de Costebelle. Vite réunis en un même ensemble dans les mains d'Alexandre Peyron, « The Costebelle Hotels », dont les publicités vantent « l'english management », constituent une exceptionnelle station d'hivernage, un Cimiez hyérois.

Cet ensemble hôtelier de grand luxe bâti sur les pentes d'une colline de 98 mètres d'altitude, à égale distance de la ville et de la plage, avec la mer (telle qu'on l'apprécie alors), en toile de fond, à l'abri des vents dominants (Mistral en particulier), inondé de soleil et embaumé par une végétation quasi-orientale est digne des plus grands palaces de la fin du XIX^e siècle. Bâties dans un écrin de verdure, les façades principales orientées plein sud, les hôtels permettent aux résidents de mener dans le luxe une vie tranquille à l'écart de la ville. Au milieu des bois et de beaux jardins, face aux îles, à trois kilomètres de la mer, ils constituent une des plus belles stations climatique et sportive de la Côte d'Azur. La clientèle, jouissant d'un confort poussé à l'extrême, réside dans 250 chambres ou salons avec chauffage central et éclairage électrique. Les appartements sont pourvus de salles de bains. Un ascenseur est réservé aux seuls bagages. Les hivernants bénéficient également du téléphone (0-31), d'un bureau télégraphique dans l'hôtel (télégrammes : Costebelle – Hyères), d'une bibliothèque de 5000 volumes, d'un vaste hall et de locaux publics, d'une salle de bal où des orchestres réputés venaient régulièrement se produire et animer de brillantes soirées.

L'immense Hôtel d'Albion est doté d'une salle de fête constituée d'une élégante rotonde vitrée. Outre l'English Chapel du Grand Hôtel de Costebelle, les fidèles peuvent

¹⁵⁹ Hyères, *La ville climatique, Var, n°126, Itinéraires du Patrimoine, Direction Régionale des Affaires Culturelles de Provence Alpes Côte d'Azur, 1996, pp. 16-17*

¹⁶⁰ Alexandre Peyron (1844-1908), *cuisinier né à Carqueiranne connaissait parfaitement les goûts des Britanniques pour avoir exercé son métier en Angleterre et épousé une Anglaise*

pratiquer leurs cultes dans deux chapelles situées à quelques minutes de marche, la chapelle catholique de Notre Dame de Consolation et le petit temple en bois remplacé en 1897 par la chapelle anglicane All Saints Church. Sur place s'offrent des promenades dans les sous-bois de pins et les jardins plantés de palmiers. De nombreux jeux de plein air rythment également la journée. Le golf de Costebelle, établi par E. E. H. Green, un dix-huit trous de 4375 mètres situé au sud et dans le parc de l'hôtel, a son départ à deux minutes à peine. Le lawn-tennis (5 courts), le croquet club (5 croquets), un badminton, des écuries, complètent cet équipement sportif de haut de gamme. Un service régulier de calèches permet de relier les hôtels aux deux stations ferroviaires voisines, celle du PLM, quartier de la gare et celle de Costebelle des Chemins de Fer du Sud dès 1905, au pied de la colline, route de l'Almanarre.

Les grands hôtels de Costebelle connurent la consécration, du 21 mars au 25 avril 1892 par un événement de première importance, à une époque où les têtes couronnées faisaient la réputation des stations : la reine Victoria, plusieurs membres de sa famille et sa suite hivernaient dans l'élégante station. La Reine et ses proches¹⁶¹ résidaient dans le Grand Hôtel de Costebelle, complètement réaménagé début 1892 (ajout de luxueux appartements) et totalement sécurisé par la présence des 40 gendarmes aux abords des hôtels. La suite royale était, elle, installée dans le Grand Hôtel de l'Ermitage.

En ville, l'Hôtel Continental, conçu en 1881 par l'architecte Pierre Chapoulart (1849-1904) dans le but d'agrandir l'Hôtel des Îles d'Or tout proche, peut être considéré comme une tentative de reconquête touristique de la vieille ville d'Hyères. Le Continental présentait dès l'origine un très grand intérêt par une structure qui rompait avec le traditionnel système de la barre en longueur. En effet, il s'organise autour d'un hall central à l'italienne et oriente ses chambres au sud, mais aussi à l'est et à l'ouest ; le nord, ainsi que les soubassements, sont réservés aux services.

Un autre palace, le Grand Hôtel des Palmiers, destiné à la clientèle luxe est édifié en 1884 dans le nouveau quartier créé par Alexis Godillot, au sud-ouest de la ville, près de l'English Reading Room, du collège franco-anglais, de la banque anglaise créée par Corbett, du Consulat britannique (Villa Farnèse) et de l'église anglicane construite en 1883 – 84 par Pierre Chapoulart et consacrée en 1884 par l'évêque de Gibraltar. Cet hôtel luxueux, réalisé par l'architecte François Boyer pour une société anonyme au capital de 100000 francs était pourvu d'une vaste salle des fêtes où étaient organisés des concerts (par exemple au printemps 1892 en l'honneur de la Reine Victoria) et des bals costumés qui attiraient un nombreux public. Jardin d'agrément, tennis et gymnase parachevaient ce bel équipement.

A l'occasion d'une vaste opération immobilière, sous l'impulsion du promoteur Joseph Tagnard, les héritiers de Gaspard Van Bredenbeck de Châteaubriant divisent et vendent les propriétés familiales dans le quartier d'Orient sur les collines à l'est de la ville. La Villa Châteaubriant est détruite pour faire place à un hôtel en 1889, le dernier et l'un des plus luxueux établissements construits à Hyères-ville. L'hôtel semble avoir attiré une très importante clientèle anglaise, d'où la dénomination de « Chateaubriand Britannique Hotel » qu'il avait en 1930, année du séjour de Rudyard Kipling. Ouvert comme il le devait dans une station d'hiver, d'octobre au 15 mai, il proposait 90 chambres sur 4 étages et rez-de-chaussée dans un bâtiment à la fois monumental, luxueux et confortable.

¹⁶¹ *Pendant son séjour hyérois, Victoria, arrivée en train spécial, était accompagnée de sa fille cadette, Béatrice et de son époux le Prince Henri de Battenberg, de son fils Arthur (Duc de Connaught) et de son épouse (Louise de Prusse), de Lady Randolph... Elle fut rejointe par le Prince de Galles et sa famille*

• Les derniers feux des grands hôtels (début XXe siècle)

Hyères reste une station typiquement et exclusivement d'hiver, étroitement liée à la société victorienne. Pour résister à la concurrence de plus en plus sévère des grandes stations des Alpes-Maritimes, et de Monte Carlo, en situation littorale, elle agit pour rajeunir son parc hôtelier vieillissant.

Les publicités mettent régulièrement en exergue les travaux souvent importants réalisés dans les principaux établissements. En 1902, le palace « historique », le Grand Hôtel des Iles d'Or est exhaussé d'une étage et redécoré.

Entièrement remis à neuf, avec « tout le confort moderne » et des chambres moins nombreuses mais plus vastes, le Grand Hôtel Chateaubriand, dirigé par P. Robin reste encore ouvert d'octobre à mai. Il propose à la clientèle : « salon de lecture, fumoir, salles de bains à chaque étage, électricité, ascenseur, chauffage central dans les chambres, bibliothèques, billards anglais et français, jardin et parc, terrasse, véranda, garage, omnibus à la gare, tennis, croquet, touring ». La même publicité, dans une publication, « Excursions guide book », du Syndicat d'Initiative d'Hyères, précisait que la même maison était ouverte l'été à Brides-les-Bains.

Au tout début du XXe siècle, un hôtelier suisse Rodolph Grimm, rachète et agrandit l'Hôtel du Parc¹⁶². Le « Grimm's Park Hotel » accueille une clientèle fortunée et offre des prestations de grand standing, des appartements avec salles de bain et wc, « chauffage central à eau chaude à tous les étages », grand garage, « situation unique en centre-ville », au sein d'un « superbe parc (ancien jardin du Roi Louis XIV) ». Grimm est également propriétaire du Grand Hôtel du Parc à Forges-les-Eaux, établissement ouvert l'été, ainsi que du Grand Hôtel du Canadel « avec vue incomparable sur les îles d'Hyères » et « magnifique plage sablonneuse ».

Jusqu'à la première guerre mondiale, les grands hôtels de Costebelle ne désemplissaient pas. Les Anglais, en quasi-pèlerinage, surtout après la mort de Victoria (1901), voulaient se promener dans les sentiers de Costebelle empruntés par la reine, jouir des mêmes paysages, désirs habilement utilisés par la famille Peyron qui faisait par exemple figurer sur les cartes des menus les armes et la devise de la couronne britannique.

Mais les premières années du siècle sont surtout marquées par la construction de deux nouveaux et derniers palaces à la vie aussi brillante qu'éphémère, le Grand Hôtel de San Salvador et le Golf Hôtel (1905).

Le Grand Hôtel de San Salvador est un exemple unique à Hyères et sans doute sur la Côte d'Azur, d'établissement hôtelier conçu pour financer une œuvre à la fois sociale et médicale. Jeanne Forestie, sœur Candide en religion, voulait créer « un sanatorium pour enfants issus des classes moyennes dont les parents ne peuvent prendre en charge la totalité des frais médicaux ». C'est pour cela qu'elle rachète d'abord le château de San Salvador¹⁶³, somptueuse demeure particulière bâtie dans un emplacement exceptionnel, au pied du Mont des Oiseaux et face au Golfe de Giens, en 1902. Le prêt d'une riche bienfaitrice et les lucratives loteries nationales de l'Œuvre d'Ormesson lui avaient permis d'obtenir les capitaux nécessaires à l'achat du château où sont d'abord installés les enfants malades avant de déménager dans l'hôpital marin construit en 1903. A la recherche constante de capitaux pour financer des soins par hydrothérapie et rendre durable son œuvre charitable, sœur Candide se lance dans l'exploitation et l'embouteillage des eaux lithinées présentes dans le domaine (Source de San Salvador). Soldée par un échec, cette tentative malheureuse entraîne sœur Candide dans la création, sur place, d'une station thermale et d'un luxueux hôtel pour accueillir les curistes.

¹⁶² Dossier DRAC, Archives Municipales d'Hyères

¹⁶³ Hyères, Var, Images du Patrimoine, DRAC PACA, 2000, pp. 48-57

Paul Page¹⁶⁴, architecte né en Suisse en 1863, construit donc en 1903 un luxueux hôtel de quatre étages dans le plus pur style des années 1900. Le long bâtiment prolongé d'une aile en retour occidental est construit dans le prolongement du château. Les loggias des corps latéraux rappellent l'architecture du château initial et intègrent parfaitement l'hôtel à la somptueuse demeure. L'entrée se faisait par le corps du bâtiment oriental, puis un premier vestibule s'ouvrait sur un vaste espace structuré par des colonnes jumelées. Les étages étaient desservis au nord par un escalier tournant à deux volées droites et aux marches de marbre gris. A l'ouest, un autre escalier distribuait les salons du rez-de-chaussée surélevé ouvert sur une terrasse.¹⁶⁵

L'hôtel connaît un très réel succès favorisé par le passage de la ligne de chemin de fer de la compagnie Sud-France et l'aménagement d'une gare devant San Salvador. Le parc, créé par un des anciens propriétaires du domaine, riche de ses 20 hectares et de nombreuses essences exotiques, était un atout indéniable, d'autant qu'il avait été visité par la Reine Victoria en 1892. Mais sœur Candide, en raison d'opérations financières aussi hasardeuses que douteuses¹⁶⁶, est obligée de vendre San Salvador en 1911 à une société qui ne poursuit l'exploitation que jusqu'à la première guerre mondiale.

Le Golf Hôtel, construit en 1905, sera le dernier palace construit à Hyères, le dernier témoignage de la Belle Époque. Reprenant le thème habituel de la barre est-ouest avec façade principale au sud, sur une élévation de quatre étages, le Golf-Hôtel connaît tout de suite un grand succès. La clientèle, d'abord exclusivement britannique comme en témoignent les listes des étrangers publiées par la presse locale (Hyères-journal), afflue dans l'hôtel du propriétaire allemand Zick. Dès l'année 1910, la barre est surélevée d'un étage et animée par deux tours à l'est. Elle possède désormais une capacité d'accueil considérable de 300 chambres avec bains et toilettes, au cœur d'un parc de plusieurs dizaines d'hectares de pins et de chênes-lièges et dans une zone encore vierge d'habitations, à l'est de la ville.

Les résidents profitaient du chauffage central, des ascenseurs et de nombreuses distractions sur place. Sur le plan sportif, 3 courts de tennis, 7 croquets, des golfs links de 18 trous et de 10 trous sur un « green » de 35 à 40 hectares faisaient la réputation de ce palace. Le « Golf de la ville d'Hyères avait d'ailleurs été inauguré en grande pompe le 6 novembre 1905 par le directeur Zick, qui avait convié pour l'occasion « la municipalité, les principaux fonctionnaires, le corps médical et quelques amis personnels » à un somptueux banquet.

L'établissement participait aussi à l'animation festive de la ville par son programme de « thés-concerts » les lundis, jeudis et vendredis à 3h30, grands concerts les mercredis et samedis à 8 heures, petite sauterie tous les mercredis de 9h à 11h. »¹⁶⁷

Le Golf-Hôtel d'Hyères, fidèle à la saison et à la clientèle d'hiver, avait pour prolongement le Golf Hôtel de Beauvallon, sous la même direction. Ce dernier, signe de l'évolution des goûts, axait déjà ses publicités sur son site en bordure du Golfe de Saint-Tropez, sa plage ombragée et ses possibilités de pratique des bains de mer.

• Fin et nouvelle vie des grands hôtels de luxe

Pendant la première guerre mondiale, la plupart des grands hôtels (Albion, Ermitage, San Salvador...) sont réquisitionnés et transformés en centres hospitaliers alimentés par la

¹⁶⁴ Paul Page : né en Suisse en 1863, cet architecte avait travaillé à Saint-Raphaël (Agence de Pierre Aublé) et à Tamaris-sur-Mer, pour Michel Pacha, où il avait utilisé le style néo-mauresque

¹⁶⁵ Sœur Candide connaît de sérieux problèmes financiers à partir de 1908-1909 ; elle se lance alors dans des opérations financières à la limite de l'escroquerie, d'où des problèmes avec la Justice

¹⁶⁶ Chroniques de Hyères-Journal du 12 novembre 1905, Collection Médiathèque d'Hyères

¹⁶⁷ Gustave Roux, Heures de souffrance, d'espérance et de joie, histoire de l'occupation de la région d'Hyères et de sa libération, 1940-1944-1945, Imprimerie Olivier-Jourdan, Draguignan, 1947

norria des trains sanitaires. L'arrière s'organisait pendant cette terrible guerre de 52 mois. Dès 1919 cependant, la saison d'hiver redémarre à Hyères et sur toute la côte. Quelques mois seulement après la signature de l'armistice, les hôtels reprennent leur vie et dès 1925, le Grimm's Park Hotel se dote d'une élégante rotonde, aile du restaurant avec vestiaire, bar, loge d'orchestre, couverte d'un dôme ovale à verrière zénithale et à l'entrée abritée par une marquise légère. Mais les conséquences désastreuses de la guerre sur l'économie européenne, l'inflation des années 1920, la crise de l'économie mondiale qui s'étend à la quasi totalité de la planète, contribuent à la disparition des fortunes traditionnelles. Les grands hôtels commencent leur agonie qui, à Hyères, fut rapide, avec la désaffectation de la station par les Britanniques. Autre signe de nouveaux temps et de nouveaux goûts, la pratique des bains de mer progresse dans les années 1920 et fait privilégier les séjours aux abords immédiats de la plage. Hyères, à cinq kilomètres de la mer était désormais la moins bien située des stations de la côte.

Hyères, plus ancienne place d'hiver du littoral méditerranéen français, rivale à distance de Nice, sera la première à mourir et à voir ses grands hôtels disparaître, les uns après les autres, à partir de 1922. Laissé à l'abandon depuis 1919, le Grand Hôtel de San Salvador, avec l'ensemble du domaine, est acheté en 1922 par la Ville de Paris pour son Assistance Publique. Sœur Candide, elle, avait été condamnée et emprisonnée en 1912 pour escroquerie. En faillite dans les années 1930, le Grimm's Park Hôtel, devient en 1934 la propriété de la Ville d'Hyères. A Costebelle, la famille Peyron ne peut conserver les trois grands hôtels (Ermitage, Albion, Costebelle) qui sont acquis par l'Etat. Le Grand Hôtel des Palmiers est racheté par la municipalité hyéroise en 1939 pour y établir un établissement secondaire mixte.

L'Hôtel Continental qui avait lui aussi perdu sa clientèle sert d'hôpital annexe de la Croix Rouge au début du second conflit mondial puis est réquisitionné en 1943. Ensuite centre de repos pour les troupes coloniales, il est racheté par l'Armée de Terre et transformé en Maison Familiale des Armées. L'ancien édifice de 1881 est alors rasé et complètement reconstruit en 1979.

Le Golf Hôtel, propriété de Zick était depuis longtemps déserté. Lors des combats de la Libération, le Golf Hôtel constituait un verrou à faire sauter par les troupes alliées. Un rapport d'août 1944 le décrivait comme un « vaste cube de maçonnerie aménagé intérieurement en forteresse, hérissé d'armes automatiques, entouré de barbelés ». ¹⁶⁸ Les 20 et 21 août 1944, il est pilonné et détruit par l'escadre alliée. Jamais reconstruit et longtemps laissé à la ruine, il sera finalement totalement rasé.

L'Hôtel Chateaubriand, bien que réquisitionné pendant la 2^{ème} guerre mondiale, ne souffrira pas de dégradations. En 1945, il est acquis par la Mutuelle Générale de l'Éducation Nationale. Quant au tout premier des palaces hyérois, celui de 1850, le Grand Hôtel des Iles d'Or, il sera réaménagé en appartements vers 1950, 100 ans plus tard par l'architecte Léon David.

Dans les années 1930, la presse locale évoquait déjà le « cimetière d'hôtels » à propos d'Hyères. Mais, malgré abandons ou destructions évitables (Grand Hôtel d'Albion, Grand Hôtel de l'Ermitage, Hôtel Continental), la plus grande partie de cet exceptionnel patrimoine bâti a survécu et a même trouvé une nouvelle vie, autre qu'hôtelière. Les anciens grands hôtels, par leurs qualités architecturales et patrimoniales, contribuent largement à l'élégance du paysage urbain. Depuis plusieurs dizaines d'années, ils ont su retrouver une nouvelle vie. Certains sont hôpitaux (San Salvador) ou maisons de convalescence et rééducation (Chateaubriand), lycées (Grand Hôtel des Palmiers transformé en Lycée Régional Polyvalent Jean Aicard, Grand Hôtel de Costebelle devenu Lycée Régional Polyvalent de Costebelle), bâtiments municipaux administratifs et culturels (Grimm's Park Hôtel) et logements privés (Grand Hôtel des Iles d'Or). Quelques uns ont tant façonné l'histoire des lieux qu'ils ont donné

¹⁶⁸ *Gustave Roux, ouvrage cité*

le nom à des quartiers¹⁶⁹ (Iles d'Or, Golf Hôtel) et à des établissements scolaires (Lycée Professionnel du Golf-Hôtel). D'autres conservent encore l'intégralité de leurs peintures murales (San Salvador). D'autres encore (Maison de Convalescence de la MGEN, Chateaubriand) offrent encore au regard des patients des décors intérieurs néo-Louis XVI souvent utilisés dans les anciens palaces.

Aujourd'hui, Hyères, importante station touristique et balnéaire n'accueille plus que 11% de ses visiteurs dans les structures de l'hôtellerie traditionnelle car d'autres choix s'offrent à la clientèle (hôtellerie de plein air, clubs de vacances, chambres d'hôtes...). La commune ne compte désormais qu'un seul établissement de luxe, le Mas du Langoustier, un quatre étoiles, sur l'île de Porquerolles.

¹⁶⁹ Amédée Aulfavre, *Hyères et sa vallée*, 1863, p. 93 : « Le boulevard en terrasse des Iles d'Or, planté de palmiers et de lauriers, semble le vestibule de l'hôtel qui a donné son nom au quartier »

**TRADITION ET
TRANSFORMATION
DE L'HOTELLERIE DE LUXE A
SAINT-RAPHAEL**

Lindsay Benoist

En 1900 six grands hôtels de luxe accueilleraient les hivernants de la Belle Epoque à Saint-Raphaël. Aujourd'hui il n'y en a plus. Que s'est-il donc passé ? Expliquer ces disparitions nécessite un retour en arrière sur la période qui précède la première guerre mondiale.

• La création d'une hôtellerie de luxe

En 1863 la principale ligne de chemin de fer de la Côte d'Azur (la ligne PLM) relie Saint-Raphaël à Toulon, Marseille et Paris. Et le train amène des voyageurs et des spéculateurs. Sur place, de 1878 à 1895, un maire entreprenant, Félix Martin, va devenir le véritable créateur du Saint-Raphaël moderne. C'est un polytechnicien, ingénieur de la compagnie PLM, qui assume les fonctions d'Inspecteur de la section Toulon-Nice de la ligne. En quelques années, il réussit à transformer un petit village provençal en une station de villégiature de renommée européenne.

En 1878, lorsque Félix Martin devient maire, Saint-Raphaël n'est encore qu'une petite bourgade traditionnelle d'agriculteurs et de pêcheurs. La population dépasse à peine 1 500 habitants. Soucieux de la vie de ses habitants, Félix Martin va améliorer les équipements de la ville. Mais son véritable but est de développer Saint-Raphaël pour y attirer les riches étrangers « qui viennent, dit-il, dépenser chez nous leur argent pour le plus grand bien des habitants du pays »¹⁷⁰. A cette époque, on appelle « étranger » tout visiteur qui n'est pas originaire de la commune. Il s'agit donc aussi bien de voyageurs français (comme des lyonnais ou des parisiens), que de voyageurs belges ou anglais.

Pour attirer et retenir ces visiteurs, Félix Martin veut aménager et embellir le bord de mer. Il construit en quelque sorte une nouvelle ville à côté du village ancien. Ce développement urbain va comprendre un casino pour distraire les étrangers en villégiature et une église, Notre Dame de la Victoire, pour favoriser leur vie spirituelle. Félix Martin était personnellement partie prenante dans ce développement immobilier. A la tête de plusieurs sociétés foncières, il était propriétaire du casino et possédait une partie des terrains nécessaires à la construction du front de mer. En quelques années, près de 250 maisons, villas ou hôtels sont construits et des kilomètres de voies nouvelles aménagés¹⁷¹. En dix ans, entre 1876 et 1886, la population de Saint-Raphaël double et passe de 1 500 à plus de 3 000 habitants.

Le premier grand hôtel destiné aux étrangers, le Grand Hôtel de Saint-Raphaël est inauguré le 4 mars 1880, à deux pas de la mer. Il a été construit par Laurent Vianey, architecte de Cannes. Le maire est le président du conseil d'administration. En 1888 ce bâtiment sera agrandi de deux pavillons et de deux ailes dans le même style. Puis en novembre 1882 deux autres grands hôtels sont inaugurés en bord de mer.

Le Grand Hôtel Beau Rivage a été construit pour la Société des Terrains de la Méditerranée, l'une des sociétés foncières qui compte Félix Martin parmi ses associés. Situé sur le boulevard du Touring Club, à la limite de la ville à l'époque, ses jardins et ses terrasses donnent sur la mer. En 1905 l'hôtel est surélevé et agrandi de deux ailes. En 1913 il est aménagé spécialement pour le séjour d'un mois du Duc et la Duchesse de Gênes.

Pendant c'est l'Hôtel des Bains, derrière les Bains Lambert, qui occupe le meilleur emplacement sur le front de mer, au centre de la nouvelle ville, avec vue sur le golfe de Fréjus. Comme l'Hôtel Beau Rivage, il est inauguré en novembre 1882. Cet établissement de luxe a été construit par Hilarion Séquier, le propriétaire d'un modeste hôtel de voyageurs situé en face de la gare. On y compte environ 60 chambres réparties sur trois étages. Plus tard on l'appellera « Hôtel Continental et des Bains » et finalement « Hôtel Continental ». Parmi d'autres hôtes prestigieux, il a accueilli Lord Salisbury, le premier ministre britannique en 1886, Georges Clemenceau en 1890¹⁷² et plus récemment M. René Levesque Premier Ministre du Québec, en visite officielle en France en 1977.

La même année, en 1882, deux grands hôtels sont également construits à Valescure, dans la partie nord de la commune.

Le Grand Hôtel des Anglais a été construit à l'origine pour être un pensionnat hébergeant des jeunes filles « de toutes nations ayant besoin d'un air pur, tonique et vivifiant »¹⁷³. En effet dans les premières années, les personnes qui faisaient construire à Valescure étaient souvent des médecins parisiens et des investisseurs partageant les projets de développement de Félix Martin ; ils espéraient créer une station climatique où auraient été soignées les maladies respiratoires. Le pensionnat n'ayant pas réussi, au bout de trois ans, le bâtiment est transformé en hôtel. Le nom choisi évoque la riche clientèle d'outre-manche attirée par Valescure.

Le second hôtel de Valescure, le Grand Hôtel de Valescure, comprend de spacieuses suites et réunit, d'après l'illustration, « tout ce que le luxe moderne a inventé de plus confortable et de plus complet »¹⁷⁴. Il est agrandi et surélevé de trois étages par l'architecte Henri Lacreusette en 1898. Ortolan, un historien local, écrit en

¹⁷⁰ Délibérations du Conseil Municipal, 26 décembre 1881

¹⁷¹ J. A.Ortolan, *Saint-Raphaël : Notes et Souvenirs*. 1894. p.161

¹⁷² *Saint-raphaël Revue*, 27 avril 1890

¹⁷³ *L'Illustration*, 28 janvier 1882

¹⁷⁴ *L'Illustration*, 28 janvier 1882

1888 que son architecture presque monumentale a acquis une solide notoriété parmi les sommités médicales de l'Angleterre, comme au sein de l'aristocratie nobiliaire, financière et artistique des bords de la Tamise. Effectivement, selon le recensement de 1906, ses clients sont majoritairement britanniques.

Cependant en 1892 l'architecte de la colonie anglaise, Léon Sergent, écrit qu'il trouve dommage que les hôtels de Valescure soient «mal tenus» et il cherche un terrain pour y construire un hôtel digne de recevoir «des princes de famille royale»¹⁷⁵. Il est permis de penser que le résultat de ce projet est le sixième grand hôtel, le Boulouris Grand Hôtel, conçu par le même Léon Sergent et inauguré en 1899¹⁷⁶. D'après les journaux de l'époque, cet hôtel édifié au milieu d'un grand parc naturel «réunit toutes les conditions exigibles d'hygiène et de confort modernes» et «les ingénieurs les plus compétents de Londres en reconnaissent la sanitation parfaite»¹⁷⁷. La gérance de cet hôtel est confiée à M. Ramin qui veut que sa clientèle trouve au «Boulouris Grand Hôtel» le même confort que dans les principaux hôtels de Nice et de Cannes.¹⁷⁸ Le bâtiment aurait dû comprendre deux ailes symétriques et une entrée au centre de la façade. La première pierre est posée en juillet 1898 et l'ouverture est prévue six mois plus tard. Malheureusement, avant que la couverture de l'aile ouest soit complètement terminée, une tempête s'abat sur Saint-Raphaël en octobre. La toiture et les murs s'effondrent et deux ouvriers sont tués. L'aile ouest ne sera jamais reconstruite et l'aspect du bâtiment restera toujours un peu bancal.

• Les prestations d'une hôtellerie de luxe

Tous les grands hôtels de Saint-Raphaël et de Valescure font face au midi, avec vue sur la mer. Tous ont des terrasses et des jardins. Une publicité pour le Grand Hôtel de Saint-Raphaël, datant de 1898¹⁷⁹, vante les avantages de l'établissement : cette «maison de premier ordre» est «admirablement située en plein midi» et «entourée d'un jardin». Le même document annonce des «omnibus à tous les trains» : de l'hôtel une voiture à cheval ira chercher les clients à la gare. En effet la plupart d'entre eux arrivent par les trains de la ligne PLM.

La gestion des établissements de ce type est au niveau de l'hôtellerie suisse : ainsi les propriétaires du Grand Hôtel, les frères Wagner sont également propriétaires de l'Hôtel Oberlan à Interlaken. Et, selon le recensement de 1901, les dix employés de cet hôtel sont de nationalité suisse ou allemande. L'origine du personnel est analogue au Grand Hôtel de Valescure : en 1901, sur 14 employés, cinq sont suisses et quatre allemands. Le propriétaire tient un hôtel à Vichy en été. A cette époque, souvent les hôteliers et leur personnel travaillent à Saint-Raphaël pendant la saison d'hiver, puis ils suivent leurs clients dans des stations situées plus en altitude pendant la saison d'été.

Par ailleurs, on lit dans la *Saint-Raphaël Revue* de 1898 une annonce relative à la vente du Grand Hôtel de Saint-Raphaël ; elle nous donne les indications suivantes sur le confort offert par cet établissement : quarante chambres de maîtres, dont plusieurs à deux lits ; un grand nombre de chambres de domestiques (les chambres de maîtres donnent sur la mer ; les chambres des domestiques plus petites et moins bien équipées se trouvent à l'arrière de l'hôtel) ; une grande salle à manger, un grand salon, un fumoir, un billard, un bureau (cette répartition des pièces se retrouve dans tous les autres grands hôtels) ; des salles de bains et des cabinets avec appareils à chasse (l'eau courante arrive par la canalisation de la Siagnole en 1893 et bientôt les hôtels vont vanter leur eau courante chaude et froide dans toutes les chambres) ; un Calorifère fournit un chauffage central par air chaud »¹⁸⁰.

Le confort exigé par les hivernants évolue d'ailleurs avec les progrès techniques : ainsi le téléphone et le télégraphe permettent de suivre les affaires et les cours de la bourse ; des ascenseurs et le chauffage central sont installés à l'occasion des rénovations ; dans un guide de 1911, on peut lire «lumière électrique dans toutes les chambres» ! Certains hôtels proposent des chambres noires à leurs clients amateurs de photographie. Dans les pages des guides, au fil des éditions successives, les écuries pour «chevaux et voitures à cheval» deviennent des «garages pour autos». On constate que la clientèle étrangère, surtout celle des anglais, exige des éléments de confort quasiment inconnus de la population locale à l'époque.

• La clientèle des grands hôtels

A leur arrivée dans la station, la liste des étrangers, avec le nom de leur hôtel, est régulièrement publiée dans les journaux, comme dans une sorte de carnet mondain. Cette publication a pour but de tenir les hivernants

¹⁷⁵ Lettre de Léon Sergent à Miss B. M. Broadwood 17 octobre 1892

¹⁷⁶ Boulouris est l'un des quartiers de Saint-raphaël

¹⁷⁷ *Saint-Raphaël Revue*, 26 novembre 1899

¹⁷⁸ *Saint-raphaël Revue*, 4 décembre 1898

¹⁷⁹ *Guide-Album des Chemins de Fer du Sud de la France* 1898

¹⁸⁰ *Saint-Raphaël Revue* le 6 août 1898

informés de la venue de personnalités et de notables de leur niveau social. La majorité de ceux qu'on appelle alors des « étrangers » sont français (les deux tiers des hivernants vers 1893). Les anglais forment un deuxième groupe important. Les français descendent plutôt dans les hôtels du bord de mer, tandis que les anglais préfèrent Valescure.

Ces hivernants présentent des caractéristiques communes : ils viennent passer la saison d'hiver, entre la Toussaint et Pâques ; souvent accompagnés de leur famille, ils restent donc plusieurs semaines, voire des mois. Tous sont fortunés et l'on sait que le voyage coûte cher. Agés en moyenne de plus de 60 ans, ce sont des aristocrates, des rentiers, des hommes politiques, d'anciens militaires ou encore des avocats venus de Paris, Lyon et Marseille.

A quoi s'occupait donc cette clientèle des grands hôtels ? En lisant les journaux de l'époque, on constate tout d'abord que la municipalité s'efforce de rendre le séjour à Saint-Raphaël aussi distrayant et agréable que possible : les riches hivernants participent par exemple à des bals publics ; des troupes théâtrales se produisent sur la scène du Casino. Plusieurs fois par semaine la Musique Municipale donne des concerts dans les hôtels et dans le kiosque à musique en bord de mer. Et au printemps la traditionnelle Bataille des Fleurs est l'occasion d'une grande fête sur la Terrasse des Bains.

Le sport a aussi sa place dans les activités des hivernants. A Valescure, en 1900, les anglais créent un golf et font construire des courts de tennis. Des compétitions sont organisées auxquelles sont invités les clubs d'Hyères, de Cannes, de Nice, et de Menton. Des matches de football attirent les clients des hôtels le dimanche après midi. Il faut d'ailleurs noter que le golf, le tennis et le football sont à cette époque des sports couramment pratiqués par les clients anglais des grands hôtels de Saint-Raphaël.

Pour les riches hivernants, la vie religieuse a aussi une grande importance : afin d'accueillir et de retenir cette clientèle, des lieux de culte sont édifiés à proximité des grands hôtels. Ainsi une chapelle catholique est construite à Valescure en même temps que le Grand Hôtel de Valescure (cette chapelle est aujourd'hui en ruine). Cinq ans plus tard, en 1887, Notre Dame de la Victoire est inaugurée en plein centre ville. La vieille église du village est désaffectée. S'agissant d'autre part du culte protestant, en 1882 les sociétés foncières du maire, F. Martin, fournissent un local et subventionnent l'établissement d'une église anglicane à proximité des hôtels du centre de la ville. Et comme les hivernants britanniques de Valescure se plaignent de ce que cette église anglicane est trop loin pour eux, des messes sont célébrées régulièrement dans la salle à manger de l'Hôtel des Anglais. Grâce aux contributions financières de ces riches et généreux fidèles, une église anglicane est finalement bâtie à Valescure en 1900. Comme les hôtels, les deux églises anglicanes ne sont ouvertes que pendant la saison d'hiver.¹⁸¹

Les hivernants qui séjournent dans les grands hôtels ont des activités de gens aisés, mais ils ne recherchent pas une vie mondaine aussi intense que celle qu'ils trouveraient à Cannes, Nice ou Monaco. Ils apprécient le calme de Saint-Raphaël. Ayant le plus souvent apporté des livres, ils lisent beaucoup. Certains font du dessin ou de l'aquarelle. Ils écrivent des lettres et tiennent leur journal, documents devenus précieux pour les historiens.

Pour ces clients des hôtels de luxe, la possibilité de faire d'intéressantes excursions dans la région constitue aussi l'un des attraits de Saint-Raphaël. A pied, à cheval ou en voiture à cheval, les massifs de L'Esterel et des Maures, ainsi que les ruines romaines de Fréjus, offrent des buts de promenades très fréquentés. A partir de 1903, une nouvelle route permet de se rendre à Cannes par le bord de mer ; cette « Route de la Corniche » conduit aussi à de nombreux départs d'excursions vers des sites incomparables.

• La fin d'une époque et les suites de la première guerre mondiale

A la veille de la Grande Guerre, il y a donc six grands hôtels à Saint-Raphaël : trois en bord de mer et trois autres à Valescure et à Boulouris dans les pinèdes. Parmi eux, seul l'Hôtel Continental et des Bains reste ouvert toute l'année, tous les autres n'accueillant que des hivernants.

Cependant la ville n'a cessé de se développer, la population ayant triplé entre 1881 et 1911. Des hôtels de moyenne catégorie se sont donc créés, tel l'Hôtel des Roches Rouges inauguré en 1908 à Agay. En 1913, on compte au total 19 hôtels et pensions sur l'ensemble du territoire de la commune. A la même date deux hôtels de dimension importante sont en construction. Bien qu'ils n'aient jamais reçu le nom de « grand hôtel », ces projets sont les derniers de l'hôtellerie de luxe à Saint-Raphaël. En 1911 des investisseurs britanniques ont acheté 40 000 m² de terrains à Valescure pour y construire un grand hôtel. Les travaux de l'Hôtel du Golf sont entamés avant la guerre mais ils sont suspendus en 1912 par suite de la faillite de la société. Comme on va le voir plus loin, la construction ne sera achevée que dans le courant des années 20. Et en ville, face à la mer, le 1^{er} août 1914, alors que la France et l'Allemagne vont entrer en guerre, on inaugure l'Hôtel de la Plage. Il restera ouvert durant toute la guerre. Cet immeuble imposant existe toujours.

¹⁸¹ Voir « Les Débuts de l'Église Anglicane à Saint-Raphaël » par Lindsay Benoist dans le *Bulletin de la Société d'Histoire de Fréjus et de sa Région*, No 8, Septembre 2007 p46-57.

Pendant la guerre, comme ailleurs sur la Côte d'Azur, tous les autres grands hôtels sont réquisitionnés pour être transformés en hôpitaux militaires. En novembre 1914, un minimum de 300 lits est demandé à la commune pour l'hospitalisation des soldats blessés. Le Grand Hôtel de Boulouris devient par exemple « l'Hôpital Auxiliaire 44 ».

On le sait, la première guerre mondiale marque une rupture dans les économies et les modes de vie. La guerre et ses suites entraînent notamment la perte de nombreuses grandes fortunes traditionnellement basées sur les rentes de l'Etat. Les riches hivernants appartenant souvent aux familles aristocratiques vont céder la place à une grande bourgeoisie libérale. Ainsi à partir de 1926, dans les documents de recensement, les mentions de « rentier » ou de « propriétaire » vont laisser place à celles d'activités professionnelles, comme négociant, industriel, professeur d'université, médecin, pharmacien, publiciste, chimiste, etc.¹⁸²

Les années 1920 voient aussi commencer le morcellement des parcs des grandes villas. Celles-ci sont parfois transformées en pensions ou en petits hôtels. Cependant Saint-Raphaël va se relever économiquement des années de guerre grâce au tourisme et à l'essor des vacances d'été au bord de la mer. Le tourisme est bien entendu favorisé par l'avènement de l'automobile et l'amélioration générale des routes durant les années 20 et 30. Les stations du Var commencent donc à profiter d'une popularité jusque-là inconnue.¹⁸³ Mais les séjours des nouveaux visiteurs sont plus courts et moins dispendieux que par le passé. Des hôtels moins luxueux sont construits le long de la côte pour recevoir une clientèle appartenant à la classe moyenne. La part de l'hôtellerie de luxe recule devant la multiplication d'hôtels plus simples et de pensions de famille. Désormais le touriste remplace l'hivernant.

L'engouement pour les vacances d'été au bord de la Méditerranée profite également à la station : le soleil et la mer attirent une nouvelle clientèle et la saison d'été devient à la mode. La plage est donc réaménagée en 1926 et des cabines sont installées sous la terrasse. Un guide publié au début des années 30 insiste sur « l'agrément des plages si propices aux jeux des enfants » et sur « l'excellence des bains de mer ».

Sauf deux établissements de Valescure fermés de juin à octobre, en 1932, les grands hôtels de Saint-Raphaël et de Boulouris sont ouverts toute l'année. Parmi eux, l'exemple de l'Hôtel Beau Rivage illustre l'évolution de ces années d'après-guerre. Le guide paru en 1932 atteste des changements intervenus : Ouvert en toutes saisons, le Grand Hôtel Beau Rivage s'affiche maintenant simplement « Hôtel Beau Rivage ». Il comprend un « Bar - Grill-room », un américanisme comme il en fleurit dans la publicité de l'époque pour les hôtels (des américains en nombre découvrent alors la Côte d'Azur, où un dollar fort leur permet de vivre très confortablement¹⁸⁴ ; déjà en 1924 l'écrivain Scott Fitzgerald a passé cinq mois à Saint-Raphaël pour y terminer son roman « *The Great Gatsby* »). L'hôtel propose aussi un garage pour les automobiles et un service d'autobus gratuit pour aller jouer au golf. Mais il n'est plus question d'aller chercher les clients à la gare.

L'Hôtel du Golf à Valescure demeure après la guerre le fleuron représentatif de l'hôtellerie de luxe traditionnelle. On a vu plus haut que sa construction avait été interrompue en 1912. Il est achevé par l'architecte Darde et inauguré en 1925. C'est un établissement de grand luxe qui compte 170 chambres et 80 employés. Dans un cadre unique, il est spécialement apprécié des joueurs de golf. Jusqu'à sa fermeture, en 1978, l'Hôtel du Golf recevait de nombreuses personnalités : Léon Blum, André Maurois, René Coty, Maurice Couette de Murville, Lord Mountbatten, le roi Umberto d'Italie, le duc de Windsor, etc. On y verra aussi des vedettes de cinéma : Laurel et Hardy, Jean Gabin, Elizabeth Taylor.

En fin de compte, même si l'hôtellerie de luxe recule, jusqu'au début des années 30, la période qui suit la guerre de 1914-1918 semble avoir été assez favorable au tourisme à Saint-Raphaël. Toutes catégories confondues, on est passé de 19 hôtels en 1919 à 61 hôtels en 1932.

Et avec la création en 1936 de deux semaines de congés payés par an, le goût pour les vacances à la mer en été se répand rapidement dans les classes moyennes, ce qui favorise cette tendance.

• L'évolution de l'hôtellerie à Saint-Raphaël et la fin des grands hôtels après 1945

Mais dès 1933, les conséquences de la crise économique mondiale se font sentir et les grands hôtels raphaëlois commencent à connaître des moments difficiles. Ainsi le Grand Hôtel de Valescure ne survit par très longtemps à ces changements de clientèle. En 1937 il est transformé en appartements.

¹⁸² Geneviève Négrel, de la DRAC « *Saint-Raphaël : Naissance et évolution d'une station de villégiature* » conférence donnée le 17 septembre 2009 à Saint-Raphaël

¹⁸³ Colin Dyer, « *Témoignage d'Une Époque Révolue : Les Grands Hôtels « Palaces » à Saint-Raphaël 1888-1988* », mémoire publié par la Fédération historique de Provence en 1989 ; l'auteur est un universitaire australien

¹⁸⁴ Le 22 mai 1926, le commandant du Centre d'Aviation Maritime de Saint-Raphaël adresse une note au ministre de la Marine sur les difficultés de logement de son personnel. Le coût de la vie très élevé sur la côte est même « à son maximum à Saint-Raphaël, petite ville en plein développement, envahie par les Anglais et les Américains, non seulement l'hiver, mais encore tout l'été »

Pendant la deuxième guerre mondiale, les hôtels sont réquisitionnés : d'abord en 1940 par les Italiens, puis à partir de 1942 par les Allemands, ensuite en 1944 par les Américains auxquels succèdent les officiers de la 1^{ère} Armée française.

Certains hôtels auront du mal à se relever de cette période difficile. Un guide datant de 1949 indique 48 hôtels sur le territoire de la commune, mais seulement quatre établissements ayant le maximum d'étoiles de l'époque : le Golf Hôtel à Valescure, le Continental et le Beau Rivage en bord de mer, et l'Hermitage, une villa transformée en hôtel entre les deux guerres. Signe des temps, l'appellation « grand hôtel » disparaît du vocabulaire des guides touristiques.

Au lendemain de la seconde guerre mondiale, le tourisme en nombre des classes moyennes -parfois appelé tourisme de masse - remplace la villégiature des privilégiés. En 1956, alors que la population est d'environ 10 000 habitants, la ville accueille 95 000 touristes, principalement entre juin et septembre. La saison d'hiver n'existe plus. Or les quatre mois de la saison d'été sont insuffisants pour rendre les grands hôtels financièrement viables. Certains vont recevoir de nouvelles affectations.

• Que sont devenus les anciens hôtels de luxe ?

Les hôtels situés dans les pinèdes de Valescure et de Boulouris sont les premiers à fermer :

1937 : le Grand Hôtel de Valescure devient Le Logis de Valescure, une co-propriété très prisée aujourd'hui.

1947 : le Grand Hôtel de Boulouris est vendu à la ville d'Avignon qui en fait une colonie de vacances ; c'est aujourd'hui un ensemble d'appartements de luxe.

1949 : l'Hôtel des Anglais devient la « Maison du Souvenir », une fondation des cheminots qui accueille d'anciens déportés ou des blessés graves et des enfants en manque d'air pur et de soleil ; aujourd'hui c'est un centre de vacances de la SNCF.

1958 : le Grand Hôtel devient le Home Arménien, propriété de la fondation Gulbenkian ; aujourd'hui c'est une maison de retraite.

Le Golf Hôtel a pu résister jusqu'en 1978 ; il est ensuite devenu, lui aussi, une luxueuse co-propriété.

L'Hôtel de la Plage en bordure de mer a gardé sa vocation hôtelière lorsqu'en 1979, sous le nom de Résidence Méditerranée, il a été transformé par des caisses de retraite. Depuis, il accueille toute l'année, dans ses 51 logements classés 3 étoiles, une clientèle composée majoritairement de cadres et de retraités. C'est un des rares bâtiments de la Belle Époque conservé sur le front de mer et sa façade restaurée attire toujours le regard des passants.

En revanche deux des grands hôtels de la Belle Époque n'ont pas survécu à la pression foncière et ont été victimes des bulldozers. Ainsi l'hôtel Beau Rivage a été fermé en 1977 puis démoli. Il est remplacé par un immeuble de 209 logements, toujours appelé « Beau Rivage ». Et l'Hôtel Continental a été vendu à un promoteur et démoli en 1989 malgré de vives protestations ; le bâtiment construit à sa place comprend des appartements et un hôtel (trois étoiles) de 44 chambres fermé de novembre à février.

Saint-Raphaël n'est donc plus une destination de luxe comme à la Belle Époque. La haute saison se situe en juillet et en août. Les séjours sont plus courts. Et les hôtels sont concurrencés par d'autres formes de logement : des clubs de vacances, des résidences, des chambres d'hôtes et des campings. On trouve même un camping qui se vante d'être « le 1^{er} camping 5 étoiles de la Côte d'Azur ».

Aujourd'hui sur le territoire de la commune on ne trouve plus que 36 hôtels, au lieu des 61 établissements répertoriés en 1932. Seuls deux hôtels portent les quatre étoiles : un nouveau Golf Hôtel à Valescure et la Marina Santa Lucia sur le port.

Est-ce à dire que Saint-Raphaël ne peut plus accueillir ses visiteurs les plus fortunés. Pas tout à fait : deux villas proposent une nouvelle forme d'hébergement de luxe. A Boulouris, la Villa Mauresque est un établissement de grand standing non classé par le Bureau de Tourisme. Elle est entourée d'un parc de 5 000 m². Au nombre de 16, ses chambres et ses suites sont réparties dans deux villas construites en 1881 par l'architecte Chapoulard, célèbre pour son inspiration orientale. Avec ses deux piscines, son hammam, ses jacuzzis et son port privé, cet établissement attire des sportifs et des stars qui viennent s'entraîner ou se soigner dans deux centres installés à Boulouris. A Valescure, mais sur la commune de Fréjus, a été restaurée et réaménagée une grande villa, Lou Casteou. Elle a été construite en 1904 pour un riche anglais, Lord Amherst. Isolée dans une vaste pinède protégée, cette luxueuse villa ne se loue qu'en totalité pour des mariages, des réunions de famille, des séminaires d'entreprises ou d'importantes réunions d'affaires. L'établissement n'est pas officiellement un hôtel. Et cette année commencent les travaux pour l'agrandissement du vieux port, afin de mieux accueillir les yachts privés et de leurs propriétaires fortunés. Saint-Raphaël n'a donc pas abandonné la clientèle de luxe.

HÔTELS ET PALACES DE CANNES À LA BELLE EPOQUE

Andrée Bachemont

La villégiature hivernale sur la Riviera se développe au XVIII^e siècle, tout d'abord à Nice, cité importante du littoral azuréen. Mais c'est à Cannes, que par un heureux hasard, s'arrêta et se fixa un beau jour de 1834, Lord Brougham charmé par ce petit port de pêcheurs ; il découvre loin des brumes londoniennes, un climat très doux l'hiver et une baie délicieuse.

Avec l'arrivée du chemin de fer en 1863, Cannes s'agrandit. Les palaces s'alignent sur la Croisette ou s'installent au milieu de grands parcs sur les collines avec une vue imprenable sur les îles de Lérins et l'Estérel. C'est un tourisme aristocratique qui arrive, englobant membres de la noblesse, la haute bourgeoisie et de riches hivernants. Une grande partie des visiteurs appartient aux familles régnantes d'Europe. L'hôtel est considéré comme le domicile provisoire dont on sort peu, sauf pour se promener et participer aux mondanités. D'ailleurs les familles s'y installent souvent pour plusieurs mois d'hiver, accompagnées de leurs domestiques et invitent membres de leur famille et amis, à les rejoindre. Dans les grands hôtels, tous les jours sont des jours de gala ; on sert des dîners raffinés, à des convives très habillés, robe longue de velours ou de satin pour les dames et cravate blanche pour les messieurs. Des orchestres animent les soirées. Les palaces proposent aussi des concerts, des excursions, des pique-niques. Les deux sources principales d'investissement hôtelier proviennent de Suisse et d'Angleterre, les capitaux anglo-saxons exercent pendant cette période une influence certaine, favorisée par une importante colonie anglaise au départ. Pour assurer un service impeccable, les directeurs d'hôtel, souvent suisses ou allemands emploient un personnel qui se caractérise par son style et sa classe. La saison terminée, les domestiques cannois ou étrangers partent avec leur employeur dans une station estivale où ce dernier possède un autre établissement. Les grandes lignes internationales de chemin de fer, l'essor industriel, l'afflux des capitaux, le développement des banques nationales influent sur la création d'un équipement hôtelier de luxe. Les touristes à la recherche du soleil d'hiver affluent.

Revenons à lord Brougham, découvreur de Cannes qui s'installe à l'auberge Pinchinat la seule auberge du bourg, près du rivage (la demeure existe encore). A la suite de lord Brougham, de nombreux membres de l'aristocratie anglaise lui rendront visite et certains descendront dans de grands hôtels construits non loin du château Eléonore, dans ce quartier à l'ouest de Cannes, que l'on appelle encore aujourd'hui le quartier anglais. En 1856, il n'y a encore que trois hôtels, puis en 1862, Prosper Mérimée écrit à un ami Cannes n'a jamais été si peuplé. Il y a encombrement dans les sept hôtels de la ville. A présent, nous allons parcourir la ville et faire connaissance avec ses hôtels en commençant par l'ouest.

L'Hôtel Belle-Vue, avenue Jean de Noailles, sera le premier établissement hôtelier construit spécialement pour les hivernants britanniques, en 1857. De style néo-classique, il est érigé par Laurent Vianay et entouré d'un parc magnifique avec vue sur la mer. Sa dimension est impressionnante ; un hall majestueux avec des colonnes soutenant le plafond à caissons, une superbe cheminée et un escalier monumental menant aux quatre étages, accueille les villégiateurs. S'il fut le rendez-vous de nombreuses familles anglaises, des personnalités de tous pays y passèrent des saisons d'hiver. Aussi l'on comprend les vastes appartements, les longs couloirs, les chambres de courrier (secrétaires, majordomes) aussi nombreuses que les chambres de maîtres, les chambres de domestiques, les salons de réception et de jeux ! Bals, concerts, thés dansants s'y succèdent : de brillantes réceptions sont relatées dans la presse. Ce beau bâtiment précédé d'un joli jardin, transformé en copropriété, existe toujours et se nomme « Palais Belle-Vue ».

L'Hôtel Beau-Site, ancienne route de Fréjus, fut d'abord château, puis hôtel vers 1867/68, aujourd'hui copropriété. Erigé sur une petite éminence, son parc sera planté de toutes les essences exotiques qui charmaient la gentry anglaise fréquentant cet établissement, d'octobre à mai. Agrandi en 1873, une salle de réunion s'impose pour les importants personnages qui le fréquentent se présente ainsi ... le parquet à caissons en bois de noyer,

d'érable et de chêne, tentures en cachemire rouge, de belles glaces décorent les murs et des lustres en cuivre doré sont suspendus au plafond. Au rez-de-chaussée, se trouve une salle de billard dont les murs sont tapissés de cuir rouge, relevé par des baguettes en ébène. Les meubles sont tous en cuir rouge et bois noir. En 1879, il est surélevé de deux étages, possède trois cents chambres, des salons de lecture et de réception. Puis, en 1880 afin d'attirer plus de clients, le propriétaire suisse, Georges Gougoltz aménage une salle à manger de vingt-et-un mètres de long sur quinze de large, conçue par l'architecte Charles Baron. Les dix fenêtres sont garnies de draperies de reps rouge. Le plafond est supporté par des atlantes sculptés par Ernest Pellegrini. L'ensemble a beaucoup d'allure et les hôtes en apprécient le luxe et les menus savoureux. Le parc est aménagé : cocotiers, dattiers, orangers, bambous et hêtres gigantesques, offre aux flâneurs, mille sites pittoresques et charmants. Dans ce cadre enchanteur, sept courts de tennis, considérés comme les premiers en France, sont tracés, très appréciés par les hôtes britanniques. Pendant de nombreuses années, des tournois y seront disputés : Lord Balfour, Suzanne Lenglen, le roi Gustave V de Suède, Alain Gerbault... Mais après la dernière guerre, la riche clientèle disparaît, l'hôtel divisé en appartements, les tennis sont abandonnés, le terrain loti ; seuls, le petit château datant de 1872, appelé Villa Reine Marie et le Pavillon de l'Estérel de 1870, témoignent encore du passé.

Le Splendid Hôtel, dont l'entrée est 4 rue Félix Faure, se trouve au cœur de Cannes depuis 1871, sa façade donne sur les Allées de la Liberté. Il est bien nommé, car de ses fenêtres, les yeux émerveillés des touristes plongent dans la mer et le charmant Vieux Port. Le compositeur d'opérettes, Jean Offenbach y passa l'hiver 1874. Sa famille y fit de nombreux séjours. En 1879, le prince de Suède y descend avec sa suite. En 1906, le propriétaire fait publier dans l'annuaire, l'annonce suivante : Splendid Hôtel – restaurant indépendant, cave renommée, sur la Croisette en face de la jetée et du Casino, en plein midi, pleine vue sur la mer et l'Estérel, chauffage à eau chaude, ascenseur. Le Guide Joanne rappelle en 1912... que l'hôtel Splendid, entièrement remis à neuf, appartenant à Eugène Thévenin est un hôtel de premier ordre. La bonne grâce affable de son propriétaire n'est pas étrangère à son succès, ainsi que sa cuisine et sa cave renommées. Un très confortable aménagement, comprenant outre un ascenseur, le chauffage central, un véritable luxe, l'ont définitivement classé. Un salon, un bar sont aménagés au rez-de-chaussée. A l'époque, les établissements sont souvent gérés familialement, sans doute en est-il ainsi du Splendid. L'hôtel est fermé durant la saison d'été. Réquisitionné pendant la seconde guerre mondiale il abrite, en 1941, des réfugiés de la région frontalière. Aujourd'hui, c'est l'un des grands favoris des festivaliers français et étrangers, qui y trouvent un accueil particulièrement chaleureux. Un journaliste américain le fréquente régulièrement depuis trente ans et retient toujours la même chambre ! La belle façade ouvragée de style art déco avec son décor de pilastres, frises, consoles, trumeaux autour des baies, balcons, n'a pas changée et se dresse fièrement sur les Allées. Il est toujours bien entretenu, son intérieur est cossu, ses soixante-deux chambres raffinées ainsi que ses deux exquis suites mansardées. S'il n'est pas un palace, l'Hôtel Splendid, hôtel de charme, vient cependant d'obtenir sa quatrième étoile.

L'Hôtel Majestic. Erigé sur la Croisette en 1863, ce fut le premier Casino de Cannes afin de satisfaire la clientèle britannique ; il avait une allure de château gothique. En 1867, il devient l'hôtel Beau Rivage, son intérieur est luxueux, orné de fresques exécutées par un artiste italien. Il possède une centaine de chambres, de beaux salons de lecture, un fumoir, une bibliothèque, pour une clientèle exigeante. Puis, en 1882, le fondateur du Bazar de l'Hôtel de Ville, Xavier Ruel, le rachète et le transforme. Mais en 1924, devenu vétuste, il est démoli. Henri Ruhl, le nouveau propriétaire fait édifier par Théo Petit, architecte parisien, sur le même emplacement, le futur palace que nous connaissons aujourd'hui. Il comprend alors sept étages, deux cinquante chambres de maître avec salle de bain, une centaine de chambres de courrier ainsi qu'une centaine pour le personnel de l'hôtel (il emploie soixante-treize employés en

1925). Les salles de réception sont décorées par le peintre Designori. Les escaliers monumentaux sont en marbre de Carrare et le dallage en marbre rouge des Pyrénées. Mille commodités sont données aux hôtes, ascenseur, engins de pêche, chambre noire, garage, vaste jardin face à la mer. A partir de 1964, il appartient au groupe Eugène Cornuché-François André, à présent au groupe Lucien Barrière. Depuis 1946, au moment du Festival du Film, se trouvant en face du Palais des Festivals et des Congrès, il est pris d'assaut, chaque année, au mois de mai par des artistes célèbres et leur entourage. De nombreuses réceptions sont organisées et des contrats importants sont signés. Resté dans la même famille, rénové à plusieurs reprises, il est à présent très impressionnant par sa surface avec ses deux ailes identiques encadrant sa façade d'origine ! Alliant tradition et modernité, ses nombreux services, son architecture, son style, l'aménagement de ses espaces font de ce palace, l'excellence en matière d'hôtellerie de luxe.

L'Hôtel Gray d'Albion, rue des Serbes, construit en 1863 par l'architecte J.V. Guichard, était à l'origine une simple pension de famille sur un champ de vignes et de figuiers. Cet hôtel sera fréquenté par une clientèle aristocratique ; le prince de Galles en 1872, la reine de Hollande en 1876, le duc de Chartres en 1886 y résideront. Le Gray et d'Albion s'annonce aux promeneurs par le plus beau parc du boulevard et de la ville, ce superbe caravansérail se distingue entre tous par le luxe de l'installation et les soins dont on y entoure la nombreuse et opulente clientèle qui en fait chaque année sa résidence de prédilection, nous dit le guide Pinatel de 1892. Il a soixante-dix mètres de façade, comprend de vastes halls, les chambres ont une décoration raffinée. Dans les anciens jardins exotiques du Gray qui s'étendaient jusqu'à la Croisette, le propriétaire Monsieur Rey fait construire en 1920...les Galeries Fleuries, temple merveilleux de l'élégance et du luxe. Un golf miniature qui connaît un grand succès est installé sur les pelouses. Après la guerre de 1914/1918, racheté par la Société des Bas-Alpins, transformé et agrandi, il deviendra un palace de cent trente chambres, vingt-cinq salons. En 1972, passé de mode, il est rasé en 1974 et remplacé en partie par des appartements et un palace moderne en 1980, rénové en 2008. Il offre confort et raffinement.

L'Hôtel Gonnet et de la Reine, La Croisette, est le premier bâtiment construit en 1858, en façade sur la mer par l'architecte Laurent Vianay. Il compte une cinquantaine de chambres, de grands salons et est le rendez-vous de nombreuses personnalités dont le baron Haussmann, Madame Bazaine, épouse du Maréchal, Benjamin Godard, compositeur et musicien. Démoli en 1988, il devient Le Relais de la Reine, résidence hôtelière.

Le Grand Hôtel, 45 La Croisette, est construit en juin 1863 par les architectes Vianney et Blond et inauguré le 1^{er} octobre 1864. Sa façade mesure soixante-dix mètres de long. Il a cent-cinquante chambres, des salons, des salles de lecture, de jeux. Un escalier en marbre de Carrare donne accès à la salle de restaurant décorée à l'orientale. En 1865 on y ajoute un gymnase et une salle d'armes. Il est décrit ainsi par un guide touristique de Cannes : « Le Grand Hôtel, aux proportions monumentales, est enfoui sous la végétation de son beau parc, ses bow-windows et ses loggias ouvrent sur le soleil, la mer et les îles de Lérins ». Comme tous les hôtels, il est ouvert pendant la saison d'hiver, saison pendant laquelle se déroulent bals, conférences, concerts, régates et batailles de fleurs très prisées des hivernants... Dans cet hôtel, les clients sont bien placés pour assister à ces fêtes. Il est vendu en 1881. En 1901, de nouveaux propriétaires l'achètent ; ils font construire une villa dans les jardins, tout près du boulevard, la villa du Grand Hôtel que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de La Malmaison devenue un Centre d'Art. Le Grand Hôtel fut le rendez-vous de nombreuses familles princières d'Europe : la comtesse Dolgorouky et sa suite, le prince Alexandre de Russie, la comtesse de Paris, le prince de Galles futur roi Edouard VII, Emile Zola, l'empereur du Brésil et le maharadja de Baroda. La première guerre mondiale et la révolution russe mettent fin à toutes ces mondanités. En 1929, il est rénové puis revendu en 1933. Pas

entretenu pendant la guerre de 1939/40, la bâtisse vieillit mal. Le grand parc attire les clients, mais les immenses salons et les cent chambres sont d'un entretien trop lourd. L'époque où les rois occupaient des étages entiers est révolue. Mais le 20 septembre 1946, ses jardins et ses salons servent de décor à l'ouverture du premier Festival du Film. Des fêtes s'y succèdent jusqu'en octobre, les galas et les Ballets de l'Opéra se produisent dans les jardins. Puis le Grand Hôtel vivote, il sera vendu en 1957, la vente aux enchères de son mobilier aura lieu en 1958. L'ancien Grand Hôtel est démoli et reconstruit en 1963, toujours agrémenté par son beau jardin où se déroulent quelquefois des manifestations artistiques.

L'Hôtel Carlton, 58 La Croisette. A côté de l'Hôtel de la Plage, racheté par Henri Ruhl, l'architecte niçois Charles Dalmas construira en 1911, la première partie de l'Hôtel Carlton. La seconde le sera en 1912-1913 sur l'emplacement de l'Hôtel de la Plage préalablement démoli. La Société des Bas-Alpins, riches habitants de Barcelonnette, émigrés au Mexique où ils avaient fait fortune et le grand duc Vladimir de Russie apportent leur concours financier. L'hôtel disposé en fer à cheval autour d'un jardin, comporte sept étages, cent cinquante mètres de façade ornée d'un riche décor stucqué, deux cent cinquante chambres luxueuses avec salle de bain et salon attenant, ce qui est un luxe rare pour l'époque (les suites d'aujourd'hui). Des salons de réception, un bar, et pour le confort des clients fortunés, des boutiques de luxe et sept courts de tennis. Des hôtes illustres y ont séjourné : le Prince de Galles, le duc de Windsor, des Maharadjas, le roi Farouk et la Belle Otero. Les débuts sont difficiles, la Première guerre éclate, l'hôtel est transformé en maison de convalescence. Après la guerre, il perd sa riche clientèle russe. Pendant les années 1920/30, il reçoit des célébrités : le roi du Portugal, le roi de Suède, le Shah de Perse. Des joueurs célèbres comme Suzanne Lenglen, Borotra et Cochet disputeront des compétitions sur ses courts. Mais c'est la Conférence de la Paix en 1922 qui le lança véritablement. En 1940, malgré l'occupation, il continue à fonctionner, cependant abritant de nombreux espions, la direction décide sa fermeture. Il sera rouvert après la libération de Cannes. Le succès du palace s'explique par l'accueil des directeurs et l'ambiance feutrée qui y règne ; les réceptions mondaines s'y succèdent. Il est classé monument historique depuis 1988. Depuis 1946, de nombreuses stars s'y installent pendant le Festival International du Film qui attire une foule curieuse, car le Carlton est un lieu magique. Le Carlton reste le fleuron de l'hôtellerie de luxe.

L'Hôtel Martinez, la Croisette, est construit en 1927, pendant les Années Folles, par la Société des Grands Hôtels de Cannes ayant à sa tête Emmanuel Martinez. Il ouvre ses portes le 20 février 1929, en plein krach de Wall Street et se trouvera aussitôt en difficulté. Il est réquisitionné pendant la Seconde guerre mondiale pour y loger la population évacuée de Menton. En 1947, il est placé sous séquestre à la suite de profits illicites de la Société des Grands Hôtels. En juillet 1949, l'Etat propose sa vente aux enchères, mais la vente ne se fera pas. Un décret du 7 août 1981 autorise la cession de l'hôtel à la Société Hôtelière Martinez-Concorde.

Aujourd'hui, avec ses quatre-cent-neuf chambres et suites, ses trois restaurants, ses vastes salons de réunions et de réceptions, il est le second centre de congrès de Cannes ce qui constitue l'atout majeur de cet hôtel. Après plusieurs rénovations et modernisations, il est l'un de ces palaces renommés de la Côte d'Azur offrant esthétique, confort et technologie, tout en ayant gardé l'empreinte des Années Folles.

L'Hôtel de la Californie : C'est en 1876, qu'Alexandre Lacour, propriétaire d'une partie de la colline de la Californie, fait construire ce vaste hôtel dont l'architecte est Laurent Vianay. Il est situé à cent mètres au-dessus de la mer, la propriété couvre plus de deux hectares. La façade est longue de cent mètres et ornée par Ernest Pellegrini de caryatides, médaillons, palmes, guirlandes entre les fenêtres, afin d'en rompre la monotonie. Une marquise coiffe la porte d'entrée, un somptueux hall accueille les clients. Au rez-de-chaussée se trouvent les pièces de réception, salons, bibliothèque, bar, salle de billard, fumoir, salle de

bal, salle à manger. Un large escalier conduit aux deux cent chambres très confortables dont le mobilier est cossu. Les domestiques ont leur chambre au nord et une salle à manger particulière. Il y a treize domestiques à demeure, mais pendant la saison d'hiver, l'on engage du personnel supplémentaire, en général italien ou suisse. La clientèle est internationale, anglaise, russe, française mais aussi américaine. Un immense parc est aménagé où seront plantés une centaine de palmiers et des plantes exotiques, où l'on pourra se promener en « bonne compagnie ». Le succès de cet hôtel s'explique par son luxe, son confort, l'ambiance chaleureuse qui y règne grâce aux directeurs successifs, leur tact et leur distinction, ce qui leur permettra de fidéliser leur clientèle. Les noms des personnalités qui le fréquentent apparaissent dans les chroniques mondaines : duc et duchesse de Gramont, princesse Czartoryska, Paul Bourget, les princes de Hohenzollern. En 1887, Stephen Liégeard, auteur de l'appellation « Côte d'Azur » écrira : « il n'y a pas de promenade plus en vogue que celle de la Californie. Landaus et victorias s'y croisent toute l'après-midi. Dure aux chevaux, la côte est si douce à l'homme. Les effluves de l'oranger montent du rivage et se mêlent à la senteur des roses ». Après la dernière guerre, il est transformé en appartements, sa longue façade et son jardin où les orangers embaument, attirent toujours les regards admiratifs des passants à travers la belle grille d'époque.

L'hôtel Mont-Fleuri est construit en 1876, dans un site pittoresque, au pied de la Californie ; il sera l'un des palaces recherchés par des hivernants fortunés. Il bénéficie d'un merveilleux environnement d'oliviers, d'orangers et de roses, héritage d'anciennes propriétés rurales sur lequel l'hôtel est élevé. Exposé en plein midi, il se compose d'un corps principal, élevé sur six niveaux, encadré par deux ailes en pavillon. Le propriétaire allemand Louis-Charles Tamme, sa femme, ses trois enfants travaillent à l'hôtel aidés par cinq personnes. Dix ans après il y aura treize domestiques, des femmes de chambre, quatre cochers, cinq cuisiniers, une garde-malade, un comptable, une institutrice, un garde de nuit. L'hôtel Mont-Fleuri, réquisitionné en 1915, servira à loger des réfugiés, puis des blessés, et des malades. L'hôtel est vendu aux enchères car bien allemand. Le fils Tamme le rachète. La clientèle change, Anglais et Américains remplacent les familles aristocratiques russes et françaises. Il a en 1925, deux cent chambres, cent salles de bains, des tennis, des garages. Sa cuisine est renommée. Quarante employés sont nécessaires en 1937 pour assurer le confort des clients. Pendant la seconde guerre mondiale, il est réquisitionné par les Allemands et occupé par la Gestapo ; des prisonniers y seront torturés et tués. En 1953, il est vendu à la Société anonyme de l'Hôtel Montfleury créée à l'initiative de François André, l'un des plus grands noms du tourisme international. Il y conçoit un complexe sportif avec courts de tennis et piscine, ouverts à tous. Le Groupe Lucien Barrière prend sa suite. Mais en 1972, l'établissement hôtelier est obsolète et disparaît ; 1976 un nouvel hôtel et des immeubles en copropriété s'élèvent sur cet emplacement.

Nous pourrions encore évoquer d'autres grands hôtels : le Gallia, le Provence, le Prince de Galles, le Paradis. Si la ville de Cannes connaît une renommée internationale, elle le doit, depuis longtemps, à ses prestigieux établissements hôteliers qui ont transformé un bourg paisible en ville connue du monde entier. En 1926, on peut lire dans *La Saison de Cannes* « les hôteliers doivent leur fortune au climat de Cannes, mais Cannes leur doit sa réputation de capitale de l'hôtellerie ».

LA SAGA MARTINEZ

Audrey Bianchi

Il m'a été donné l'opportunité il y a une dizaine d'années d'explorer un pan de l'histoire de l'hôtellerie azuréenne à travers un fonds d'archive qui n'avait jamais jusqu'alors été étudié : le fonds Donadei Martinez et Skolinikoff. Au cours de cette étude je me suis attardée à démontrer, au-delà de l'histoire locale, les pratiques financières de l'époque, la tendance à l'évolution générale des structures capitalistes dont l'expansion est considérable. L'histoire de la holding Donadei Martinez est fondée sur des hommes entreprenants et l'entreprise en est la cellule active. Progressivement, le capitalisme industriel et libéral du XIXe siècle dans lequel l'entrepreneur était le seul personnage central va laisser place à un capitalisme moderne caractérisé par l'importance des capitaux techniques et la domination du capital financier. Née de la volonté de créer une chaîne hôtelière de luxe, la holding Donadei Martinez s'est étendue en s'assurant petit à petit le contrôle de grands palaces comme le Ruhl, Savoy, France, Royal tant d'un point de vue immobilier que de la gestion hôtelière, chaque hôtel appartenant à une société immobilière qui l'a acheté et dont l'exploitation est gérée par une autre société. Pour pouvoir se développer de la sorte, le groupe Donadei-Martinez emprunte des sommes très importantes à une entreprise de crédit La foncière du Nord de la France qui place auprès du public ces cédules hypothécaires gagées sur le patrimoine mobilier et immobilier des sociétés ayant contracté l'emprunt.

Un des hôtels de ce groupe, un des fleurons de l'hôtellerie cannoise d'hier et d'aujourd'hui, le Martinez a une histoire méconnue du grand public. J'ai eu la chance de rencontrer Phillip Kenny, le petit-fils d'E. Martinez qui a pu corroborer certaines hypothèses de recherches et m'apporter des éclaircissements sur d'autres. L'histoire du Martinez c'est d'abord l'histoire d'un homme, immigré italien au parcours extraordinaire, un self made man, qui au fil de rencontres a su se hisser au plus haut de l'échelle sociale. L'histoire du Martinez, hôtel éponyme, c'est un combat d'hier et d'aujourd'hui, de la construction, à la mise sous séquestre, à la lutte des héritiers face à l'État. Aujourd'hui, la saga Martinez perdure.

● Emmanuel Martinez, le self made man

Né à Palerme, 20 ans avant le début du XXe siècle, Emmanuel Martinez est le descendant d'une famille noble, d'origine espagnole, arrivée en Sicile au milieu du XVIIe siècle. Il se découvre, très tôt, une passion pour les voyages. Son père, le baron Giovanni Martinez, était commandant du port de Palerme. Après une jeunesse des plus heureuses, auprès de sa famille, il obtient de ses parents la permission de faire un voyage d'étude à Paris, afin d'y chercher sa voie.

C'est au Grand Hôtel, sur les Grands Boulevards à Paris, en 1902, qu'Emmanuel trouve sa passion : il deviendra hôtelier ! Il se sent à l'aise dans ce milieu où l'on fréquente, à cette époque, tant de personnes fortunées venues des quatre coins du monde. Très vite, de par ses qualités et sa grande soif de réussite, il gravit les nombreux échelons de cette nouvelle profession. On le retrouve dans plusieurs palaces, en France. A l'occasion d'un long séjour à Londres, il devient associé majoritaire de deux grands établissements de luxe : l'Hôtel Westminster, puis le Piccadilly (Hôtel Méridien, aujourd'hui). Ce sera le début de sa longue carrière internationale.

Ce ressortissant italien est venu en France pour consacrer toute son activité au développement du tourisme en général et de l'industrie hôtelière en particulier. Ses efforts continus lui ont permis de diriger ou d'administrer de grands établissements hôteliers. De 1909 à 1914, il est directeur de l'hôtel Carlton de Cannes. Sous sa direction sont exécutés des embellissements qui font de l'hôtel le premier de Cannes. Pendant la Grande Guerre, Emmanuel Martinez est à la tête de l'Hôtel Ruhl, de Vichy, poste que lui a confié, dès 1913, Henry Ruhl. Martinez continue son ascension professionnelle. Le succès lui sourit. A Nice, il devient directeur général : de l'Hôtel Ruhl et des Anglais, de l'Hôtel de France, du Royal-

Palace, du Savoy-Palace et il dirige la restauration du Casino Municipal. De 1921 à 1929, il est nommé administrateur délégué puis président du conseil d'administration du Carlton à Paris. Il détient alors 38 000 actions représentant 92% du capital de la société anonyme de l'Hôtel Carlton de Paris. Il vend la totalité de ses titres pour financer un projet gigantesque, la construction du Martinez.

À Paris, en 1909, il épouse Marie Maldiney. Il a fait sa connaissance, la saison précédente, à Vichy, où elle travaillait comme gouvernante de deux petites filles d'une famille bourgeoise anglaise. Emmanuel et Marie tombent follement amoureux l'un de l'autre, malgré tout ce qui les sépare. Elle est plus âgée que lui, de dix années, de condition plus modeste et née de père inconnu. Marie Maldiney ne pouvait pas avoir d'enfants au grand regret d'Emmanuel Martinez. Ce bel italien multiplie les conquêtes notamment Emma Digard qui sera sa maîtresse toute sa vie. Mais il apprend qu'une employée avec qui il a eu une liaison est enceinte. Elle donnera naissance à une petite fille en 1923 qu'elle abandonnera en lui laissant son nom contre un peu d'argent offert par Martinez pour qu'elle puisse accomplir son rêve américain. Martinez ira régulièrement voir cette petite fille à l'assistance publique mais ne pouvant pas révéler son existence à sa femme Marie il finira par demander à Emma Digard sa maîtresse d'adopter Suzanne qui devient alors Micheline Digard. Lorsque les travaux de constructions du Martinez débutent elle a tout juste 4 ans. Elle découvrira la vérité sur sa naissance et son adoption peu avant d'épouser en 1941 en pleine tourmente de la guerre Tom Kenny, un jeune canadien, un descendant des créateurs de la Royal bank of Canada, qui travaille alors pour le compte des services secrets britanniques puis pour la British Libération Army. Micheline donnera naissance à 3 fils, Patrick, Philip et John qui se battent aujourd'hui pour réhabiliter la mémoire de leur grand père et récupérer un bien dont ils s'estiment avoir été spolié.

• Le Martinez, Hôtel éponyme

Après la période de troubles causée par la Grande Guerre qui a interrompu l'activité touristique sur la Côte d'Azur, la tradition touristique est renouée. La ville de Cannes constitue le centre d'attraction par excellence. Plus aristocratique que « Nice La Belle », sa clientèle est composée d'aficionados aux noms prestigieux. Aucun hivernant ou étranger de passage sur la Côte d'Azur ne fait défaut aux festivités cannoises. C'est pour cela, qu'il faut, malgré les beaux palaces déjà édifiés tels que Le Carlton, en construire d'autres qui soient plus confortables et plus luxueux. Le bord de mer est alors très convoité. Pour assurer sa suprématie, Cannes doit ériger des palaces à l'architecture nouvelle. C'est de là que naît l'idée à Martinez de construire un palace qui portera son nom.

Le 28 avril 1927, s'établit entre Martinez, Palméro, Peindre, Digard, Bertagna, Dumien, Martin et Maria une société anonyme qui se propose non seulement d'effectuer toutes opérations mobilières, immobilières, commerciales, financières ou autres, intéressant directement et sous quelle que forme que ce soit l'industrie hôtelière, mais aussi, ainsi que l'indique la dénomination Société des Grands Hôtels de Cannes, de mettre en valeur et d'exploiter un hôtel restaurant de grand luxe à édifier à Cannes, à l'endroit même qu'elle s'est fixé pour siège, c'est-à-dire, au boulevard de La Croisette, à l'angle de la rue de La Tour-Maubourg, sur l'emplacement occupé par la villa Marie-Thérèse et sur une bande de terrain dépendant du pavillon Henri IV, l'ensemble représentant une superficie de 9500m². Alphonse de Bourbon, demeurant à Cannes, et Félix Rainbeaux, demeurant à Paris, tous deux propriétaires des immeubles envisagés en font apport à la société par actes notariés en septembre 1927 portant ainsi le capital originel de 500 000 francs à 8 850 000 francs. Emmanuel Martinez en tant que président du conseil d'administration, ainsi que Palméro et Martin en leur qualité d'architecte, reçoivent mandat, le premier d'entrer en pourparlers avec

un institut de crédit à long terme aux fins d'y négocier un emprunt pour le compte de la société, les seconds de procéder à la mise au point définitive des plans, devis descriptifs et cahier des charges, en vue de l'édification projetée. Enfin une fois les travaux commencés, Henri Chaupeau, propriétaire de la Villa Henri IV fait apport à la Société des Grands Hôtels de Cannes du droit d'édifier sur deux parcelles de terrain, dépendant de la propriété de la société et de la Villa Henri IV à Cannes. Le capital est porté à 9 350 000 francs.

Les fondements de la Société des Grands Hôtels de Cannes étant posés, E. Martinez entre en pourparlers avec un institut de crédit à long terme afin de négocier l'emprunt dont la société a besoin. Fin 1927, la Société des Grands Hôtels de Cannes est propriétaire de près de 10 000 000 francs de terrains, et a une ouverture de crédit de 15 000 000 de francs pour commencer les travaux. Des appels d'offre sont alors immédiatement adressés aux principales entreprises de construction immobilière de la capitale et de la province. L'offre de la société d'Anella Frères est retenue en novembre 1927. Les adjudicataires s'engagent à exécuter tous les travaux nécessaires au complet et parfait achèvement d'un hôtel de grand luxe, composé de sept étages avec sous-sol et rez-de-chaussée, moyennant le prix de 25 250 000 francs. La remise de l'hôtel clef-en main est fixée au 15 décembre 1928. Les travaux débutent fin janvier, et la Société des Grands Hôtels de Cannes va aller de conflit en conflit avec l'entrepreneur. Le 15 décembre 1928, les travaux sont loin d'être terminés comme convenu. Emmanuel Martinez voit son crédit anéanti et sa situation compromise : il a commandé pour 20 000 000 de francs de mobilier qui arrive par wagons et qu'il va devoir entreposer aux quatre coins de Cannes, il a engagé du personnel, des orchestres, et dépensé 500 000 francs de publicité. Frédéric d'Anella connaissant la situation critique dans laquelle se trouve la Société des Grands Hôtels de Cannes ne cesse de continuer ses poursuites. Le 17 février 1929, L'hôtel Martinez ouvre ses portes en partie puisque seules 200 chambres sont terminées. Sur le toit de l'hôtel est apposé le nom de Martinez, car ses associés lui en ont fait la demande pour bénéficier de sa notoriété internationale. En mars 1931, en vertu du jugement rendu, la vente de l'hôtel est décidée. Pour éviter que la société des Grands Hôtels de Cannes ne perde l'hôtel, il est créé une société Fermière de l'Hôtel Martinez. La Société des Grands Hôtels de Cannes doit alors louer tous ses biens à cette société. Le revenu de la location de l'Hôtel Martinez est entièrement affecté au paiement des créanciers.

Bâti au centre de La Croisette, cet hôtel à la masse imposante, dont les plans ont été conçus par l'architecte niçois C. Palméro et ses collaborateurs Mayère et Morillon, est dans le style art déco. L'architecture du bâtiment est simple et pure. Elle s'accommode de lignes droites, d'angles arrondis, d'une série d'avant corps faisant alterner les bandes d'ombre et de lumière.

Au sous-sol sont répartis tous les services de l'hôtel. S'étalent dans un véritable labyrinthe toutes les installations techniques, une partie des services d'hôtellerie et la réserve. La salle des chaudières permet grâce à seize réservoirs contenant 250 000 litres d'eau bouillante d'alimenter toutes les chambres, tant pour le chauffage que pour les ablutions. La buanderie est divisée en deux compartiments, l'un réservé au linge de l'hôtel, l'autre à la lingerie de la clientèle. Vient ensuite l'une des pièces les plus importantes de ce sous-sol, la cuisine. Très organisés, les différents services sont tous dirigés par un chef de partie. Le chef de cuisine est choisi parmi les plus grands maîtres et autour de lui se pressent quarante cinq cuisiniers.

Après avoir franchi de jolis jardins et terrasses, le grand hall est décoré simplement par des colonnes cylindriques et une corniche de style moderne. Il s'ouvre, sur la loge du concierge à l'entrée, sur le bureau de réception et la caisse, sur la galerie du bar, sur la salle des fêtes, sur le grand escalier d'honneur et les deux ascenseurs, sur la salle de restaurant. Les grandes salles rayonnent autour du grand hall. La salle de restaurant ouvre par des baies sur la terrasse en front de mer, ce qui permet d'apprécier la vue. Au sud-est de l'hôtel,

communiquent le bar et le grill-room qui sont des lieux indispensables à la vie de l'hôtel moderne. Le confort de la vie s'incarne dans de grands fauteuils recouverts de cuir naturel. Ce palace édifié sur sept étages comprend cinq cents chambres. Les chambres possèdent la même disposition générale et la même décoration : un vestibule, une salle de bain avec wc, une douche avec bidet indépendant. La salle de bain est large et confortable. Au rez-de-chaussée, sur l'aile droite, une galerie de magasins de luxe ouvre par de doubles vitrines sur l'hôtel et sur la Croisette.

En 1929, lorsque le Martinez ouvre ses portes, les réservations sont comblées. Le Prince de Galles prend une suite à l'année. Les maharadjahs de Kapurthala, du Kashmir, de Patiala, de Boroda, de Holkar se battent pour obtenir un étage entier. Un an plus tard, le crash de la bourse américaine vient frapper toute l'Europe. Cannes voit la riche clientèle étrangère annuler ses réservations. C'est un grand choc financier pour Emmanuel Martinez et son hôtel tout neuf.

● Le séquestre contesté

Avec la guerre les affaires deviennent dures pour E. Martinez. En 1943, 150 chambres de l'hôtel sont réquisitionnées par les Italiens. Les banques lui refusent tout nouveau crédit. Il emprunte alors de l'argent contre le gage d'une partie des actions de son hôtel à Mendel, dit, Michel Skolnikoff, qui a fait du commerce avec la Wehrmacht et est en train de dépenser des centaines de millions de francs à Monaco, où il achète les plus grands palaces du Rocher.

En 1944 quand la défaite allemande se précise Skolnikoff demande à Martinez de lui rembourser son prêt. Les deux hommes se rencontrent à Monaco. Martinez remet la somme à Skolnikoff. À la Libération, cette relation lui vaut d'être considéré comme un collaborateur et il doit s'exiler en Italie.

En novembre 1944, les biens personnels d'Emmanuel Martinez et ses deux sociétés propriétaires de l'Hôtel Martinez sont mis sous séquestre par décision du tribunal de première instance de Grasse. En décembre le tribunal prononce le séquestre des biens de la Société des Grands Hôtels de Cannes - propriétaire de l'Hôtel Martinez sous le contrôle du groupe Skolnikoff... , pour en confier la gestion au Service des Domaines.

En avril 1945, le Comité de Confiscations de Profits Illicites demande la confiscation et le séquestre de tous les biens de Michel Skolnikoff, et de tous ses comparses comme solidaires dont Emmanuel Martinez avec une amende fiscale de 3,9 milliard de francs. C'est-à-dire que, à compter de 1945, tant l'actif que les bénéfices de l'hôtel serviront à payer à l'Etat cette amende faramineuse. Le 8 mai 1945, la Cour de Justice de Grasse condamne Martinez par contumace, à 20 ans de travaux forcés pour "faits de collaboration avec l'ennemi" et à 2 ans d'interdiction de séjour dans les Alpes-Maritimes.

Réhabilité le 19 mai 1949, Emmanuel Martinez multiplie les procédures pour retrouver son bien mais en vain.

Le 15 octobre 1973, à Gênes, Emmanuel Martinez s'éteint à l'âge de 92 ans ... ruiné ! Un mois après son décès la cour d'appel de Paris estime que « *jusqu'à présent, personne n'a jamais fait la preuve que M. Martinez avait vendu ses actions de la Société des Grands Hôtels de Cannes à M. Skolnikoff. Et quand bien même cela aurait été le cas, il y aurait ce jour prescription du vol.* »

Au moment même où les propriétaires de l'hôtel lui demandent des comptes, sur la gestion de l'hôtel pendant plus de trente cinq ans, l'Etat fera voter un article spécifique dans la loi de finances de décembre 1979 pour que lui soit transférée la propriété de l'hôtel au titre de « dation en paiement » de la créance Skolnikoff. **Le 9 juillet 1980** les Domaines après avoir investi quelques millions pour rénover l'hôtel vendent le Martinez au groupe Concorde. Fixé à 140 millions de francs par le juge de l'expropriation le montant de l'indemnité

d'expropriation sera retenu par l'Etat pour le paiement de la dette de confiscation de Skolnikoff et échappera aux héritiers Martinez et à la Société des grands hôtels de Cannes.

Les héritiers de Martinez et la Société des grands hôtels de Cannes multiplieront en vain les procédures pour obtenir une indemnisation pour privation de jouissance de l'hôtel puis de privation de sa propriété. **En mai 2003**, le tribunal de grande instance de Paris fait droit à la demande de Mme S. Martinez Kenny qui avait assigné la Société Hôtel Martinez Concorde afin qu'il lui soit fait interdiction de se servir de nom patronymique de son père à titre d'enseigne, de raison sociale et de marque, mais le 17 novembre 2004, la cour d'appel de Paris infirme le jugement et déboute Mme S. Martinez Kenny. Aujourd'hui la saga d'un palace mythique perdure¹⁸⁵.

¹⁸⁵ NDLR, les héritiers du constructeur en litige avec Martinez continuent aussi leurs recours

**QUELQUES PAGES
SUR L'HISTOIRE
DES GRANDS HÔTELS
DE LA PRINCIPAUTE**

Alain Callais

• Introduction

Jean-Baptiste Robert dans son Histoire de Monaco nous apprend qu'en février 1861, au moment de l'accord signé entre Napoléon III et la Principauté qui scelle le rattachement définitif de Menton et Roquebrune-Cap-Martin à la France, Monaco n'est qu'une petite « bourgade de 1200 habitants, à l'aspect médiéval et délabré », quasi isolée du voisinage. « Au pied du rocher, à la Condamine, quelques vergers et cultures de violettes ; sur le plateau des Spélugues, rien, sinon quelques oliviers, des garrigues et des cailloux... » « Cinquante ans après, à la veille de la grande guerre, 23 000 habitants peuplaient deux ville nouvelles (La Condamine et Monte-Carlo), avec une voie ferrée, deux gares et un port moderne. Une vie intense éclatait hors de l'antique forteresse... la haute société du monde entier se donnait ici rendez-vous et trouvait les plaisirs les plus raffinés et les plus variés ; jeux, opéra, sports, conférences et luxe... ». Monte-Carlo va servir de cadre à l'apparition et l'essor de ces grands hôtels de luxe qui se multiplient durant ce demi-siècle « attirant cette haute société du monde entier » surtout durant la saison d'hiver.

Le parc hôtelier de la Principauté de cette fin du XIXe et début du XXe est tellement riche et varié que nous devons nous contenter d'évoquer l'histoire des trois palaces les plus emblématiques et plus renommés du Monte-Carlo de la Belle Epoque : les Hôtels de Paris, de l'Hermitage et le Métropole. Nous n'omettons pas d'y associer un autre de ces nombreux « paquebots de luxe » très célèbres d'avant 1914, le Riviera Palace, construit, dans ce quartier déjà français qui dominait la cité des jeux, appelé alors Monte-Carlo Supérieur, avant de devenir la commune de Beausoleil. Nous aborderons l'apparition durant l'entre-deux-guerres d'une nouvelle génération d'hôtels consacrés aux bains de mer et à la saison d'été avec le Monte-Carlo Beach Hôtel. Enfin à partir des années 1970-1980, symboles de cette nouvelle prospérité ostentatoire retrouvée que connaît la Principauté depuis une cinquantaine d'années, on parlera des efforts d'adaptation des anciens palaces et de l'apparition de nouvelles générations d'hôtels modernes : les Méridien Beach Plaza, Fairmont Monte-Carlo et Vista Palace et plus récemment le Monte-Carlo Bay Hotel et Resort construit sur cette presque île du Larvotto gagnée sur la mer à la fin des années 1960.

• Les fleurons du Monte-Carlo de la Belle Epoque

Les hôtels de Paris et de l'Hermitage sont deux des 3 « 5 étoiles » que possède aujourd'hui la SBM, que la situation comme le destin rapprochent même si les circonstances de leur création diffèrent quelque peu. Ils correspondent tous deux à ces grands hôtels des années 1850-1890 bâtis en plusieurs étapes juxtaposant des bâtiments qui n'ont pas forcément d'unité architecturale. Il est difficile d'évoquer leur histoire sans tenir compte du contexte très particulier dans lequel ils ont été construits. Laissons parler l'Annuaire touristique et culturel des Alpes-Maritimes publié en 1997 aux Editions Campanile : « En décembre 1856, fut inauguré dans les quartier rural de la Condamine, un premier salon de jeux. Mais devant l'absence de clients et de joueurs, la première Société des Bains fut dissoute. Le 13 mai 1858, Charles III et le jeune prince Albert posent la première pierre du casino des Spélugues, sur le plateau face au rocher de Monaco. Malgré de gros efforts pour assurer le transport des joueurs (il fallait plus de 4 heures pour l'omnibus à cheval pour relier Nice à Monaco et les voyageurs ne trouvaient pour se loger que les quelques chambres de l'hôtel de Russie, sans aucun confort et situé à Monaco même)... L'entreprise végète et subit un nouvel échec. Le tournant se situe en avril 1863 avec l'arrivée de François Blanc ancien agent de change à Bordeaux qui avait assuré la fortune de la Principauté allemande de Hesse-Hombourg en y lançant un casino et un établissement de bains (mais qui voit ses intérêts menacés par l'arrivée au pouvoir de Bismarck en Prusse en 1862). Il rachète la concession des jeux de Monaco (en échange de 1,7

Million de francs payés comptant en pièces d'or et d'une redevance annuelle de 50 000 francs sans compter les 10 % des bénéfiques nets versés au prince Charles III) et crée la « Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers » à Monaco (la pratique des jeux étant interdite aux Monégasques) ...¹⁸⁶

La même année, pour recevoir la clientèle du Casino qui vient d'ouvrir, il fait construire à proximité, un magnifique hôtel « qui dépasse tout ce qui a été créé jusqu'ici, même l'Hôtel du Louvre et le Grand Hôtel à Paris ». Composé de 2 étages, et œuvre de l'architecte Dutrou, l'Hôtel de Paris est inauguré le 14 janvier 1864 mais dès le mois de mars de la même année, il affiche complet, nécessitant le premier des sept agrandissements successifs de l'établissement. Avec l'arrivée des chemins de fer en Principauté en 1868, l'affluence augmente encore, les 100 chambres de l'établissement doivent être réservées des mois à l'avance, et l'élite européenne fréquente le désormais célèbre grand hôtel : souverains, princes, grands ducs, ministres, artistes et écrivains (Offenbach, Verdi, Alexandre Dumas) « se succèdent sans relâche dans les salons du palace, antichambres des tapis verts des casinos »¹⁸⁷

Pour conserver les grands crus servis à l'Hôtel, Marie Blanc, l'épouse de celui qu'on surnomme le « magicien de Monte-Carlo », fait creuser derrière l'établissement, sous l'actuel Hermitage, d'immenses caves, rachetées à sa mort en 1881 par la SBM. (A noter que ces célèbres caves de l'Hôtel de Paris sont reconnues comme étant les caves privées les plus importantes du monde). L'exploitation des eaux de Tenao à partir des 1873, permet à l'hôtel de distribuer l'eau aux étages et les salles de bain qui, à l'origine étaient installées aux sous-sols, sont à partir de 1875 à la disposition des clients dans les 6 salles de toilettes du 1^o étage. A la mort de François Blanc, en 1877, c'est sa veuve Marie Blanc qui lui succède à la tête de la SBM jusqu'en 1881 puis son fils Camille jusqu'en 1923. Tout au long de ces décennies qui précèdent 1914, surtout durant la saison d'hiver, les salons du palace sont « le théâtre de bals, de concours d'élégance et de magnifiques banquets ».

En mars 1898, le directeur d'un restaurant londonien « Les Princes », Vincent Benoist, décide d'acquérir une petite auberge située à l'arrière de l'Hôtel de Paris, appelée Hermitage, la propriété étant agrandie l'année suivante par l'acquisition d'un autre domaine dominant la voie ferrée, la Villa Auguste. Il confie à un architecte monégasque, Nicolas Marquet, la construction d'un hôtel de grande classe entouré de jardins. Le nouveau palace de style néoclassique est inauguré en 1900. Certains plans et le décor de la façade sont inspirés du palais princier et on a fait appel au peintre Gabriel Ferrier, Prix de Rome, pour décorer la salle de restaurant, l'actuelle « Salle Belle Epoque » d'une fresque inspirée de Fragonard et de Boucher, et à Gustave Eiffel pour la Verrière du jardin d'hiver. Lors de son ouverture, l'hôtel et son restaurant sont éloignés de quelques dizaines de mètres, distance que les clients parcourent souvent en voiture à cheval. En 1906, une Galerie des Princes vitrée, permet de relier les deux bâtiments. Très vite, l'Hermitage mieux situé, en retrait du centre de Monte-Carlo, disposant d'une magnifique vue sur la mer et d'une plus grande intimité, attire une clientèle importante et rivalise avec l'Hôtel de Paris.

Aussi ce dernier pour faire face à la concurrence croissante de son récent voisin, est agrandi et amélioré à partir de 1908, sous la direction de l'architecte hollandais Jean Niermans : 150 nouvelles chambres et salons au summum du confort sont aménagés ; si la rotonde construite en 1897 sur trois étages face à la mer et la partie postérieure du bâtiment initial de Dutrou sont conservées, la façade de l'hôtel est entièrement remodelée avec

¹⁸⁶ La nouvelle SBM et son casino bénéficient de conditions favorables, il faudra attendre 1907, pour qu'une loi autorise en France l'ouverture des casinos dans les seules stations balnéaires, thermales et climatiques. De plus en 1869, les impôts directs sont supprimés dans la Principauté contribuant à attirer encore davantage les étrangers à Monaco.

¹⁸⁷ Helene P.A. *Palaces de France. Vie et mémoire de l'extravagance* Editions Vögele 2003 360 p.

la création d'un nouveau hall d'entrée et de nouvelles salles de restaurant : le restaurant Le Louis XV et la majestueuse Salle Empire ornée d'une fresque de Paul Gervais sur le thème du Jardin des Hespérides. Le nouvel établissement dont on peut considérer qu'il a dès lors sa forme actuelle est inauguré en grande pompe en janvier 1910 il est alors considéré comme le plus important hôtel (et sans doute l'un des plus somptueux) de tout le littoral méditerranéen avec ses 400 chambres et salons et ses 5 ascenseurs. (A noter qu'un timbre publicitaire de l'Hôtel de Paris de 1910 nous apprend qu'il était ouvert toute l'année et évoque même le chiffre de 500 chambres et salons).

A propos de la clientèle très internationale et riche qui fréquente les grands hôtels de Monaco à la Belle Epoque, Marc Boyer évoque le petit nombre d'Anglais qui, gênés par le cosmopolitisme de Monaco, préfèrent les autres villes de la Côte ou préfèrent séjourner dans les Hôtels Windsor, des Anglais ou le St James Hotel fréquentés par les seuls Anglais. Il précise également que tous les hivernants qui séjournent dans la Principauté ne sont pas nécessairement des accros du jeu, certains y viennent pour la beauté du site, la richesse du cadre, la convivialité d'une élite moins protocolaire. « Les hivernants rangés,...les valétudinaires côtoyaient à Monte-Carlo les flambeurs, les dragueurs et les joueurs invétérés ».

Autre hôtel de grand luxe de cette période, situé dans le centre de Monte-Carlo, l'hôtel Métropole jouxte l'avenue des Spélugues et domine côté Nord les Jardins du Casino. L'actualité le rapproche également des deux fleurons de la SBM, puisqu'il est, comme eux, classé 5 étoiles depuis 2010, même si le palace actuel n'a plus grand-chose à voir avec le premier hôtel Métropole construit par la société anglaise Gordon Hotels à partir de 1886 et inauguré en décembre 1889. Concernant la période d'avant 1914, l'ouvrage de Pierre Laplace *Les hôtels d'hier à aujourd'hui à Monaco* nous fournit quelques documents d'époque apportant des informations intéressantes :

-une publicité parue en août 1913 dans les Rives d'Azur évoquant « La meilleure et plus tranquille position de Monte-Carlo », « Ouvert de Décembre à mai » (c'est le cas de la majorité des hôtels à l'époque de la saison d'hiver sur la Côte) ; il vient d'être « Entièrement remis à neuf » ; il possède également trois « Villas privées avec entrées particulières » sises au-dessus de l'hôtel, Avenue des Fleurs, l'actuelle Avenue de la Grande-Bretagne, et un « Grand restaurant », Galerie Charles III, une galerie construite dans le prolongement de l'aile Sud de ce magnifique immeuble en forme de U avec un corps central précédé par deux ailes qui bordent l'impasse menant à l'entrée du palace ; une autre publicité nous parle de ses deux restaurants, celui de l'Hôtel proprement dit avec ses belles salles richement décorées et celui de la Galerie Charles III, de sa cave renommée, de ses jardins suspendus et de sa vue splendide sur le Cap Martin...

-une carte de visite de l'hôtel rappelant qu'il appartient à la Société Gordon Hotels, propriétaire d'une quinzaine de grands hôtels dont trois en France (Hôtel Royal de Dieppe et Hôtels Métropole de Cannes et de Monte-Carlo), les autres étant situés en Angleterre, en particulier à Londres et sur la Riviera anglaise, dont trois autres hôtels Métropole.

A noter deux informations et documents intéressants sur la guerre 1939-45 et l'immédiat après-guerre: la publication en juillet 1943, Monaco est alors occupée par l'Italie fasciste, d'une annonce de la Société Gordon Hotels, propriétaire du Métropole, protestant contre la fondation d'une SA « Société Métropole » qui prétend dorénavant assurer seule l'exploitation de l'hôtel Métropole ; une autre carte de visite de l'hôtel en 1947 évoque ses 300 chambres, ses 300 salles de bain et son ouverture toute l'année.

● Le Riviera Palace de Beausoleil

Une nouvelle commune créée en 1904 par détachement du territoire de la commune de La Turbie devait s'appeler Monte-Carlo Supérieur, appellation alors donnée au quartier qui se développait au-dessus de la ville nouvelle de Monte-Carlo. Mais à cause des protestations formulées par la principauté de Monaco, on créa de toute pièce l'appellation touristique de Beausoleil. La création de la commune avait été rendue nécessaire par l'essor de ce quartier à une époque où Monaco (et plus particulièrement son quartier de Monte-Carlo) se développait fortement, grâce au tourisme et au jeu et les besoins en main-d'œuvre dans le bâtiment, parmi lesquels on comptait beaucoup d'immigrés italiens. Le premier maire et le fondateur déclaré de la commune de Beausoleil est Camille Blanc, alors Président de la Société des Bains de Mer qui a largement contribué à l'essor de Monte-Carlo Supérieur. L'urbanisation monégasque s'est aussi propagée sur Beausoleil, et la ville en garde encore de beaux souvenirs comme le Riviera Palace avec son architecture Belle Époque.

-Voici un texte publicitaire rédigé par le directeur de ce grand hôtel, publié dans le « *Journal de la Corniche* », journal local, du 18 janvier 1902 : « Décrit comme le plus bel hôtel dans la plus belle station du monde. Terrasse de 250 m² d'où l'on jouit d'un panorama unique depuis le Cap d'Ail... jusqu'à l'extrême pointe de Bordighera. Abrité complètement des vents par sa position, adossé au Mont des Mules ; par son jardin d'hiver, sa serre superbe et par son parc où croissent 4000 espèces de plantes, tant alpestres que tropicales. Le hall Louis XIV, la bibliothèque Empire, le salon de musique Louis XVI et la fameuse salle à manger vénitienne, reproduction authentique du Palais Grimani de Venise, renfermant les plus belles reproductions des œuvres de ces différentes époques et de nombreux objets d'art authentiques. Les appartements, tous orientés au midi et différents de style, rivalisent de bon goût. Ils sont complètement indépendants. Chauffage central à la vapeur, dans toutes les parties de l'hôtel et dans toutes les chambres. Chambre noire pour photographe, garage d'automobiles, law-tennis, etc... En résumé, rien n'a été oublié et le bon goût de son installation s'associe au confort que l'on peut attendre d'un hôtel qui est le plus parfait et cité comme le modèle des modernes Palaces. »

C'est en 1898 que la Société Internationale des Wagons lits entreprend au quartier « Le Carnier », situé au centre de Monte-Carlo Supérieur la construction du Riviera Palace, œuvre de l'architecte Paul-George Chedanne, Grand Prix de Rome. Il faut attendre 1903 pour que l'aménagement de ce luxueux hôtel, avec son jardin d'hiver extraordinaire, soit terminé. Situé à 180 mètre d'altitude, il est relié depuis 1901 par une route carrossable dite « Chemin Mercier » à la Principauté alors que le quartier était déjà desservi depuis 1893 par un petit train dit de la Crémaillère qui gravissait les pentes de Monte-Carlo jusqu'à La Turbie et dont l'exploitation a été arrêtée en 1932 à la suite d'un grave accident. A noter qu'on pouvait également, c'est cas encore aujourd'hui, accéder à l'hôtel par un escalier de 485 marches.

Construit en béton enduit de stuc, cet hôtel de grand luxe au style éclectique italianisant de la Belle Époque est agrémenté d'une belle façade ocre orientée plein sud avec ses encorbellements, balcons à balustres en poterie bleues et ses persiennes également bleues. On peut considérer qu'il correspond tout à fait à cette 3^e génération de grands hôtels, apparus au tout début du XX^e s. plus sobre et plus confortable construit en un seul bloc que P.A. Hélène qualifie de palaces. Cet immeuble d'environ 150 mètres se présente sous la forme d'un corps central entouré de deux tours carrées et s'élève sur 5 étages. Ses 150 chambres et suites sont richement décorées avec colonnes de pierres surmontées d'entablements, frises et corniches. Quant à son jardin d'hiver d'une superficie de 900 m² construit sur deux niveaux et accolé à l'immeuble, côté Nord, avec ses rocailles et plantes subtropicales, il est couronné par une magnifique verrière de 20 m de hauteur avec voûte ogivale et dôme, réalisation des Ateliers Eiffel.

Jusqu'à la Grande Guerre, environ 1000 employés y travaillent et le palace accueille une riche clientèle russe, austro-hongroise puis anglaise. Lieu de rencontres et de promenades,

il devient également un véritable salon de réceptions et accueille, au temps de sa splendeur, des orchestres animant de fastueuses soirées données au rez-de-chaussée, lieu par excellence dédié à l'accueil et à la vie mondaine. Devenu un pôle de villégiature et de mondanités, il est fréquenté par de nombreuses têtes couronnées et artistes : Léopold II de Belgique, la famille impériale russe, le Shah de Perse, Colette, Stravinsky, Ravel, Diaghilev... Pendant la guerre 1914-1918, il devient un hôpital militaire auxiliaire, annexe de l'hôpital de Monaco où étaient dirigés les plus sérieux blessés pour y subir opérations et soins. Il reprend du service dans les années 1920 mais c'en est terminé de son faste d'avant-guerre. Il aurait fermé ses portes à la suite de l'accident du Train de la Crémaillère de 1932. Après la seconde guerre mondiale, il est vendu et transformé en appartements. Depuis quelques années, l'Office de tourisme de Beausoleil organise des visites guidées de l'ancien grand hôtel, en particulier de son jardin d'hiver dont la verrière a été rénovée en 2003.

● Le Monte-Carlo Beach Hôtel

Pendant la Première Guerre Mondiale, l'activité hôtelière reste honorable : les hôtels de la Principauté, restée neutre pendant le conflit, demeurent ouverts et accueillent des hivernants anglais et français et hébergent à l'année des riches réfugiés et officiers des armées alliées, blessés ou convalescents. On y rencontre également de nombreux agents informateurs pour ne pas dire espions de tout bord. Monsieur Boyer évoque ainsi Bobo Pacha, ce français fait pacha, qui espionne pour le compte de l'Allemagne en louant un étage entier de l'Hôtel de Paris afin d'y loger de jolies dames destinées à accueillir les confidences d'officiers alliés au repos ou d'hivernants haut placés . Quant à la belle hollandaise Mata-Hari, également espionne allemande mais aussi danseuse à Monte-Carlo , elle y aurait tout simplement tué en public le colonel russe Swarsky, chef des services secrets russes à l'Ouest , devenu son amant et qui, venant de la démasquer, la menaçait. Toutefois dans le contexte difficile des années d'après-guerre, la mauvaise situation financière de la SBM oblige Camille Blanc à démissionner en 1923 et c'est dorénavant un anglais originaire d'Istanbul, Zaharoff, enrichi dans le commerce des armes et du pétrole qui prend le contrôle et remet à flot les finances de la société monégasque. Très vite, cependant, la clientèle internationale revient fréquenter le Casino et bien sûr les hôtels. Toutefois cette clientèle a changé. P.A. Hélène parle, à propos d'elle, d'une « Café Society », génération précédant la jet-set qui vient passer les hivers sur la Riviera. Moins élitiste et aristocratique, plus sportive et surtout plus estivale, marquée par l'influence de la journaliste américaine, Elsa Maxwell, promotrice de la mode des bains de mer en été. La reconversion de Monte-Carlo en station touristique à double saison est déjà amorcée quand survient la crise de 1929.

Situé déjà sur la commune de Roquebrune-Cap Martin, à la Pointe de la Veille sise à quelques centaines de mètres de la Presqu'île du Larvotto qui marque la frontière de la Principauté et ferme la baie de Monaco côté Est, cet hôtel 5 étoiles est un des 4 fleurons hôteliers de la SBM. C'est en effet, la Société des Bains de Mer qui a entrepris d'aménager, au début du XXe siècle, cet endroit paradisiaque avec son cap sauvage précédé d'une belle plage qui servait alors de piste d'envol aux premiers avions. Dans les années qui précèdent la Grande Guerre, une route bordée de palmiers et un hôtel y sont aménagés : un premier hôtel appelé « Old Beach » remplacé par la suite par un « New Beach ».

Mais, c'est surtout le lancement de la mode des bains de mer et de la saison estivale qui va lancer le site et amener à la construction du Monte-Carlo Beach. En effet en même temps qu'elle aménage un établissement de bains inauguré en 1928, avec cabines de luxe et piscine aux dimensions olympiques, la SBM fait construire un hôtel de 40 chambres avec restaurant et salons, d'après les plans de Monsieur Charles Lestrosne , lequel ouvre ses portes en 1929. On peut relever la façade sobre de ce bâtiment de forme arrondie construit sur 3

étages quasiment les pieds dans l'eau avec un réel souci de s'intégrer au paysage. A noter, que le nouvel hôtel bénéficie également de la proximité du Monte-Carlo Country Club inauguré en 1928, théâtre désormais du célèbre tournoi de tennis de Monte-Carlo. Le complexe balnéaire connaît une nouvelle impulsion en 1931 avec la création du Monte-Carlo d'Été, avec sa « Cité de la Mer » et ses nombreux équipements balnéaires et nautiques sans oublier un Casino et un Sporting d'Été qui accueille les plus célèbres spectacles de l'époque. D'après une publicité de l'annuaire commercial de la Principauté de Monaco de 1939, cette Cité de la Mer pouvait être considérée comme la première station estivale d'Europe de l'époque. Cette renommée ne se dément pas après la guerre puisqu'en 1947, la piscine olympique accueille les VIe Championnats d'Europe de natation.

• La relance de l'activité hôtelière dans la Principauté depuis les années 1970

A partir des années 1930, la Principauté est touchée par la crise avec une baisse sensible de la clientèle hivernale et des recettes du casino. « En 1934, le prince ...tourne définitivement la page du tout casino... Monaco parie sur l'accueil des sociétés capitalistes heureuses de bénéficier des dispositions fiscales favorables (*et devenir ce qu'on appelle de nos jours un paradis fiscal*). En 1936, la vieille SBM devient une société anonyme de droit privé, comme les autres ... Finalement, Monte-Carlo et Cannes ont le mieux résisté à l'épreuve des années 1930-1950». P.A. Hélène justifie ce relatif maintien de l'activité hôtelière monégasque par le fait qu'elle devient un refuge pour celles et ceux qui peuvent fuir les dangers de l'Europe mais on pourrait aussi évoquer d'autres activités hélas plus déplorables qui s'y déroulent durant la période trouble de la guerre. A partir des années 1950, les deux palaces, surtout l'hôtel de Paris (dont la Rotonde aurait été rehaussée de 4 étages en 1959) conservent leur réputation dans les élites mondaines ... parmi les plus célèbres clients on peut citer : Winston Churchill, Aristote Onassis, les grands acteurs de cinéma ...

Toutefois, les grands hôtels de la Principauté n'échappent pas aux difficultés qui touchent d'une manière générale ces palaces vieillissants à partir des années 1930 avec le changement de comportement de la clientèle pour ne pas dire de clientèle tout simplement. Monsieur P.A. Hélène évoque ainsi « un immobilisme du parc hôtelier pendant un demi-siècle. Les goûts changèrent avec tant de rapidité que ces hôtels de séjour furent considérés ... comme totalement dépassés. Désaffection des nouvelles générations, charges salariales importantes, vétusté des équipements, tout parut se liquer pour entraîner en 25 ans la fermeture de plus des trois-quarts de ces établissements... ». Une proportion sans doute excessive à propos de la Principauté qui, on l'a vu a su mieux résister à l'épreuve du temps mais les exemples de fermeture de nombreux grands hôtels monégasque ne manquent pas : le Riviera Palace de Beausoleil, le Grand Hôtel et Continental, l'Hôtel Prince de Galles transformé en 1943 en Maison de la Radio avec la création de RMC.

Une « ère nouvelle » à la fin des années 50-début des années 1960 va en quelques décennies bouleverser la Principauté. Le Prince Rainier III qui règne de 1949 à 2005 se conduit en véritable homme d'affaires. A côté de l'industrie touristique, il s'attache à développer des industries de transformation, minoterie, textiles, imprimerie, construction électrique... De grands travaux d'embellissement sont mis en chantier avec la création d'un port de plaisance (Port de Fontvieille) et d'une nouvelle plage (Plages du Larvotto) ... Il favorise l'essor culturel de la Principauté (création de nombreux prix artistiques et littéraires) ... Mais la réalisation la plus spectaculaire a été la conquête sur la mer du terre-plein de Fontvieille entre 1964 et 1973 d'une superficie de 22 hectares. Au cours de la même période, la construction de gratte-ciel s'est développée. Les capitaux américains affluent après le mariage du Prince Rainier avec l'actrice Grace Kelly, fille d'un riche financier, et les bénéfices sont engrangés par « l'accueil des sociétés capitalistes heureuses de bénéficier des

dispositions fiscales favorables », à savoir les nombreuses sociétés et personnes fortunées qui viennent s'installer dans la Principauté pour profiter de son statut de paradis fiscal... Ces conditions, favorisent l'essor du tourisme haut de gamme et d'affaires, stimulant l'activité hôtelière de luxe. Ce secteur est en pleine mutation depuis les années 1990 afin de répondre à la demande d'une clientèle de plus en plus soucieuse de bien être et de nouvelles offres avec des centres de remise en forme, des surfaces les plus grandes et le recours aux nouvelles technologies.

Dans les années 1970, l'Hermitage connaîtra d'importants travaux d'agrandissement et de modernisation : la Salle Belle Epoque est recréée par le décorateur André Levasseur ; le Jardin d'hiver est réaménagé. Dans les années 2000, d'importants travaux de restructuration et de rénovation se succéderont : de 2002 à 2004, les ailes Prince et Beaumarchais sont rehaussées de 2 étages ; fin 2006-2007, c'est autour de l'aile Excelsior de subir des modifications et améliorations ; enfin en 2009 et 2010, de nouveaux travaux ont été entrepris pour rénover le hall Eiffel et surélever l'aile du Midi. Classé monument historique, le palace a obtenu sa cinquième étoile en 2010.

L'Hôtel de Paris subi également un certain nombre des travaux dans les années 2000 : la Salle Empire a été complètement restaurée en 2004 ; les chambres de style Belle Epoque ont été rénovées en 2006. Bien sûr, il ne comprend plus que 120 chambres et une soixantaine de suites mais leur taille, leur décor et leur confort n'ont plus rien à voir avec les centaines de chambre de la Belle Epoque et surtout comme les autres grands hôtels , il a diversifié son offre avec ses 11 salons de réception et de conférence et sa liaison directe avec les Thermes marins de la SBM, centre ultramoderne de thalassothérapie, qu'il partage avec l'Hôtel Hermitage. Avec sa Salle Empire, classée monument historique et son célèbre Restaurant Louis XV dirigé par Alain Ducasse, 3 étoiles au guide Michelin, il demeure le plus célèbre, le plus luxueux et aussi le plus emblématique des palaces de la Principauté : « ...l'Hôtel de Paris est resté l'adresse par excellence où l'on croise le plus de fortunes et de célébrités, dont le point culminant est sans nul doute la semaine du Grand Prix de Formule 1 lorsque la jet set internationale et les habitués du palace s'arrachent d'une année sur l'autre le privilège de voir accepter leur réservation »¹⁸⁸.

Quant à l'Hôtel Métropole, il a été racheté en 1981 par un riche promoteur libanais, Nabil Boustany, qui l'a fait entièrement démolir et reconstruire et il est dorénavant intégré dans un complexe immobilier Le Métropole qui comprend l'Hôtel Métropole, le nouvel hôtel étant inauguré en novembre 1989, une résidence de grand luxe, un immeuble de bureaux, un grand centre commercial et un parking. Nabil Boustany étant décédé en 2009, ce sont ses deux fils qui, dorénavant, assurent la direction de la S.A.M. Hôtel Métropole. L'hôtel a également connu depuis 2000 des transformations : il a été rénové en 2003-2004, le nouvel établissement ne dispose plus que de 131 chambres et 15 suites avec un décor à l'oriental et son restaurant est dorénavant dirigé par Joël Rebuchon. En 2006, on y a ouvert un spa de 2000m² avec hammam et piscine d'eau de mer chauffée. Enfin en 2008, Joël Rebuchon y a ouvert un restaurant gastronomique japonais le « Yoshi », déjà plusieurs fois récompensé.

Le Monte-Carlo Beach Hotel a également fait l'objet depuis une vingtaine d'années d'un certain nombre d'opérations de rénovation et de modernisation. En 1993, l'intérieur de l'hôtel et les bungalows qui y sont rattachés sont complètement rénovés avec agrandissement des chambres, création de suites et d'appartements. En 2002, nouvelles améliorations permettant de transformer, en soirée, la terrasse de l'hôtel en Palais d'Orient baptisé « Terrasse libanaise » ; a noter que la célèbre villa « La Vigie », située à également sur la Pointe de la Veille jadis construite par un riche anglais, rattachée au Beach, bien sûr mise au goût du jour , est dorénavant louée à des particuliers fortunés avec sa superficie de 600 m² habitables et son parc de 3500 m², pour la modique somme de 40 000 euros par mois ; le

¹⁸⁸ Hélène P.A. ouvrage cité

couturier Karl Lagerfeld l'aurait ainsi occupé 8 années de suite. En 2008-2009, une dernière phase de modernisation a donné au Beach Hôtel son visage actuel (et un classement 5 étoiles attribué fin 2009) ; il ne dispose plus que de 40 chambres bien sûr plus spacieuses (55 depuis 1993), de suites avec terrasse et vue sur mer et d'un restaurant gastronomique baptisé Elsa en référence à Elsa Maxwell, célèbre journaliste américaine présente à l'inauguration de l'hôtel en 1929 et célèbre pour avoir contribué à encourager la mode des bains de mer à Monaco.

D'autre part, on assiste à l'apparition à partir des années 1970-80 de nouvelles générations d'hôtels modernes, eux-mêmes obligés de se diversifier et de s'adapter aux nouvelles exigences de la clientèle de l'hôtellerie de luxe.

Seul hôtel en Principauté à disposer d'une plage privée sur la plage du Larvotto gagnée sur la mer à la fin des années 1960 et au début des années 1970, grâce à sa situation en bord de mer, le Meridien Beach Plaza, grand complexe hôtelier moderne de 12 étages de forme rectangulaire avait été construit au début des années 1970 par la Société Holiday Inn. Inauguré en avril 1972, l'Holiday Inn de Monte-Carlo comportait déjà 320 chambres et pouvait organiser meetings et banquets pour 350 personnes. Mis en liquidation judiciaire en 1976, il est racheté en 1977 par un groupe britannique qui le baptise Beach Plaza Monte-Carlo, avant d'être repris en 2005 par la Société Starwood Hotels et Resort, propriétaire des chaînes Sheraton et surtout Méridien, qui le rebaptise Meridien Beach Plaza. Cet hôtel 4 étoiles de douze étages est agrandi en 2005 de deux tours de verre qui lui permettent de disposer d'une capacité de plus de 400 chambres dont 12 suites spacieuses. Il permet à la fois le tourisme d'affaires et de congrès avec un centre de congrès ultra moderne, le Sea Club, 14 salles de réunion et de séminaires, et la détente, avec son centre de remise en forme avec piscine couverte d'eau douce et ses deux piscines extérieures d'eau de mer.

Avec ses 600 chambres, le Fairmont Monte Carlo constitue un des plus grands hôtels de luxe d'Europe. Situé en bordure de mer, en contrebas des terrasses du Casino, à l'emplacement de l'ancienne gare de Monte-Carlo, ce vaste complexe hôtelier de 7 étages a été construit de 1973 à 1975 en même temps que le Centre de Congrès et Auditorium, actuel Auditorium Rainier III, par la société américaine Loews Corporation. La construction de celui qui va d'abord s'appeler Hôtel Loews Monte Carlo est une véritable prouesse technique puisqu'il est suspendu entre ciel et mer, reposant en partie sur pilotis. Ce vaste bâtiment, réalisé par les architectes Jean Ginsberg, Jean et José Notari et Herbert Weisskamp et construit en longueur en bordure du littoral sur une hauteur de 35 mètres, impressionne par ses vastes dimensions avec une surface habitable de 67 000m² et 8000m² de baies vitrées. Inauguré en novembre 1975, ce grand complexe dispose déjà de 600 chambres, 18 salles de conférence, d'un grand salon pouvant recevoir 2000 personnes, le tout complété par une discothèque et un casino. En novembre 1998, le « Loews » passe dans le giron d'un consortium privé, dirigé par l'homme d'affaire libanais qui réside depuis longtemps à Monaco, ami de feu le Prince Rainier, Toufic Aboukhater, qui a fait parler de lui en acquérant en avril 2011, 7 hôtels de la chaîne Intercontinental, dont le Carlton de Cannes récemment revendu à un homme d'affaire qatari. Le « Loews » prend alors le nom (justifié) de « Monte Carlo Grand Hôtel ». Enfin, racheté en décembre 2004 par un consortium dont fait partie le groupe Fairmont Hôtel et Resort, principale chaîne d'hôtels de luxe en Amérique du Nord, il est rebaptisé « The Fairmont Monte Carlo » à compter de mars 2005. Ce grand complexe hôtelier de 4 étoiles a fait l'objet d'une vaste opération de rénovation qui s'est étalée de 2006 à 2009, avec l'aménagement dans ses murs d'une galerie marchande et surtout de ces nouveaux équipements indispensables à tout grand hôtel de luxe situé en bord de mer : centre Fitness, vaste Spa de 600 m² au 6e étage enfin piscine et solarium au 7e étage.

Autre hôtel 4 étoiles récent, le Vista Palace Hôtel se distingue des autres grands hôtels de luxe contemporains par son implantation en dehors de la Principauté, étant situé sur les hauteurs de la commune de Roquebrune-Cap-Martin, et par ses dimensions plus modestes qui

s'expliquent facilement. En effet, son site exceptionnel puisqu'il est planté sur un éperon rocheux à plus de 330 mètres d'altitude au-dessus de la pointe de la Veille, n'a pas permis à celui qu'on surnomme « La Merveille » une grande extension. A l'origine de cette implantation touristique, on trouve un petit chalet en bois érigé en 1870 sur cet emplacement insolite et destiné à accueillir la clientèle de celui qui n'était au départ qu'un petit salon de thé. Sa terrasse en bois, défiait alors le vide, étant rattachée à la paroi par un simple pieu, mais offrait un panorama exceptionnel sur la Principauté de Monaco et Roquebrune-Cap Martin.

Dans les années 1920, on y construisit un premier petit hôtel de 5 chambres, le Vistaero, qui sera détruit durant la 2^e Guerre Mondiale et reconstruit en plus grand dans les années 1950 avec 25 chambres et un restaurant. C'est un industriel allemand, Max Gründig, qui le rachète en 1978 et va lui donner son visage actuel : en 1986-1987, il le transforme en hôtel de luxe de 68 chambres et le baptise Vista Palace Hôtel. Propriété du fonds d'investissement italien Tank depuis 2005, il ne cesse d'être rénové et ses volumes à l'architecture résolument contemporaine abritent outre les installations traditionnelles d'un grand hôtel, des villas appartements, un centre de conférences, un institut de beauté et de remise en forme, mais comme le signale Monsieur Laplace « la magie du lieu est ailleurs Sans doute tient-elle à un désir langoureux de vertige, le rêve de ne plus toucher terre.... » .

Premier hôtel construit depuis 7 décennies par le groupe SBM, sa dernière création remontant à 1928 avec le Monte Carlo Beach Hôtel, le Monte-Carlo Bay Hôtel et Resort a été inauguré le 7 octobre 2005 au terme de 34 mois de travaux, ceux-ci ayant débuté fin 2002. Situé sur la presqu'île du Larvotto en bordure du territoire de la Principauté, ce pôle hôtelier ultramoderne en forme de L avec trois tours s'étend sur 1,2 ha auquel il convient d'ajouter 0,8 ha de jardin. Il est l'œuvre d'un cabinet bruxellois (Atelier d'Art Urbain) secondé par l'architecte monégasque Louis Rué et correspond tout à fait à cette dernière génération d'hôtels de grand standing destinée à satisfaire la clientèle actuelle soucieuse de bien être et de nouvelles technologies. Ce complexe hôtelier 4 étoiles de 11 étages comprend 334 chambres dont 22 suites, complétées par une résidence hôtelière de 24 appartements « haut de gamme ». Destiné à satisfaire aussi bien une clientèle d'affaires que de loisirs, il propose quatre restaurants et un bar, 10 salles de réunion complétée par une salle polyvalente et une salle de banquets, 11 salles de massage, plusieurs saunas et hammams, salle de billards, salle de machines à sous, sans oublier un ponton mer pour accostage et un lagon unique en Europe à fond de sable bordé d'une plage artificielle de 90 m de long relié à une piscine ronde intérieure installée dans un pavillon Baltard.

La Principauté (et ses communes proches) constitue incontestablement un des trois grands foyers à la fois historiques et contemporains de l'hôtellerie de luxe de la Côte d'Azur (avec Nice et Cannes). Elle constitue un véritable musée à ciel ouvert de cette hôtellerie de luxe qui se développe à partir des années 1860 sur son petit territoire avant de déborder sur les communes françaises environnantes (en bouleversant au passage leur découpage administratif avec les créations des communes de Beausoleil en 1904 et de Cap d'Ail en 1908, détachées de la commune de La Turbie). On a pu voir que toutes les générations de grands hôtels et de palaces des 150 dernières années y sont représentées et qu'ils constituent dorénavant, au-delà de l'activité économique qu'ils ont générée et génèrent encore, un élément du patrimoine local et le symbole de cette terre d'accueil particulière qu'est devenue à partir du milieu du XIX^e s., la French Riviera d'abord réservée aux élites européennes avant d'accueillir les élites mondiales au XX^e siècle. On a essayé d'expliquer son évolution. Il faudrait aussi aborder son impact. Il est incontestable que l'hôtellerie monégasque, comme toute la Principauté, a constitué et constitue encore un gisement important d'emplois vital pour la région. En sens inverse comment ne pas évoquer la forte concurrence exercée par l'hôtellerie monégasque à l'encontre des autres pôles hôteliers de l'Est du département en particulier sur la grande

hôtellerie mentonnaise qui a quasiment disparu depuis les années 1970-80... ! Enfin , la toute puissance de la SBM rend plus difficile le maintien voire l'essor de l'hôtellerie privée dans la Principauté obligée de s'adapter à ce contexte local tout à fait particulier .

LE CAP-MARTIN HÔTEL

Jean-Claude Volpi

Qu'importe si son histoire est récente. En quelques années, ce palace a visité le monde parce que le monde est venu à lui. C'était la Belle Epoque, celle de ses jeunes années où des impératrices et des empereurs, des rois et leurs reines, des personnages titrés et d'autres stylés sont accourus de contrées éloignées pour lui rendre visite comme à un ami. De tous les continents, des artistes ou des hommes de lettres, des banquiers ou des hommes politiques décideurs du sort de l'Europe se sont présentés sous sa marquise. « *Une grosse tortue verte avec sa tignasse de pins maritimes* » c'est ainsi que s'exprimait Eugénie de Montijo comtesse de Téba veuve de l'empereur Napoléon III lorsqu'elle était interdite de sol français et qu'elle croisait au large du cap Martin à bord de son yacht dans la fin des années 1880. En 1891, le président Carnot autorisera Eugénie à passer l'hiver en France sous réserve qu'elle ne mène aucune manigance politique. Ce qu'elle accepta.

Bien qu'elle ait une propriété à Cannes, c'est le Cap Martin qu'elle choisira parce qu'un nouveau palace, le Cap-Martin-Hôtel venait d'y être construit par l'architecte danois Hans-Georg Tersling pour le compte d'un certain George Calvin White, un industriel écossais spécialisé dans les tramways. Ce dernier venait de racheter la péninsule, le 29 mars 1889 avec le projet d'en lotir une partie et de vendre les parcelles à la gentry internationale. En quelque sorte, Eugénie deviendra la marraine de ce palace qu'elle ne quittera qu'en 1893 après s'être fait construire à proximité la villa Cynos par le même Tersling. Le style architectural de l'hôtel est le résultat d'une suite d'agrandissements et d'embellissement cosmopolites entre 1891 et 1894. Mais ce sera le laboratoire d'essais dont bénéficiera l'hôtel bristol à Beaulieu du même auteur, hôtel bristol qui sera beaucoup plus abouti. Plus tard, l'Impérial-Hôtel (1913) à Menton ou la même année le Golf-Hôtel à Sospel seront les descendants de cette prestigieuse lignée hôtelière.

Quel architecte-paysagiste a prêté son concours pour l'aménagement du parc d'origine courant 1890 ? Sans être formel, je pencherais pour Henri Duchêne avec la participation de son fils Achille qui débutait sa carrière à ses côtés¹⁸⁹. Tous deux ont été des architectes renommés de jardins à la française à la fin du XIXe et au début du XXe siècle. Plusieurs indices me font pencher pour cette possibilité, notamment les jardins d'hôtels qui ont porté leurs signatures prestigieuses et un vaste espace dont Achille Duchêne était toujours propriétaire en 1920. Cette propriété, qui avait certainement permis de stocker les végétaux nécessaires, était située à côté du site où sera aménagé le restaurant Le Pirate de Don Roberto Viale dans les années 1950.

L'aménagement des lieux restera complexe mais un des coups de génie sera d'utiliser l'aridité de la pointe afin d'y construire un établissement de thé qui recevra la gentry internationale : Le Morisch-Pavilion (ou Pavillon Mauresque en français). Cette construction de style orientaliste, dédiée à l'élite fortunée, se fera en deux fois, le premier bâtiment date de l'ouverture de l'hôtel (1891). Il sera modifié et agrandi en 1904 par Hans Georg Tersling son concepteur. Les affres de la seconde guerre mondiale amèneront sa disparition.

Le Cap-Martin Hôtel en raison de la présence d'Eugénie de Montijo, sa première cliente d'exception, il deviendra rapidement le "petit Versailles" monégasque par sa proximité avec la Principauté et des têtes couronnées européennes qui vont le fréquenter. En moins de 20 ans, cet établissement du luxe recevra toute la noblesse du "vieux continent" et - fait exceptionnel sur cette "French Riviera" - les Britanniques acceptent de cohabiter avec d'autres nationalités, notamment des Austro-hongrois et des ressortissants du nouvel Empire allemand. La famille régnante anglaise séjourne à deux reprises en 1892 puis en 1894 (le prince de Galles futur Édouard VII et son épouse Alexandra, ses sœurs et le futur George V), famille à laquelle rendait parfois visite leur mère, la reine Victoria en séjour hivernal au Regina Hôtel de Nice. Élisabeth de Witterlsbach devenue Élisabeth impératrice d'Autriche et reine de

¹⁸⁹ Lignes tirées du livre "*Le Cap-Martin, son palace 1891/1959 - ses villas en 1922*" du même auteur paru en avril 2012 à compte d'auteur.

Hongrie, plus connue sous le pseudonyme de "Sissi" séjournera à quatre reprises au Cap-Martin Hôtel. Parfois son impérial époux François-Joseph viendra la rejoindre. Cette présence était directement liée à la proximité de la Villa Cynos et de son hôtesse prestigieuse avec laquelle le couple était très lié parce qu'ils partageaient le même rang social (impératrice) et le même chagrin d'avoir perdu un fils chéri. Après le tragique assassinat dont elle fut victime le 10 septembre 1898 à Genève (Suisse), une souscription sera ouverte pour l'érection d'un monument afin de perpétuer le souvenir de l'impératrice Élisabeth d'Autriche. Le Cap-Martin Hôtel offrira le terrain pour l'édification de cette stèle en pierre de la Turbie.

Dans un Palace comme le Cap Martin Hôtel, il faut considérer le prix des chambres et des prestations comme de simples éléments dont personne ne parle. Certes, la concurrence existe avec les autres établissements de même niveau soit en Principauté de Monaco, soit à Menton. Or, ce qui est mis en avant, c'est "l'exceptionnalité" des lieux et son remarquable environnement. Ce porte-étendard de l'hôtellerie de luxe se démarque par ses volumes, son authenticité et son histoire. A l'excellence et à la perfection, les directeurs successifs y joindront l'arme qui - à elle seule - peut retenir l'hôte : un service remarquable où la simplicité du sourire et le professionnalisme accompagnent le "oui", ce mot magique contraire du "non", mot qui n'existe pas dans cet univers du luxe. Il faut reconnaître au Cap Martin Hôtel, son rôle dans le développement de l'hôtellerie d'agrément aristocratique pour Menton, la Principauté de Monaco et cette « French Riviera » qui fait rêver. A l'intérieur du palace, une armée de domestiques veillait à ce que chaque demande soit satisfaite. Ici le client était roi et le service se devait d'être à la hauteur. Cela commençait avant son arrivée. Chaque « habitué » faisait l'objet d'une fiche où tous ses goûts étaient indiqués. La gouvernante générale, qui supervisait plusieurs dizaines de femmes de chambres, de lingères et de valets d'étages, devait faire préparer la chambre ou la suite en fonction des désirs du client. Il fallait être prêt à satisfaire toutes les fantaisies. Pour chaque équipe, chaque jour était un nouveau challenge. Le Grand Hôtel du Cap faisait partie de ces palaces azurés qui mettaient à la disposition des clients, accompagnés de leur domesticité, des « courriers » pour que ce personnel soit disponible à chaque instant. Les « courriers » étaient des chambres réservées pour la préceptrice des enfants, la camériste de Madame, le valet-chauffeur ou le secrétaire de Monsieur. Elles étaient situées au même étage, côté nord.

Après les aléas de la première guerre mondiale au cours de laquelle il deviendra hôpital de convalescence n°5 pour l'armée britannique et recevra à ce titre de nombreux officiers canadiens, il aura de mal à se remettre de la perte de la clientèle austro-allemande. La fidélité d'une partie de la clientèle britannique ou celle venue d'Amérique du Nord et des nouveaux banquiers d'affaires européens vont permettre un redressement à partir de 1925. En 1924, la Société des Bains de Mer de Monaco envisage d'aménager un complexe tourné vers le "Bien-être" du corps à l'Est de la Principauté en aménageant un nouvel établissement. Pour cela, elle rachète les terrains incultes et les fermes roquebrunoises du quartier Saint-Roman. L'architecte Lestronne interviendra pour l'aménagement du Tennis Country Club de Monte-Carlo qui sera suivi en 1928 du Beach (hôtel-restaurant, piscine et plage), œuvre de l'architecte et adjoint délégué aux Beaux-Arts de la municipalité de Nice, Roger Seassal. Le nouvel actionnaire majoritaire de la société anonyme anglaise *The Cap Martin Hôtel Limited*¹⁹⁰, Alexandre Giaume, s'inspirera de ce nouveau concept d'hôtellerie balnéaire et sportive pour adapter son établissement, le Cap-Martin Hôtel. Sous l'impulsion d'Alexandre Giaume¹⁹¹, la nouvelle concurrence monégasque oblige la société, propriétaire du Cap-Martin

¹⁹⁰ Dont le siège est à Londres, N°41, Coleman Street,

¹⁹¹ Alexandre Giaume, d'origine piémontaise, s'était installé en Principauté de Monaco. Il avait fait fortune dans le négoce des pommes de terre et était devenu le propriétaire de deux hôtels monégasques, le "Monte-Carlo Palace " et l'Alexandra. En plus d'avoir un esprit vif et d'être un fin commerçant, c'était un visionnaire. Il croyait en l'avenir de l'hôtellerie haut de gamme dans la Principauté de Monaco ou à proximité de celle-ci.

Hôtel, à faire effectuer des travaux de remise aux normes (chambres, cuisines, création d'un garage pour les automobiles) ; un dépliant publicitaire est réalisé par James Richard, un jeune artiste niçois tenant de l'Art Déco. Aux deux courts de tennis, un 3ème est créé¹⁹², un débarcadère permet aux chaloupes d'accoster depuis les yachts en rade dans la baie du Golfe de la Paix à l'Est du Cap. Cette rénovation permet d'attirer et d'accueillir le ballet de belles limousines au pied de la grande marquise du Palace. Cette noria déversera de nouveaux hôtes qui sont devenus les décideurs¹⁹³ du monde dans de nombreux domaines, de celui de la politique à l'art sous toutes ses formes en passant par l'industrie, l'aéronautique ou les banques. Dès lors, le Grand Hôtel est devenu le poumon et le centre d'affaires de l'Est du département des Alpes Maritimes et de Monaco où de grands projets européens vont se développer ou avorter comme l'implantation de camps d'aviation militaires en Roumanie en cas d'attaque par Hitler. Pour faciliter la mobilité de sa clientèle, le palace met à disposition 5 petits autobus. Ils permettront de se déplacer vers Menton et vers Monaco ou bien de proposer des balades vers Eze-Village et Nice par la "moyenne corniche" qui vient d'être établie voire dans le haut-pays. Un complexe balnéaire réalisé pour concurrencer le Beach de Monte-Carlo, avec une piscine à l'eau de mer, un plongeur en mer et une plage alvéolaire en béton, ouvrira des perspectives nouvelles durant la période estivale en complément de celle d'hiver. Malheureusement, un sinistre d'une extrême violence va mettre un terme à ces belles illusions et le dimanche 16 octobre 1932, toute une partie de l'hôtel va partir en fumée à cause d'un incendie. L'établissement aura du mal à s'en remettre. Le manque de confiance de la clientèle, les travaux de rénovation qui s'étaleront jusqu'en 1935, la crise qui se prolonge, feront le reste; l'attaque italienne de juin 1940 sur Menton puis l'occupation allemande complèteront ces aléas. A la reprise de 1947 et par manque de professionnalisme de la part des nouveaux actionnaires de la société, un coup définitif sera porté à ce paquebot du luxe qui fermera en deux étapes 1948/1949 (les étages supérieurs) puis dix ans plus tard, le premier étage, le hall, le rez de chaussée, les salons et les deux salles de restaurant.

Ce palace a été transformé en résidence à laquelle restent attachés tous les fantômes d'un passé si proche et si lointain qui semblent toujours hanter les frondaisons et le bâtiment.

¹⁹² L'espace convivial « la Pergola » a été transformé en solarium. Cette petite construction avait connu la présence de la reine Victoria venue rendre visite à sa famille qui passait l'hiver 1891/1892 au Grand Hôtel.

¹⁹³ Lignes tirées du livre du même auteur "Le Cap Martin, son hôtel de 1891 à 1959, ses villas dans les années 1920".

**L'ÉVOLUTION DE
L'ENSEIGNEMENT HÔTELIER,
L'EXEMPLE NIÇOIS,
1914-1950**

Alain Bottaro

La montée en puissance à partir de 1860 du tourisme dans l'économie de la Riviera tend à faire de l'hôtellerie et de la restauration un secteur économique à part entière, que l'on put qualifier au XXe siècle d'industrie. Cette évolution se caractérise notamment par une technicité croissante des équipements mais aussi des pratiques professionnelles. L'émergence de nouveaux programmes techniques en architecture est bien connue. Ainsi, l'hôtel de voyageurs, issu d'une tradition double et paradoxale, l'aristocratique hôtel particulier et le plébéien relais de poste, se transforme en un type d'édifice nouveau, le palace. Mais l'apparition et le succès du palace ne peuvent se concevoir sans une évolution parallèle des métiers de l'hôtellerie.

La Côte d'Azur, par la densité et la diversité précoces des établissements hôteliers, représente un objet d'étude de choix pour cerner les contours de l'histoire de l'enseignement des pratiques professionnelles. La période 1910-1950 marque un tournant significatif d'une évolution en faveur de la création d'un enseignement technique institutionnalisé et par contrecoup la remise en question du monopole de l'apprentissage traditionnel en cuisine, en salle ou à l'hôtel. L'histoire de l'école hôtelière de Nice, son fonctionnement, sa pédagogie et le contenu de ses programmes, permettent de comprendre cette évolution. Les archives de l'établissement n'ont pas été conservées. Il demeure cependant une source primordiale à la disposition des chercheurs, le registre des procès-verbaux du conseil de perfectionnement couvrant la période 1916-1953¹⁹⁴.



¹⁹⁴ Conservé aux Archives départementales des Alpes-Maritimes [désormais ADAM], 1T 700.

• Une institution collégiale

L'École pratique de commerce et d'industrie hôtelière de Nice est créée par arrêté ministériel du 4 mars 1914. Mais son inauguration n'aura lieu que le 3 février 1916. D'emblée, l'établissement apparaît comme une institution originale puisqu'il repose sur un partenariat tripartite entre la Chambre de commerce, le département et la Ville de Nice.

La chambre de commerce y joue un rôle moteur par sa participation financière mais surtout son implication dans le projet pédagogique. Son ancien président, Edouard Béri semble avoir été l'initiateur de la fondation. La chambre favorise les liens entre l'école et les professionnels qui sont étroitement associés à son fonctionnement¹⁹⁵. Ces liens permettront son développement jusqu'à l'intégration au sein de l'Education Nationale dans les années 1960. La création de l'école intervient dans un contexte de montée en puissance des Chambres de commerce en tant que coordinatrices de la vie économique locale. Parmi les axes majeurs de cette tendance, on peut en retenir deux principales, le ravitaillement des populations durant la Grande guerre et la première tentative de régionalisation économique.

La première guerre mondiale a entraîné une désorganisation des circuits économiques par l'interruption d'une partie des importations, les réquisitions des transports et la mobilisation des jeunes actifs. Pour la première fois à une telle échelle, l'Etat intervenait dans la vie économique pour une mobilisation et une répartition des ressources. Les chambres de commerce allaient se révéler les instruments les plus aptes de cet interventionnisme nouveau parallèlement à la création d'organismes inédits, tels les bureaux permanents des céréales ou encore les offices départementaux de répartition des charbons. Afin de pallier la pénurie de numéraire, les chambres émettent des billets et des jetons de nécessité. La Chambre de commerce de Nice coordonne les approvisionnements grâce à un bureau d'alimentation et un Comité départemental d'action économique.

Par ailleurs, l'arrêté du ministre du commerce Clémentel du 5 avril 1919 institue 17 groupements économiques régionaux de chambres de commerce. Nice fait partie de la onzième. Ces groupements perpétuent en temps de paix la politique publique d'intervention économique sous l'égide des chambres de commerce. C'est dans ce climat d'interventionnisme économique que l'école hôtelière de Nice ouvre en 1916, faisant suite à la fondation de celle de Thonon-les-Bains en 1912. L'école de Toulouse voit aussi le jour en 1916.

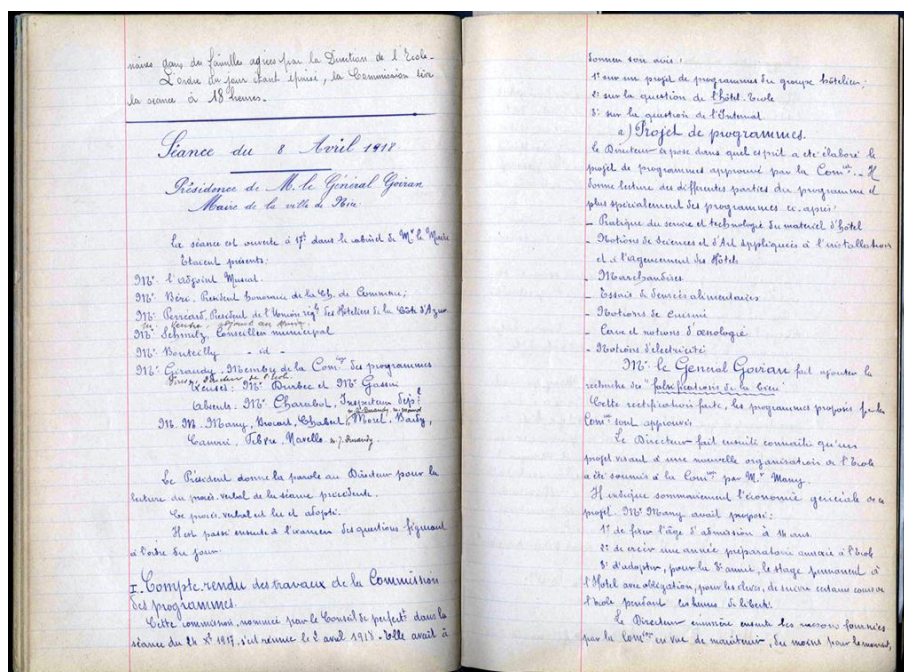
Les organisations professionnelles sont appelées par la Chambre de commerce à concourir à l'enseignement par leur participation au conseil de perfectionnement, véritable conseil d'administration de l'établissement. Ainsi, Paul Schmitz, propriétaire du Grand hôtel, et Durbec, président du syndicat des hôteliers, siègent au premier conseil de 1916. En 1917, Giraudy, vice-président du syndicat des hôteliers et propriétaire de l'hôtel O'Connor, Léospo, propriétaire de l'hôtel Grimaldi ainsi que Perréard, vice-président de la Chambre nationale de l'hôtellerie française font leur entrée. Prével de l'hôtel de la Paix siège à partir de 1923, Marquet, administrateur du Négresco à partir de 1926 de même que Joseph Aletti, self-made-man qui était en passe de constituer un empire hôtelier. La nomination d'Aletti à la fonction d'inspecteur général de l'enseignement technique illustre cette influence prépondérante des managers de l'hôtellerie et cette osmose entre l'enseignement professionnel public et les entreprises. A contrario, ce n'est à partir de 1949 que les représentants d'employés de l'hôtellerie apparaissent dans les travaux du conseil de perfectionnement avec Deleu, maître d'hôtel et Murry, chef de cuisine au Négresco. L'exemple niçois fera des émules et l'implication des hôteliers dans la vie des établissements d'enseignement professionnels ira en se développant. Ainsi, L'école de Paris est fondée en 1934 à l'initiative du restaurateur Jean

¹⁹⁵ Pour le rôle de la chambre de commerce de Nice dans le fonctionnement de l'École hôtelière, cf ADAM, fonds de la chambre de commerce, 33J 335-336.

Drouant. Elle bénéficie dès sa fondation du concours de l'Association Professionnelle des Hôteliers, Restaurateurs et Limonadiers, du Syndicat National des Restaurateurs, Limonadiers et Hôteliers et du Syndicat Français de l'Hôtellerie.

La Ville de Nice est aussi partie prenante dans le fonctionnement de l'institution. Le maire préside de droit le conseil de perfectionnement, c'est ainsi que le général Goiran préside les séances des premières années, à partir de 1916. En outre, un certain nombre de conseillers municipaux y siègent, ils sont quelquefois hôteliers, à l'instar de Paul Schmitz. Comme la Chambre de commerce et le département, la Ville concourt au financement de l'école.

Enfin, le département et l'Etat sont membres fondateurs. Parmi les membres du conseil de perfectionnement, les noms des conseillers généraux et non des moindres y figurent puisque Durandy, Gassin et Baréty sont tour à tour président du conseil général. Léon Baréty joue un rôle particulier par l'influence qu'il exerce sur la vie économique et politique locale : président du conseil général, il est aussi député, président de la commission des finances de la Chambre et sous-secrétaire d'Etat chargé de l'enseignement technique, ministère de tutelle de l'école hôtelière, en 1929-1930. L'action de l'Etat est aussi représentée par l'inspecteur général de l'enseignement technique qui siège aussi au conseil de perfectionnement.



• Les programmes scolaires, entre spécialisation et polyvalence

Marque de son origine commerciale, l'école est conçue à l'origine comme une « école pratique de commerce et d'industrie hôtelière », divisée en deux sections. L'une accueillait les jeunes gens qui se destinent à la vente et à la comptabilité, l'autre constitue la première école hôtelière proprement dite. Seuls les garçons y sont admis.

La scolarité se déroule sur trois années et débouche sur le certificat puis le brevet d'enseignement pratique hôtelier. Une gradation vers la spécialisation et la pratique professionnelle hiérarchise les années. Ainsi, en première année, l'accent est mis sur les disciplines théoriques. Puis, les années suivantes, les apprentissages et les stages pratiques prennent le pas. L'enseignement théorique doit assurer une base de connaissances permettant une grande polyvalence chez les futurs professionnels. On enseigne ainsi une culture générale composée d'histoire, de morale, de dessin, de calligraphie, de droit commercial, de deux langues vivantes, l'anglais obligatoire et l'espagnol ou l'italien, mais aussi de cours de sténodactylo et d'électricité.

Les enseignements professionnels feront l'objet de réformes constantes tant l'enseignement hôtelier était à inventer et en particulier son autonomie face aux hôteliers. Il était ainsi énoncé en 1923 en conseil de perfectionnement : «vous ne trouverez à l'école qu'une partie des enseignements pratiques (cuisine, pâtisserie, denrées alimentaires, électricité...) les autres se donnent à l'hôtel. L'hôtel est à l'école hôtelière ce que l'atelier est à l'école d'industrie¹⁹⁶ ». Théorie et pratique se mêlent dans l'enseignement professionnel : l'hôtellerie est enseignée comme une discipline. Elle se compose de cours de comptabilité et d'électricité appliquées, de « sciences et d'arts appliqués à l'installation et à l'agencement d'hôtels ».

L'enseignement des pratiques professionnelles demeure jusqu'à l'après seconde guerre mondiale un point faible, en particulier en ce qui concerne la restauration, la cuisine et le service. On dispense plutôt des notions de cuisine, pâtisserie, service, œnologie, technologie des matériels, et marchandises. Aux cours alternent les visites dans les établissements et les causeries mensuelles animées par des professionnels. Elles portent sur des connaissances qui ne sont pas abordées en cours ou les complètent, tels le service d'hôtel, le contrôle des métaux précieux, la publicité ou encore l'architecture et les styles. A partir de 1927, les élèves participent aussi à la Semaine ménagère à Paris : « A l'occasion de la « Semaine ménagère » qui aura lieu à Paris, commencement mars, le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts (direction de l'enseignement technique) a organisé un concours culinaire entre les anciens élèves des Ecoles hôtelières¹⁹⁷ ».

Enfin, le tourisme commence à se dessiner comme une matière d'enseignement. Cette apparition est à resituer dans la prise de conscience dans les années 1930 de la part importante que le tourisme est appelé à occuper dans l'économie nationale. Déjà le Touring-club de France, par son réseau influent et ses 700 000 bénévoles coordonnait des actions sur l'ensemble du territoire. En 1935 est créé le commissariat général au tourisme. A l'école hôtelière de Nice, les cours d'économie touristique s'articulent à partir de 1937 autour des cours de géographie du tourisme et d'histoire régionale.

A ses débuts l'établissement compte 64 élèves, les cours portent sur un maximum de 33 heures hebdomadaires ponctuées de stages pratiques.

¹⁹⁶ ADAM, registre 1T 700, fol. 63 v.

¹⁹⁷ Idem, fol. 83 r/v.



La question de l'enseignement de la pratique professionnelle

La pédagogie demeure jusqu'aux années 1950 assez théorique, le souci des instances dirigeantes de l'école hôtelière sera d'instiller une part plus grande d'enseignement des pratiques professionnelles. Il s'agissait de trouver un équilibre entre l'immersion complète qu'offre l'apprentissage corporatif et un enseignement professionnel public perçu comme éloigné de la réalité des métiers et de la vie économique. Les outils de cet équilibre furent multiples, ils mettent en relief l'inventivité des fondateurs et la sollicitude des institutions locales à l'égard de leur école. On peut ainsi recenser au nombre de ces outils, le choix du site d'implantation de l'établissement, la part grandissante des professionnels parmi les enseignants, la généralisation des stages en entreprise, la création de l'école-hôtel, ancêtre du restaurant d'application et enfin l'instauration d'une bourse de voyage à l'étranger dès 1920.

Le choix du site de l'école participe de cette volonté d'insérer l'établissement dans la vie économique locale. Le voisinage des grands hôtels est recherché afin de favoriser la formation en alternance entre apprentissage en entreprise et cours théoriques dans une même semaine. L'école s'installe donc en 1914 à la villa Guiglia, le site actuel du Centre Universitaire Méditerranéen, sur la Promenade des Anglais. Puis, devant l'accroissement des effectifs et le développement d'enseignements spécialisés, l'école doit déménager. L'inspecteur général de l'enseignement technique expose ainsi les critères de choix d'un nouveau site en 1926 : « assez vaste pour recevoir de 400 à 450 élèves et permettre une

organisation rationnelle des différents services, il doit être situé à proximité des grands hôtels de la Promenade des Anglais et du Boulevard Victor-Hugo où les élèves stagiaires se rendent tous les jours au cours de la saison de 11 heures à 14 heures pour les exercices pratiques ». C'est finalement au 144 rue de France qu'ouvre en 1936 la nouvelle école pratique de commerce et d'industrie hôtelière de la Côte d'Azur.

La part des professionnels des métiers de l'hôtellerie parmi les enseignants constitue un autre facteur d'échange entre la profession et l'école. Dès l'origine le choix de confier la direction de l'établissement au chef des travaux d'hôtellerie Lourtau est un signe manifeste. Progressivement, l'équipe pédagogique s'étoffe, de pair avec une participation grandissante des professionnels des métiers de l'hôtellerie. Au chef des travaux on adjoint un maître-auxiliaire de cuisine en 1934. Mais jusqu'à la seconde guerre mondiale, ces engagements se font parfois sur la base du bénévolat, marque certes d'engagements personnels en faveur de la transmission des métiers mais on peut aussi l'interpréter comme une intégration imparfaite dans le corps enseignant. Ainsi un maître d'hôtel au Négresco dispense gratuitement un cours sur le service d'hôtels en 1916. Les locaux dédiés aux travaux pratiques iront en s'accroissant et en se spécialisant. La villa Guiglia n'était pourvue que d'un salon de thé d'application. Mais, lors d'un projet d'acquisition de la villa Thélize à l'angle du boulevard Gambetta et de la rue de France en 1926, on prévoyait l'aménagement d'une cuisine, d'un laboratoire d'essai des marchandises et d'un laboratoire d'électricité. Enfin un pas décisif est franchi au 144 rue de France en 1937 avec l'ouverture du restaurant d'application.

Le débat qui se développe dès 1918 et se poursuit au cours des années 1930 est bien le projet d'école-hôtel. L'idée était de concevoir un hôtel modèle qui fonctionnerait avec les élèves, hors du contexte concurrentiel et selon les principes dispensés dans l'enseignement théorique de l'école. Découlant du même esprit, un bureau commercial avait été installé en 1917 pour la section commerciale. Il avait l'ambition de reproduire le fonctionnement d'une maison de commerce dans le double but d'être à la fois un outil pédagogique mais aussi une vitrine de prestige pour l'école : « Il [le directeur] appelle l'attention de conseil de perfectionnement sur la valeur éducative du bureau commercial au point de vue professionnel et aussi du relief qu'il donne à l'école aux yeux des familles et aux yeux des commerçants de la ville ». Le projet d'école-hôtel poursuit la même vocation mais les syndicats professionnels s'y sont opposés, dénonçant une concurrence déloyale qui serait faite aux entreprises par ce nouvel établissement subventionné et exonéré des charges fiscales. D'autres hôteliers, dont Perréard, vice-président de la Chambre nationale de l'hôtellerie française, craignent l'instauration d'un enseignement détaché de la pratique professionnelle : « Monsieur Many, dans son rapport, se prononce contre l'hôtel-école dont l'installation nécessiterait des capitaux qu'il est difficile de réunir en ce moment. D'autre part au point de vue professionnel l'hôtel-école lui paraît présenter de nombreux inconvénients. M. Perréard fait à son tour le procès de l'hôtel-école. L'école hôtelière de Lausanne en fit autrefois l'essai, ce fut un échec complet et l'on dut revenir au système des stages dans les hôtels. De l'avis des hôteliers, ce dernier système lorsqu'il est attentivement surveillé par le directeur, est le meilleur, car il permet à l'élève de voir ce qui se fait dans les différentes maisons ¹⁹⁸ ». Pourtant ce fut le déménagement de l'école en 1935 et son installation dans de plus vastes locaux qui permit au salon de thé de se muer en un véritable restaurant d'application. Ainsi, malgré ses détracteurs au sein de la profession, l'enseignement des pratiques dans le cadre scolaire continue à progresser. Depuis le début des années 1920, la réflexion et les initiatives en faveur de l'enseignement professionnel public se développent. Il s'agissait en premier lieu de répondre au sortir de la Grande guerre à l'urgence de former une nouvelle génération d'actifs. Mais le conflit n'avait fait qu'accentuer la nécessité de trouver une alternative à l'apprentissage traditionnel. La formation professionnelle ne prenait guère suffisamment en compte

¹⁹⁸ ADAM, registre 1T 700, fol. 26 v.

l'évolution des techniques intervenue dans bon nombre de métiers. S'il jouait encore à plein son rôle de conservatoire des savoirs, cet enseignement sur le tas ne manquait pas d'entretenir une certaine routine dans les pratiques professionnelles. A partir de la loi Astier du 24 juillet 1919, l'enseignement technique se dégage de la tutelle du ministère du Commerce et de l'Industrie pour être définitivement rattaché à l'Instruction publique et acquérir ainsi une place entière et reconnue dans le système éducatif. Un sous-secrétariat d'Etat à l'enseignement technique est créé. Puis la taxe d'apprentissage, les chambres des métiers, le contrat d'apprentissage et le brevet professionnel viennent compléter le dispositif dans les années 1930. Les écoles professionnelles des Alpes-Maritimes vont bénéficier du soutien de Léon Baréty, député de Nice et sous-secrétaire d'Etat à l'enseignement technique dans le gouvernement Tardieu en 1929-1930. Léon Baréty est un des premiers parlementaires à prôner l'engagement de l'Etat dans l'impulsion d'une politique du tourisme. Il préside le groupe parlementaire du tourisme au cours des années 1930 qui voient la création en 1935 du Commissariat général au tourisme. Enfin, comme membre de l'Académie des gastronomes et président du comité de direction du Salon des arts ménagers de Paris, il exerce une influence notable dans les milieux dirigeants de l'hôtellerie française par ses relations et sa parfaite connaissance du domaine. Dans ce contexte d'essor au plan national d'un service public de l'enseignement technique, le statut municipal de l'école hôtelière était considéré comme transitoire. Dès 1920, Léon Baréty milite en faveur de son intégration au ministère de l'Instruction publique. Il annonce au ministre le 15 avril 1920 le dépôt d'une proposition de loi : « J'ai déposé une proposition de loi tendant à la transformation de l'Ecole pratique de commerce et d'industrie de Nice en une Ecole hôtelière nationale. Cette proposition, renvoyée à la Commission du commerce et de l'industrie, m'intéresse très vivement et je vous serais obligé, afin de faciliter à vos services l'étude de la question, de vouloir bien vous mettre en rapport avec la municipalité de Nice afin de rechercher les voies et moyens de faire aboutir ma proposition »¹⁹⁹. L'affaire échoue cependant et il faudra attendre les années 1960 pour voir l'établissement niçois entrer dans le giron de l'Education nationale. En 1930, le conseil de perfectionnement rend hommage à Léon Baréty en ce termes : « Il [le conseil] exprime sa gratitude à M. Le Ministre Baréty qui, alors sous-secrétaire d'Etat à l'Enseignement technique, a témoigné à l'Ecole hôtelière de la Côte d'Azur, sa sollicitude particulière en aplanissant les difficultés que la participation financière de l'Etat dans la dépense afférente à l'édification de la nouvelle école pouvait susciter²⁰⁰. » De même, le ministre Baréty pousse à la création d'un établissement d'enseignement des métiers du bâtiment à Nice sous la tutelle de la chambre de commerce. C'est durant cette même période que l'école hôtelière obtient de nouveaux locaux, adaptés à l'enseignement professionnel au 144 rue de France. Le restaurant d'application peut alors ouvrir. Il bénéficie du mouvement en faveur des ateliers-écoles qui aboutit au vote de la loi Walter-Paulin du 10 mars 1937 sur l'apprentissage de l'artisanat.

Aux cotés de l'enseignement dans l'institution, les stages constituent l'autre pilier sur lequel repose la pédagogie de l'école. Elle veut ainsi à la fois capter les avantages de l'apprentissage traditionnel mais aussi fonctionner en osmose avec les hôteliers, futurs employeurs des élèves. La réflexion sur l'organisation des stages se poursuit durant l'entre-deux-guerres. En fait, une pluralité de formules semble fonctionner de manière parallèle. En premier lieu, des stages hebdomadaires ponctuent la scolarité à la façon d'une formation alternée. Le choix d'un emplacement proches des hôtels pour l'installation de la nouvelle école en 1936 devait favoriser ce type de stage. Les stagiaires ne sont pas seulement accueillis dans les grands hôtels mais aussi dans des établissements de moyenne dimension, comme l'hôtel O'Connor de Nice appartenant à Giraudy, un autre membre du conseil de perfectionnement. Les vacances d'été correspondent à la période des grands stages. Avant

¹⁹⁹ Archives privées Jean-Paul Baréty, papiers Léon Baréty.

²⁰⁰ ADAM, registre 1T 700, fol. 102 v.

l'essor de la saison d'été à partir de 1936, les relations avec les hôteliers des villes d'eaux revêtent pour l'école un intérêt stratégique. Les élèves sont ainsi placés à Vichy, Thonon ou encore Aix-les-bains. La présence au conseil de perfectionnement de patrons à la tête de groupes hôteliers, à l'instar de Joseph Aletti, implanté à Nice, Vichy et Alger, facilite l'organisation des stages saisonniers. Cependant, commence à se poser en 1932 la question du basculement de la saison d'hiver à la saison d'été qui annonce l'avènement du tourisme balnéaire. La fin annoncée du tourisme d'hivernant oblige la profession à changer ses pratiques. Le débat entre à l'école à propos des stages saisonniers : « En ce qui concerne l'Ecole pratique de commerce et d'industrie hôtelière, d'ailleurs les élèves du groupe hôtelier qui représentent les deux tiers de l'effectif quittent l'Ecole à la date du 20 juin pour accomplir un stage pratique dans les hôtels de la saison d'été. Quant à ceux du groupe commercial, les uns appartiennent à des familles qui, par tradition ou par nécessité, quittent Nice dans la première quinzaine de juillet ; les autres restent chez eux pour aider leurs parents dans leur commerce dès que commence la « saison d'été », Nice devenant, de plus en plus, une station d'été. Il en résulte qu'il n'y a plus un seul élève présent à l'Ecole à dater du 14 juillet malgré tout ce qui peut être fait pour les retenir²⁰¹ ». Des propositions novatrices apparaissent, en particulier, l'idée du stage pratique pour les enseignants. Ils seraient ainsi invités eux aussi à s'immerger dans la vie d'un hôtel afin d'actualiser leurs connaissances, en quelque sorte les prémises de la formation continue.

Enfin, le stage à l'étranger constitue un enjeu important pour l'école hôtelière. Les élèves les plus méritants bénéficient d'une bourse de la chambre de commerce pour couvrir les frais de stage. D'autres organismes viennent s'associer à ce financement. Ainsi, en 1920, trois élèves sont placés auprès de grands hôtels new-yorkais grâce aux contacts pris avec l'association nationale des hôteliers américains et à une bourse de l'Association France-Etat-Unis. D'autres partent, en Angleterre. Par réciprocité, l'école accueille à Nice des boursiers de gouvernements étrangers. En 1927, un élève esthonien intègre ainsi la scolarité. Les dirigeants de l'école voient dans ces stages un facteur de rayonnement de l'école mais aussi un objectif professionnel double puisqu'au-delà de l'ouverture à d'autres pratiques, ils sont une occasion pour les élèves de se familiariser avec le service qu'attend la clientèle cosmopolite qui peuple les hôtels de la Côte d'Azur.

Le rayonnement international de l'école ne s'appuie pas seulement sur le réseau hôtelier mais aussi sur l'internationalisation de la communauté enseignante qui s'opère depuis les années 1910 ; d'abord sous l'impulsion des réseaux de l'Education moderne puis dans d'autres cercles de réflexion, notamment celui des pédagogues de l'enseignement technique. En effet, paradoxalement, par son essor récent, l'enseignement technique grandit hors des traditions académiques qui tendent à fossiliser l'enseignement classique. Il semble alors se retrouver de plain-pied au contact de pédagogies d'avant-garde. Ainsi, en 1934, le directeur de l'Ecole hôtelière, Chenivresse, se rend à Paris aux journées pédagogiques consacrées aux cours professionnels mais aussi à la préparation du Congrès international de l'Enseignement technique de Barcelone²⁰². La Catalogne républicaine est alors un foyer d'effervescence intellectuelle. La méthode pédagogique de Célestin Freinet y trouve un écho et commence à se diffuser²⁰³. De plus, la même année le maire de Nice Jean Médecin demande à l'Ecole hôtelière d'accueillir le XXe cours international de pédagogie Montessori.

Mais est-ce que l'école hôtelière constitue le seul lieu de l'enseignement de la pratique hôtelière à Nice à partir de 1920 ? Son histoire ne saurait occulter la présence d'un apprentissage corporatif traditionnel puissant notamment en cuisine qui s'appuie sur le réseau

²⁰¹ Idem, ff. 108 v.-109 r.

²⁰² ADAM, registre 1T 700, fol. 137 r.

²⁰³ Cf. Anton Costa Rico : *D'abord les enfants, Célestin, Elise Freinet, los maestros y los niños españoles (1926-1975)*. Santiago de Compostela, USC editora academica, 2010.

associatif de « la Fraternelle des cuisiniers de Nice et du littoral ». L'organisation de la profession assure le placement des apprentis en cuisine, comme elle fait office de bureau de placement des professionnels. La restauration niçoise bénéficie en outre de la présence de professionnels auteurs de manuels didactiques par le biais desquels ils diffusent leur pratique. Se détache ainsi la personnalité d'Henri Heyraud. Chef de cuisine, membre dirigeant de la Fraternelle, il devient en 1919 le directeur du restaurant de la Jetée-Promenade et président de la Chambre syndicale des restaurateurs, limonadiers et débitants à Nice. Il publie son fameux *Manuel du restaurateur* en 1907, puis *La Cuisine à Nice* en 1910, conçue comme un cours de cuisine. Il crée un cours de cuisine à l'Association polytechnique des Alpes-Maritimes en 1908. Il est enfin en 1914 le fondateur de *La Riviera culinaire*, le journal technique de la Fraternelle des cuisiniers. Il est distingué en 1928 dans l'Ordre de la Légion d'honneur. A la lecture des procès-verbaux du conseil de perfectionnement de l'école hôtelière, La Fraternelle semble se tenir à l'écart. Il faut attendre 1949 pour qu'un restaurateur vienne siéger au conseil par la nomination d'Albert Fighiera, patron du « Raynaud » restaurant du quai des Etats-Unis. Enfin en 1951, le chef Ducroux, président de la Fraternelle, siège « à titre consultatif ²⁰⁴ ».

La lecture des procès-verbaux du conseil de perfectionnement de l'Ecole hôtelière de la Côte d'Azur de 1916 à 1953 fait apparaître une institution en plein essor jusqu'en 1939, dans le sillage de la réflexion sur la création d'un service public unifié de l'enseignement technique qui anime les acteurs économiques et politiques locaux mais aussi les gouvernements successifs. Aux cotés des matières théoriques, les cours pratiques se font peu à peu une place prépondérante. L'importance des stages, empreinte du poids des dirigeants de l'hôtellerie dans la direction, trouve en fait à s'articuler avec la pratique enseignée à l'école sans interférer. L'aspect le plus inattendu réside peut-être dans l'apparition d'une zone de contact qu'offre l'enseignement technique émergent entre le conservatisme social qu'incarne les notables du conseil de perfectionnement d'avant guerre et les cercles de l'Education moderne. La seconde guerre mondiale vient clore cette période d'innovation en imposant la pénurie économique et la fermeture des frontières. Le renouvellement pédagogique lors de la reconstruction après 1945 se fera attendre. Il était pourtant nécessaire étant donné le bouleversement des pratiques hôtelières qu'induit l'avènement d'un tourisme de masse. C'est dans les années 1960 que l'intégration complète au sein de l'Education nationale donne une nouvelle impulsion à l'institution. Enfin, si l'on se projette dans la période plus contemporaine, la création de la nouvelle Ecole hôtelière et de tourisme Paul Augier en 1993 donne un nouvel outil à l'enseignement hôtelier niçois qui désormais développe un cursus étendu, de l'enseignement professionnel au supérieur. Quant à la tradition niçoise de l'édition de manuels didactiques, elle sert de fil rouge à cette histoire puisqu'à la génération d'Henri Heyraud succède soixante-dix ans plus tard celle de Jean Montagard et de Jean-Paul Gravelle, chef et professeurs au lycée Paul Augier, qui viennent renouveler le genre par la publication en 2005 de leur *Répertoire des gestes et des techniques de cuisine*²⁰⁵.

²⁰⁴ ADAM, registre 1T 700, fol. 187 v.

²⁰⁵ Jean Montagard et Jean-Paul Gravelle : *Répertoire des gestes et des techniques de cuisine*. Nice, SCEREN-CRDP académie de Nice, 2005.

**L'EVOLUTION DE
L'ENSEIGNEMENT HÔTELIER,
L'EXEMPLE NIÇOIS
2ème partie**

Jean Montagard

« L'art culinaire, pour la forme de ses manifestations, dépend de l'état psychologique de la société ; il suit nécessairement et sans pouvoir s'y soustraire les impulsions qu'il reçoit de celle-ci. Là où la vie aisée et facile n'est troublée par aucune préoccupation, où l'avenir est assuré et à l'abri des chances de la fortune, l'Art culinaire prend toujours un développement considérable, parce qu'il contribue à l'un des plus agréables parmi les plaisirs qu'il soit donné à l'Homme de goûter. »

Auguste Escoffier, *Le guide culinaire* 1912

Ce préambule est d'actualité et d'un grand modernisme. Le développement de la restauration a commencé après la Révolution française : les gens de maison, se trouvant au « chômage » commencent à ouvrir des auberges. Le Procope est un des premiers restaurants parisiens. C'est la grande bourgeoisie qui fréquente « la restauration. » Les expositions universelles de 1899 et de 1900 commencent à valoriser le principe du restaurant et la cuisine raffinée.

Auguste Escoffier (1846-1935) va moderniser et codifier la cuisine de Marie-Antoine Carême. A l'époque les formations se font en apprentissage dans les cuisines (la loi du 28 mars 1882, loi relative à l'obligation et la laïcité de l'enseignement n'est pas encore arrivée). En cette fin du XIXe et à l'aube du XXe siècle, la restauration est bien différente de celle que nous connaissons aujourd'hui, elle se transforme régulièrement avec des structures et des équipements professionnels plus ergonomiques, plus fonctionnels. Le cuisinier est invisible, tellement invisible que les cuisines sont en sous-sol, le métier est dur, pénible et le cuisinier travaille sur les fourneaux au charbon. Le maître d'hôtel est le prestigieux personnage du restaurant. Avec Auguste Escoffier, une codification des appellations et une modernisation s'installent dans les cuisines. C'est en avril 1912 que la première école hôtelière (Savoie-Lémans) de Thonon-Les-Bains va être créée. Puis Nice va suivre ; les programmes sont loin de ressembler à ce que nous avons connu. En 1950 quels sont les programmes en travaux pratiques de cuisine ?

C'est Jacques Sylvestre et Jean Planche qui ont intentionnellement limité le choix de 70 recettes et méthodes appropriées à chacune d'elles, et qui dans l'esprit de ces chefs pédagogues, représentent la base de la culture culinaire fondamentale pour tout étudiant ou apprenti cuisinier désireux de passer avec succès les épreuves du CAP. Car à l'époque le seul diplôme reconnu pour la profession était le CAP (certificat d'aptitude professionnelle.) Puis arrivèrent le BTH, le BTS et le BEP et maintenant le BAC PRO. Le BEP n'existant plus.

Dans les années 1992 la nouvelle pédagogie souhaite mettre « au placard » l'apprentissage de la cuisine par des recettes et fiches techniques tel que l'avaient conçu Jacques Sylvestre et Jean Planche.

Pour tous les niveaux de formation, afin que toutes les recettes, quelque soit leur origine, puissent être reproduites au mieux et interprétées par tout cuisinier en herbe, l'administration pédagogique impose l'étude de la cuisine par la connaissance de toutes les techniques. C'est ainsi qu'avec mon collègue Jean-Paul Gravelle, nous avons conçu « le répertoire des techniques de cuisine » qui par la photo présente avec l'image toutes les techniques de base, particulièrement mises en valeur, puisqu'isolées de leur application naturelle que sont les recettes. Ainsi conçu, ce livre accompagna les évolutions récentes des référentiels de formation. En effet quel que soit le diplôme préparé le programme n'est plus établi en termes de plats figurant sur une liste exhaustive. Il est désormais fondé sur les techniques de base ce qui autorise celui qui les maîtrise à plus de souplesse et de créativité et prépare les évolutions ultérieures. Il ne faut jamais oublier que, depuis que les écoles hôtelières existent, avec la variété et la diversité des enseignements, elles apportent un bagage qui ne s'est jamais démenti.

Même si nos jeunes ne poursuivent pas dans la profession, les acquis et les formations dans une école hôtelière, permettent une insertion aisée dans le commerce, dans tous les métiers de bouche, dans tous les métiers où le contact humain est pris en compte.

Mais les écoles hôtelières sont surtout actives pour préparer, donner « la flamme », encourager, provoquer des vocations. Ce n'est pas en sortant d'une école qu'on est déjà un grand professionnel mais, si les bases sont bien apprises, c'est avec les années, dans la profession, que vont jaillir de grandes situations et des postes clés dans la restauration et l'hôtellerie, et bien évidemment dans l'hôtellerie de luxe car nous avons la chance d'être dans une des régions les plus prestigieuses au monde où, de Menton à Marseille, les nombreux établissements de luxe restent un perpétuel réservoir pour nos étudiants et apprentis de l'école hôtelière.

Il ne faut pas oublier la révolution des années 70 où commencent à émerger les chefs de cuisine « nouvelle vague », avec une cuisine revisitée, tellement revisitée que les clients sortaient du restaurant avec la faim et nos humoristes s'en donnèrent à cœur joie ! Puis les chefs commencent à introduire des légumes et ainsi leur redonner « des lettres de noblesse », ce n'est plus seulement le riz ou la pomme de terre qui accompagnent le poisson. Le chef exige que l'assiette qu'il vient de dresser soit présentée devant le client sans être retouchée. Adieu service à « la française », « à l'anglaise » ou « à la russe » c'est-à-dire au guéridon. En salle à manger, le personnel a l'impression de devenir « porteur d'assiettes », le professionnalisme commence à disparaître. Il aura fallu de nombreuses années pour faire comprendre qu'en salle à manger, ce n'est pas le service d'un plat ou l'épluchage d'une pomme qui détermine un grand professionnel. C'est une grande psychologie qu'il faut apprendre à développer pour maintenir l'accueil, l'ambiance chaleureuse, l'explication rationnelle de la recette du plat que le client commande, anticiper tous les désirs d'une clientèle fortunée mais ô combien ignare des conventions et des connaissances culinaires des débuts et milieu du XXe siècle.

Que ce soit à l'époque du « Planche et Sylvestre » ou du « Gravelle et Montagard », tous les chefs en herbe, étudieront et consulteront, fréquemment en parallèle la Bible des cuisiniers, c'est-à-dire « le répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier qui, il y a plus d'un siècle a codifié la cuisine de Marie-Antoine Carême avec des appellations classiques que veulent souvent oublier nos chefs étoilés... Cependant le répertoire de Gringoire et Saulnier comporte des réalisations indispensables pour le maintien de la gastronomie.

**EVOLUTION
DES CONDITIONS DE TRAVAIL
DANS L'HÔTELLERIE CANNOISE
DEPUIS 1945**

Mariano Saiu

Bien des livres, historiques ou non, traitent des illustres clients ayant fréquenté les hôtels de la Côte d'Azur ainsi que de grands noms d'hôteliers et personnages publics sans qui, le tourisme dans notre région ne serait pas ce qu'il est. On trouve aussi beaucoup de revues relatant des histoires mondaines passées dans tel ou tel autre hôtel. Mais on ne parle pratiquement jamais des hommes et des femmes qui par leur travail et leurs sacrifices en auront fait tout autant pour l'économie de notre région, je veux parler des employés d'hôtels. Que le CEHTAM permette de le faire est une bonne chose et je tiens à l'en remercier.

Les conditions de travail désignent d'une manière générale l'environnement dans lequel les employés vivent sur leur lieu de Travail. Elles se composent de facteurs....

- physiques et environnementaux (être cuisinier dans une cuisine spacieuse, climatisée et insonorisée facilite grandement le travail)
- organisationnels (adaptation des salariés à leurs postes, consignes, règlement, charge de travail...)
- les facteurs sociaux (dialogue social, rémunération, précarité, reconnaissance du travail, conflits)
- les facteurs psychologiques (souffrance au travail, stress, épuisement professionnel)

S'agissant de l'hôtellerie cela implique un nombre important de métiers, liés, soit à l'hébergement, soit à la restauration, soit à l'administration soit enfin à l'entretien, modifiant parfois les conditions de travail entre salariés au sein d'une même structure. D'autre part, s'agissant de Cannes, il existe depuis longtemps un nombre très important d'hôtels allant d'une à cinq étoiles, créant encore des différences sur la question. Enfin, l'évolution des conditions de travail sur plus de 60 ans n'est pas une tâche aisée, cela est un travail de spécialiste, ce que je ne suis pas. Ceci est donc un exposé basé sur l'expérience d'un syndicaliste travaillant dans l'hôtellerie Cannoise depuis bientôt 40 ans et donc un acteur qui a vécu les avancées sociales dans la branche depuis cette date, mais il s'agit aussi d'un exposé basé sur une recherche documentaire issue des archives de mon syndicat, ce dernier ayant vu le jour en 1936.

● Avant guerre

Pour mieux appréhender la question des conditions de travail depuis l'après-guerre, il me semble utile de donner un aperçu des dites conditions dans l'hôtellerie des années 20 et 30 et d'établir un bilan d'avant guerre, sans rien dire de la période 39-45 car bien évidemment ces années étaient pour le moins particulières.

A cette époque dans les HCR (Hôtels, Cafés, Restaurants) les salariés n'avaient pas d'horaire et on pouvait les faire travailler 15 heures par jour, pas de jours de repos, sans salaire garanti, sans congés payés et mal nourris dans des réfectoires toujours au sous-sol, soumis souvent à des longues heures de nettoyage sans salaire s'ils voulaient avoir la place à l'ouverture de l'hôtel, les garçons de café payant « le plateau » et pouvant être licenciés sans aucun préavis ni contrôle. Voici des phrases que l'on peut lire souvent dans les documents des archives de mon syndicat, créée en 1936 par des salariés ayant bien connu l'époque en question. Ces témoignages reflètent parfaitement la période de l'entre deux guerres parsemée de crises économiques graves, mais aussi les traits caractéristiques des métiers liés à l'hôtellerie, je veux parler de la durée du temps de travail et de son amplitude, sans repos pendant de longues périodes, le fait de travailler les dimanches et jours de fêtes ainsi que les nombreuses vexations à supporter pour pouvoir travailler. Une contrepartie venait du fait qu'ils étaient nourris (mal mais nourris) et parfois, notamment les saisonniers, logés.

Une autre particularité dans les HCR était le salaire. (Critère d'importance et rentrant dans les facteurs des C.T.). Dans un hôtel il y avait deux catégories de personnel :

- Les salariés (les administratifs y compris les réceptionnistes, les cuisiniers, l'entretien, les gouvernantes, plongeurs et autres) percevant un salaire versé par l'hôtel qui les employait.
- Le personnel en contact avec la clientèle qui n'était pas payé par l'hôtel, mais par le client ; autrement dit, ils étaient payés au pourboire et donc au bon vouloir et à la générosité du client. (Serveurs, femmes de chambre et valets, concierges, garçons de hall etc.)

Ce mode particulier de rémunération créait parfois des situations dramatiques lorsque certaines personnes se trouvaient pratiquement sans salaire en fin de semaine tout en ayant travaillé 70 heures et cela pour des raisons diverses, (on avait raté le départ d'un ou deux clients importants, pour cause de maladie, d'amende de la part du patron etc.) mais aussi parce que les clients étaient bien moins généreux qu'à la Belle Epoque.

Un sénateur, Justin Godard, saisi de la question réussit à faire voter en 1933 une loi obligeant l'employeur à instaurer un « pourboire obligatoire » en ajoutant aux notes des clients 15 % supplémentaires et à reverser les sommes issues au personnel ayant droit. Je reviendrai plus loin sur cette fameuse loi Godard.

De telles conditions de travail avaient des répercussions sur la santé d'un grand nombre de salariés. Certains se plaignaient de ne pas avoir de vie de famille, d'autres au bout de quelques années de métier commençaient à ressentir assez tôt les premiers effets liés à ce que l'on appelle aujourd'hui, les troubles musculo-squelettiques, les maux de dos etc.... bref l'usure précoce. D'autres se plaignaient de mauvais traitements et vexations infligés par l'employeur mais parfois aussi de certains clients.

Certes, d'autres arrivaient à s'épanouir dans leur métier poussés par la passion et par un salaire décent, c'était le cas de certains cuisiniers, de certains maître d'hôtels, concierges ou voituriers, mais tous mettant en avant les nombreux sacrifices à faire pour y parvenir.

A Cannes, comme ailleurs, de nombreux travailleurs de l'industrie hôtelière étaient donc touchés par des conditions de travail dures qui dégradait leur santé et leur qualité de vie. Mais de vraies évolutions virent le jour en 1936. Rappelez-vous, le Front Populaire et les 40 heures hebdomadaires, les congés payés, les conventions collectives et l'établissement des délégués du personnel. Ce furent « les Accords de Matignon »

Autre événement important ce fut la naissance des syndicats des HCR dans tout le département avec des délégués qui élaboraient les cahiers des revendications et où les questions relatives aux conditions de travail voyaient le jour. Et enfin, après des mois de lutte, la signature, le 10/02/1937 d'une Convention collective départementale, étendue le 27/08/37, entre la Fédération des Syndicats des Hôteliers des A.M. pour le patronat et le Cartel des travailleurs de l'industrie hôtelière de la Côte d'Azur, (il s'agissait de l'union des syndicats HCR-CGT de Nice, Cannes, Menton, Monaco et Juan les Pins).

Elle prévoyait :

- les élections des délégués du personnel et les réunions mensuelles,
- dix heures de présence par jour dont 8 de travail effectif,
- un jour de repos hebdomadaire (donc 60 heures de présence pour 48 heures de travail effectives par semaine), sachant que cette durée du temps de travail était allègrement dépassée et sans contrepartie. Cela donnait la bagatelle de 260 heures de travail par mois payées 208 heures.
- Les cuisiniers bénéficiaient, quant à eux, de neuf heures de présence et par conséquent ils étaient à 54 heures hebdomadaires.
- les différents avantages (nourriture et logement) etc.

Pour les salaires, on tenait compte des saisons, ainsi les minima garantis étaient différents entre saison et hors saison. Pour Cannes la saison allait du 16/01 au 20/04 pour l'hiver et du 16/07 au 15/09 pour l'été, ainsi en dehors de ces dates on parlait de hors saison.

A titre d'exemple : un réceptionniste d'un palace en 1937 gagnait 1250 F. en saison et 950 F. hors saison. Pour les salariés au % service (loi Godard), rien n'empêchait l'employeur de verser le dit % en une seule fois à la fin de saison (ce que la plupart des employeurs ne se gênaient pas de faire) avec tous les problèmes de contrôle et contestation que cela posait

Voilà ce qui peut être dit de cette période d'avant guerre. Des conditions dures, mais avec des avancées réelles à partir de 1936 mais qui furent vite brisées en 1939 avec la déclaration de la guerre.

● L'après guerre : (1945-1949)

Au sortir de la guerre, la situation était très difficile. En effet, beaucoup d'hôtels qui avaient fermé leur porte pendant cette période sombre, n'avaient pas rouvert, pire, un nombre important furent vendus et transformés en appartements. D'autres et pas les moindres, le Martinez et le Majestic, passèrent aux Domaines suite au séquestre du patrimoine Szkolnikoff. La peur fut grande de voir ces deux palaces transformés à leur tour en appartements, en attendant ils étaient administrés par un conseil de gérance, mais finalement le Majestic fut racheté par François Andre le 2 avril 1952 et le Martinez fut cédé à Taittinger qu'en 1982. L'inquiétude du moment était essentiellement économique. Certes la clientèle revenait, mais très progressivement.

De nombreux hôtels ont disparus à Cannes depuis 1920 : 4 étoiles : Prince de Galles, Provence, Du Parc, Beau Site, Bellevue, Californie, Des Anglais, Continental, Gallia, Georges V, Royal, Regina, Meurice, Pavillon, St Charles, Miramar, Grand Hôtel.

3 étoiles : Bristol, St Georges, Du Golf, Elysée Palace, Beaulieu, Pavillon Royal, St Nicolas, Castille Beau Séjour, Métropole, Princes, Grande Bretagne, St Maurice, Alsace Lorraine, Des Pins, Windsor, Cosmopolitain,

2 étoiles : Deux Plages, Azur Eden, Carnot, Neva, Canisy, Noailles, Campestra, Ermitage, Augusta, Beausoleil, Balmoral, Genève, Richelieu, Insulinde, Terminus.

1 étoile : Florida, Héliotropes, Marie Madeleine, La Peyriere, Marie Louise.

Soit un total de 3261 chambres, pour environ 1180 employés.

On retrouve entre 1946 et 1954 un nombre très important de courriers que le syndicat adresse aux pouvoirs publics (Conseil général, députés, ministres, maires etc....) s'inquiétant de la disparition du parc hôtelier « alors que la clientèle revient et que l'on manque de place pour les accueillir », soutenu, une fois n'est pas coutume, par le syndicat hôtelier patronal.

La situation des salariés était évidemment très difficile, et si la convention collective de 1937 restait la référence légale, elle était loin d'être appliquée dans son intégralité. Le vrai souci était celui de trouver un emploi et le plus stable possible. Autre difficulté, le départ de nombreux salariés ayant une grande expérience professionnelle et avec le paradoxe d'un manque de main d'œuvre qualifiée en pleine saison et d'un nombre de chômeurs important hors saison à qui on refusait toute indemnité de chômage.

En 1946, à l'initiative du syndicat des HCR, fut signé un accord avec les principaux hôtels de Cannes et le maire Monsieur PICAUD, afin d'aider ces nombreux salariés au chômage. La situation économique s'améliorait néanmoins, doucement mais régulièrement et d'autres événements d'importance nationale voyaient le jour permettant de grandes avancées. En effet, issues du programme du Conseil National de la Résistance, naissaient les ordonnances sur les comités d'entreprise et la sécurité sociale, incluant la retraite des vieux.

Si la sécurité sociale et la retraite viennent améliorer les conditions de vie de tout salarié de France et de Navarre, le C.E., nouvelle Institution Représentative du Personnel ne concerne que les salariés des entreprises de 50 salariés et plus.

Résumons en restant sur l'exemple des hôtels Cannois :

Les premières années de l'après guerre auront été difficiles et comparables pour beaucoup d'établissements aux conditions des années 20, néanmoins en quelques années la situation touristique et économique s'était fortement améliorée.

Du côté social, nous voyons que les lois de 1936 et les dispositions de la Convention collective départementale de 1937 sont rétablies en 1946, avec une mise à jour du temps de travail et des salaires, certes leur application par les employeurs fut discutable notamment dans les petits hôtels.

Mais voilà que maintenant on peut se soigner, partir en vacances et prévoir un départ à la retraite à 65 ans grâce aux lois sur la Sécurité Sociale.

Les hôtels de 50 salariés et plus sont nombreux sur Cannes, le Martinez, le Carlton, le Majestic, le Grand Hôtel, le Montfleury, pour ne citer que les plus importants. Ils fournissent la majorité des emplois dans l'hôtellerie cannoise avec les deux Casinos, le Municipal et le Palm Beach. Tous ces établissements peuvent se doter, assez rapidement d'un Comité d'Entreprise, dont le rôle est économique, mais surtout social, ces C. E. intervenant dans l'amélioration des conditions de vie des salariés.

L'ensemble de ces mesures en si peu de temps auront été une véritable révolution sociale, même si bien des choses restaient à améliorer en commençant par la durée du temps de travail et les horaires à coupure. Mais il est certain que les salariés de l'hôtellerie cannoise et des Alpes Maritimes en général, à la suite de la Convention Collective Départementale ainsi que de divers accords d'entreprise (dans les Palaces essentiellement) avaient en 1949 des conditions de travail enviables au regard de la situation des autres régions où n'existaient ni syndicats ni conventions collectives, Paris mis à part, les salaires de la Capitale restant logiquement supérieurs à ceux de la Côte d'Azur.

• Les années 50

Les syndicats des HCR-CGT des A.M. étaient très actifs en ce début des années 50 et au-delà de l'aspect revendicatif, ils intervenaient aussi dans le domaine social. C'est ainsi que fut créée la «Mutuelle Familiale des travailleurs des A.M. », celle-ci prenant en charge, outre les remboursements classiques, le financement des colonies de vacances pour les enfants des adhérents, les directions des palaces cannois versant une contribution aux salariés de leurs entreprises. Des tournois sportifs étaient organisés régulièrement. Les C.E. récemment mis en place organisaient des fêtes du personnel, offraient des paniers de Noël, ils aidaient parfois financièrement certains salariés en difficulté particulière, etc. Tout cela venait participer à l'amélioration des conditions de vie des salariés. L'aspect revendicatif marchait tout autant. En août 1953, à la suite de mouvements sociaux au niveau national, la CGT ayant appelé à la grève générale, les HCR du département débrayent et obtiennent des augmentations non négligeables sur les primes pour les mois de juillet, août et septembre. D'autres accords d'entreprises apportaient telle ou telle autre amélioration dans tel ou tel autre hôtel. Enfin en 1956 une 3ème semaine de CP fut établie pour tous les travailleurs de France.

Bien des actions étaient faites en faveur des femmes, qui encore plus que les hommes souffraient de conditions pénibles, femmes de chambres ou de ménage, plongeuses, cafetières etc., avec « en prime » des salaires inférieurs aux hommes.

Néanmoins, les salariés des Palaces voyaient leurs conditions de vie s'améliorer de façon visible, pour ceux des hôtels de petite et moyenne capacité la question était beaucoup moins évidente. La durée de travail conventionnelle restait à 50 heures hebdomadaire, contre 40 dans le droit commun mais la réalité était plus proche des pratiques des années 30. Les affaires prud'homales défendues par le syndicat concernaient en grande majorité des salariés de petites maisons.

Le grand progrès demeurait la loi Godard, mais uniquement pour le personnel en contact avec la clientèle. En effets, le % service venait récompenser les sacrifices fournis et permettait d'avoir des salaires confortables pour un grand nombre de travailleur des HCR. En même temps cela soulevait des tensions, souvent alimentées par les Directions, entre salariés au % et le personnel au fixe.

Il est certain, que malgré la bataille patronale contre la loi Godard, le % service aura été un formidable levier pour le développement de l'hôtellerie et la restauration, en effet notre sénateur venait de créer, sans le savoir, une forme « d'intéressement » qui aura profité tant aux salariés qu'aux employeurs pendant un demi-siècle. Le paradoxe du système était celui de réclamer, à juste titre, la réduction du temps de travail et de voir une grande partie du personnel qui, sans le dire, n'y tenait pas.

Un autre problème ou avantage, selon la situation où l'on se place, venait du fait que la partie du salaire qui dépassait le minimum garanti, n'était pas soumise à cotisation. Les indemnités journalières en cas de maladie ou chômage étaient calculées sur la base du salaire minimum, les cotisations retraite suivaient le même calcul, ainsi des anciens amis et collègues à la retraite aujourd'hui, ayant toujours travaillé au % service, m'ont tous avoué avoir bien gagné leur vie en travaillant, mais ils se retrouvent avec des retraites de misère.

En réalité, les employeurs n'étaient pas contre la loi Godard, car les avantages pour eux étaient nombreux, ce qu'ils voulaient en réalité c'est que la « masse » générée par le 15% soit partagée entre le plus grand nombre de salariés notamment les cuisiniers et les réceptionnistes, une façon très subtile de faire baisser substantiellement la masse salariale au détriment des salariés.

Un article de L'hôtellerie de novembre 2006 explique la fin de l'avantage basé sur l'exonération de la TVA suite à une nouvelle directive européenne. Tout au long des années 90, beaucoup d'hôtels, surtout les palaces cannois, passeront au FIXE, la non-conformité de la loi Godard sur les dites directives en 2001 va accélérer encore plus ce mouvement, sans parler de nombreux litiges dont les prud'hommes étaient amenés à trancher.

Aujourd'hui on peut dire que la loi Godard a pratiquement disparu et avec elle les dérogations légales à la durée du temps de travail.

● Les années 60

1960 arrive et on parle désormais en NF (nouveaux francs). Pendant cette décennie, Cannes se modernise avec l'élargissement de la Croisette, la couverture de la voie ferrée et la création du port Canto. L'économie de la ville se porte bien grâce à l'augmentation régulière du tourisme, avec la création du marché du film, le FIF prend un tournant économique important, la saison estivale dure environ six mois et s'étale de Pâques à fin septembre. L'hiver est calme et les hôtels ouverts à l'année travaillent essentiellement avec une vieille clientèle d'hivernants restés fidèles, mais des nouvelles manifestations viennent bousculer les habitudes et animer un peu le « hors saison », il s'agit du MIPTV et du MIDEM. Le Casino Municipal reste le Casino d'hiver alors que le Palm Beach est le Casino d'été.

La durée du travail reste bloquée à 50 heures hebdomadaires ou 216 heures mensuelles, mais seulement 195 sont payées, cette différence est appelée « heures d'équivalences ». Le SMIC horaire était inférieur de ce fait au SMIC légal et cela depuis 1951 avec le Décret BACON signé par le ministre du même nom. En 1966 une jurisprudence met fin à la pratique du versement de la Masse en fin de saison, en effet la Cour de Cassation décide que outre le salaire minimum garanti, le % service doit être versé mensuellement. Enfin en 1967 un accord départemental voit la retraite complémentaire étendue à toute l'hôtellerie.

Les conditions de travail depuis 1946 progressent doucement mais régulièrement, les syndicats œuvrent encore pour la création d'une nouvelle convention collective qui viendrait confirmer les avancées des accords signés dans certains Palaces, mais surtout supprimer les heures d'équivalence et passer au droit commun en ce qui concerne la durée du travail et les CP (obtention de la 4ème semaine) et renégocier les salaires pour l'ensemble de la profession. Le syndicat patronal (le G.P.C.A.) Groupement des Palaces de la Côte d'Azur ne veut pas de nouvelle Convention Collective dans les A.M., mais un événement imprévu vient modifier la donne.

En mai 68 les salariés des HCR de Cannes, faisant comme tout le monde en France... sont en grève. Le Festival du film qui débuta le 10 mai, est interrompu le 17 du même mois et les hôtels sont vides dans les deux jours suivants.

Le syndicat CGT-HCR de Cannes, avec leurs camarades niçois se trouvèrent à la table des négociations, mais si le résultat fut honorable pour les Niçois, il le fut beaucoup moins pour les Cannois. Les hôteliers cannois ayant plombé complètement le mois de mai, n'étaient pas d'humeur à accorder plus que le strict minimum. Les accords de Grenelle ramenant la durée du temps de travail de 44 heures à 40 heures hebdomadaires, les salariés HCR cannois espéraient à leur tour une baisse d'au moins 10% de leur temps de travail, mais que nenni, on maintenait les 50 heures, quant à quelques palaces qui bénéficiaient déjà des 46 heures par semaine, ils restèrent à ce nombre. Pour la négociation d'une nouvelle convention collective, le patronat l'excluant complètement.

La déception des salariés HCR de Cannes fut grande et eut comme résultat la détermination et la mobilisation qui fut la raison essentielle qui ramena à plus de compréhension les syndicats patronaux, en effet, le climat fut tendu les mois qui suivirent et la menace de grève pour le festival 1969 s'était dessinée.

En juin 68, pour les HCR Cannois tout restait à faire. Les négociations au niveau départemental reprirent rapidement et avant le FIF de 1969, le projet d'accord était en bonne voie. La crainte d'une grève pour le FIF 69 incita le patronat à la négociation. La Convention Collective Départementale des HCR fut signée le 5 juillet 1969.

● Les années 70

1970 débutait avec une nouvelle Convention Collective qui enregistrait, en les améliorant souvent, les accords signés depuis quelques années en arrière. Elle apportait également des avantages nouveaux en matière de droit syndical. Les articles sur la période d'essai, l'embauche, le préavis, la recherche d'un emploi, les saisonniers, l'apprentissage, les stagiaires, la maladie etc. ont été clarifiés et modernisés. Des droits nouveaux sont inscrits en matière de licenciement individuel ou collectif, des congés payés supplémentaires, pour les jeunes, les mères de famille, congés pour événements familiaux, jours fériés et autres.

A priori on pouvait croire que le climat social allait s'améliorer, mais tout ne fut pas réglé ce 5 juillet 1969, car les annexes de salaires et classifications devaient être négociées le plus rapidement possible. D'autre part la question de la durée du travail et des heures d'équivalence n'était pas réglée pour autant. La négociation reprenait, mais elle traînait en longueur, la tension était palpable. En mars 1970, le Majestic se met en grève, cela ne dure que quelques heures mais le personnel obtiendra 8 % d'augmentation des salaires.

Le patronat décide qu'une augmentation de 3 % sera accordée au 1er décembre 1970 et encore 3 % au 1er mai 1971. La CGT de Cannes juge cette proposition nettement insuffisante. C'est en 1971 que le syndicat HCR de Cannes décide de passer à l'action. Le 17 avril les revendications sont présentées aux employeurs, le 18 au représentant du groupement des Palaces, demandant la convocation de la commission paritaire dans les plus brefs délais.

Les revendications étaient les suivantes :

- Augmentation de 20 % des salaires, avec révision hiérarchique, afin de porter le «*coefficient 100* » (salaire le plus bas), de 630 francs à 756 francs. D'autant qu'il faut être cadre pour voir des salaires supérieurs à 1000 francs.
- Baisse de la durée du travail à 40 heures hebdomadaire (à cette date les horaires étant de 50 heures et 45 heures pour les cuisiniers, seuls quelques Palaces étaient à 46 heures et 44 heures pour les cuisiniers)
- 13ème mois
- Maintien du salaire à 100 % en cas de maladie pendant 3 mois.
- 2 jours de repos.

Monsieur Bardet, représentant le groupement des Palace, faisait parvenir par courrier le 27 avril à midi, une lettre qui constituait une fin de non-recevoir et invitait les parties à une réunion pour le vendredi 7 mai à Nice. Un autre « *joli mois de mai* » commençait, mais cette fois il n'y a que les salariés des HCR de Cannes à la fête. Ce 1er mai 1971, les quatre palaces cannois sont en grève (Carlton, Majestic, Martinez et Montfleury) et une marée humaine envahit la Croisette, cela durera sept jours. Face à la détermination des salariés, les employeurs convoquent les syndicats à Nice, mais la CGT refuse en demandant que la réunion se tienne à Cannes. Après *moult* péripéties un accord sera signé à Cannes le 7 mai 1971 au Palais du Festival à 24h30. Le festival du film 1971 pouvait se dérouler normalement.

Les revendications faites ne furent pas satisfaites dans leur intégralité bien-sûr, néanmoins les avancées étaient substantielles. Cet accord prévoyait :

- Une augmentation générale des salaires de base de 7% au 1er mai 1971, puis de 2 % au 1er décembre 1971. (les 2% furent finalement versés au mois d'août 71).
- 13ème mois pour le personnel au fixe (1/3 en 71, le 2/3 en 72 et la totalité en 73)
- Indemnisation en cas de maladie ; à partir du 4ème jour de maladie, elle aura pour effet de porter l'indemnisation journalière versée par la S.S. à 80 % du salaire de base et ceci pour une durée de 60 jours.
- La durée hebdomadaire du temps de travail est ramenée à ; 48 heures, pour le personnel actuellement à 50 heures et à 44 heures, pour le personnel actuellement à 45 heures.

Enfin, ces avantages concerneront tous les hôtels adhérant au GPCA-AM et non aux seuls palaces cannois ayant fait grève. Les progrès sociaux étaient réels, notamment pour les salariés des palaces cannois, mais les contentieux étaient nombreux, les HCR-CGT cannois avaient le vent en poupe et les conditions étaient favorables pour négocier. Albert Parrini, secrétaire du syndicat, lors d'une conférence de presse en avril 1972, définissait les contours de la négociation à venir. Il fait remarquer :

- d'abord l'importance économique du tourisme sur la Côte d'Azur et le fait que les HCR emploient, saisonniers compris, plus de dix mille salariés dans notre département.
- que les augmentations de salaires de 1971 ont été absorbées par la hausse du coût de la vie, (il ne fait pas de doute que l'inflation prenait des proportions importantes).
- que la durée du temps de travail reste, pour la majorité des salariés à 50 heures hebdomadaires ou 216 heures mensuelles à cause des heures dites d'équivalences et que cela n'a plus aucune justification, alors que le droit commun impose aux autres 40 heures de travail par semaine.

Il précise encore :

- que la majorité des salariés dépassent cette durée sans pour autant gagner plus, du fait que les employeurs ne payent pas les heures supplémentaires, et enfin les difficultés d'avoir une vie de famille normale, d'autant que les dimanches et jours fériés nous sommes au travail. (On rappelle ici que les heures d'équivalences n'ont été rendues illégales qu'en octobre 2006 par le Conseil d'Etat)

-et qu'à cause de cela le SMIC, dans les HCR, est inférieur au SMIC officiel d'autant que l'on inclut l'indemnité nourriture pour le déterminer, que cela est une discrimination intolérable et enfin s'il est vrai que certains gagnent bien leur vie grâce au % service, cela n'est pas le cas pour la majorité des salariés. (Ici il y a lieu de rappeler qu'il aura fallu attendre 2004 pour que le SMIC soit déterminé sans inclure l'avantage nourriture)

-que la situation des saisonniers est parfois critique, car ils n'ont pas le droit aux indemnités de chômage et ironiquement de dire « ils ont le droit de percevoir des allocations de chômage que quand ils travaillent », et que dire s'ils tombent malades ? Et bien ils percevront en gros la moitié des indemnités journalières des autres salariés puisqu'ils ne travaillent que six mois dans l'année.

Salaires, durée du temps de travail et 2 jours de repos hebdomadaires, 13ème mois pour tous, restaient les principales revendications. De l'autre côté, les employeurs essayaient de remettre en cause les avantages acquis, telle la gratuité de la nourriture et la loi Godard. Tout le long des années 70, des mouvements sporadiques seront lancés avec en ligne de mire le FIF. Le 13 avril 1974 sera une journée d'action et les palaces cannois sont en grève avec des revendications communes. La négociation de la commission paritaire départementale du 22 avril à Nice n'est pas satisfaisante et l'idée d'une grève générale des HCR Cannois est lancée pour le 9 mai 1974 pour l'ouverture du festival. La grève n'aura pas lieu, mais les salariés des palaces obtiendront une baisse de la durée du temps de travail, passant de 48 à 46 heures par semaine et pour les cuisiniers de 45 à 44 heures et une prime de transport de 25 francs pour tous les salariés habitant à plus de 10 Km du lieu de travail.

A l'approche du festival du film de 1976, le syndicat « mettait encore la pression », mais les employeurs faisaient la sourde oreille. Les conséquences furent, cinq jours de grève du 11 au 15 mai qui prirent fin par un accord de principe qui restait à finaliser après le FIF. Après plusieurs réunions houleuses de la commission, car les employeurs essayaient de réduire la portée des avancées acquises, la situation se stabilisa suite à un Avenant à la Convention Collective signée le 15 juillet 1976 et qui harmonisait les différents avantages intervenus depuis 1969.

Voici les grandes lignes de cet avenant :

- Salaires : le coef. 100 (salaires de base minimum) est porté à 1144 francs, nourriture en sus.
- Durée du travail : dans les palaces de grande capacité "41 heures pour les cuisiniers et service d'entretien et 43 pour le reste du personnel" pour les autres établissements et en ligne générale on restait à "44 heures pour les cuisiniers et service d'entretien, et à 48 heures pour le reste du personnel"
- Indemnisation maladie : mêmes conditions de remboursement que les palaces pour les 4 et 3 étoiles.
- Prime de transport : 30 francs pour les palaces, 25 pour les autres, la distance pour en bénéficier passe de 10 à 6 Km.

En 1977 la durée du travail dans les palaces de grande capacité passe à 42 heures hebdomadaires en 5 jours, les cuisiniers restent à 41 heures.

Un avenant à la convention collective sera signé en juillet 1979 et la mise à jour définitive l'année suivante. Au 01/07/1979 le salaire de base minimum était de 2127 francs et l'indemnité nourriture de 390,52 francs par mois.

Enfin le 2 février 1981 sera signée une convention collective spécifique aux cafés restaurants et brasseries (sans hôtel), ces derniers, avant cette date travaillaient dans les mêmes conditions que 1936. Ces deux conventions seront dénoncées par les syndicats patronaux signataires en 1989 et cesseront d'exister en avril 1990. La jungle sociale pouvait commencer.

En résumant la situation et les conditions de travail à la fin des années 70 dans l'hôtellerie cannoise, on peut dire que cette décennie aura été très combative, apportant une nette réduction du temps de travail, s'approchant pour les palaces, au droit commun, qui avec les quatre semaines de CP, les jours de CP supplémentaires de hors saison (deux jours) et d'ancienneté (un jour tous les cinq ans), les deux jours de repos hebdomadaires, les jours fériés (jusqu'à onze dans certains palaces) rendaient la vie plus agréable aux salariés de l'industrie hôtelière cannoise. La bonne situation touristique et économique, l'arrivée des « princes du pétrole », le besoin pour les hôtels de personnel qualifié, la gestion encore « familiale » des ressources humaines favorisait la reconnaissance et les possibilités de promotion. La question salariale avait progressé aussi, même si certains métiers restaient défavorisés, car sans qualification pas de pourboire etc. Les techniques de travail avaient peu progressé, femmes de chambre, serveurs ou cuisinier travaillaient de la même façon que les années 40 ou 50, par contre le nombre d'heures avait baissé, comme vu plus haut, même si les abus en la matière restaient nombreux.

• Les années 80

Lors d'un colloque du CEHTAM en mars 2007, j'avais présenté, un travail dont le thème était Les changements dans les conditions de travail, les relations de travail et les rémunérations depuis 1980. On retrouvera ici le même sujet, avec une réflexion sur l'évolution des cinq dernières années (2007 - 2012) et la gestion de la période de crise dite « des subprimes ».

Qui dit les années 80, dit mai 81, élection de François Mitterrand, retraite à 60 ans, 5ème semaine, 39 heures. Bien évidemment les 39 heures étaient pour les autres. Dans les HCR cannois, en 1982, le temps du travail était de 40h 00 en cinq jours pour certains palaces, 43h 00 dans d'autres mais la plupart des hôtels étaient à 45h 00 en cinq jours et demi.

Les premiers accords sur la participation au bénéfice et l'intéressement voyaient le jour au Majestic et au Carlton, ainsi que le 13ème mois pour tous. Sous l'impulsion de commission régionale du FAFIH, la formation professionnelle prenait son essor dans l'industrie hôtelière.

Les années 70 et 80, auront été, à mon avis les meilleures années pour les salariés de l'hôtellerie cannoise notamment pour les hôtels de la Croisette et cela malgré les nombreuses luttes allant de 1968 à 1976, ou peut-être grâce à cela. C'était en quelque sorte, les Trente Glorieuses qui s'étaient prolongées d'une décennie supplémentaire. Mais un tournant se dessinait à partir de 1985.

Il ne s'agissait pas d'un problème économique, mais d'une volonté patronale à vouloir faire disparaître la convention collective départementale de 1969 et avec elle les dispositions de la loi Godard. Les syndicats HCR de Nice et de Cannes réagissaient faiblement, malgré les mises en garde du désormais retraité Aimé Paiche. Les vieux arguments faisaient surface.

L'attaque fut portée en janvier 1989 avec la dénonciation de la Convention Collective. Le 25 avril 1990, celle-ci n'était plus applicable et cessait d'exister. Toute une époque prenait fin irrémédiablement.

La commission paritaire mixte des HCR du département ne se réunira plus. Il ne s'agissait pas d'un problème économique, mais d'une volonté patronale à vouloir faire disparaître la convention collective départementale de 1969 et avec elle les dispositions de la loi Godard.

• Les années 90

Cette décennie sera celle du changement tant économique que social ; elle commence par une crise suite à la Guerre du Golfe avec comme conséquence la chute de la fréquentation de la clientèle moyen-orientale en 1991 et 1992.

Avec le nouveau palais des festivals, inauguré en décembre 1992 l'événementiel et le tourisme d'affaire explosent. L'activité hôtelière cannoise se scinde désormais en trois segments :

- L'individuel (en constante baisse tant quantitative que qualitative), Cannes ne sera plus une destination haut de gamme, contrairement à Monaco.
- Festival (FIF, MIP-TV, MIDEM, MIPCOM, MIPIM, IAFF, TAX-FREE, PLAISANCE, etc.)
- Séminaires (avec de nombreuses sociétés françaises et étrangères)

Ces changements profiteront essentiellement aux grosses structures hôtelières qui ont engagé les travaux nécessaires en capacité d'accueil, en salles de réunions et salles plénières ainsi qu'en équipements. Le management évolue vers une rationalisation du travail. Dans ces conditions il ne reste pas grande place pour le social. D'abord, la suppression de la Convention collective des A.M. a laissé un vide très grand, ouvrant la porte à une dérèglementation progressive et rapide en même temps. A ce sujet, il faut bien reconnaître que les syndicats HCR, n'ont pas su ou n'ont pas pu réagir. Le dialogue social au niveau départemental n'était plus.

La casse sociale était à l'ordre du jour, la loi Godard était remise en cause dans de nombreux établissements. Le Carlton fut le premier à passer au fixe suivi en 1992 par le Majestic, néanmoins ces deux palaces purent négocier un fixe avantageux et accepté par les salariés.

Avec les CDI en baisse, les saisonniers qui voyaient leur contrat se raccourcir, les salaires diminuer, ne plus être logés par l'employeur et enfin le chômage qui augmentait, tout cela favorisait la précarité avec un abus, toujours d'actualité, sur l'utilisation des extras. Des combats sporadiques, comme ici en 1995 au Majestic, freinaient un peu l'ardeur patronale, mais le principe de la rentabilité à outrance, engagé par les grandes chaînes hôtelières où des fonds de pensions venaient de rentrer parmi les actionnaires, était lancé. En 1992, le Noga Hilton, ouvrait ses portes et en quelques années il s'était taillé une solide réputation d'hôtel à fuir, les salaires et conditions de travail étant les pires sur la Croisette.

Au milieu des années 90, du personnel qualifié quittait la profession pour un travail moins contraignant, pire, l'hôtellerie et la restauration n'attiraient plus les jeunes et on a commencé à voir des cuisiniers et serveurs sortir de l'apprentissage et quitter le métier dès leurs premières expériences. Un vrai gâchis que nous payons encore de nos jours. Dans ces conditions, parler de réduction de la durée du temps de travail, peu paraître bizarre et pourtant, en juin 1997 le Carlton, bénéficiant des avantages de la loi « De Robien », signe le premier un accord, les salariés passent de 39 à 35 heures hebdomadaires. Le Majestic suivra en février 1998 et fait probablement unique, en signant la réduction de 10 % du temps de travail, le personnel obtenait en même temps une augmentation de 6 % des salaires. Le Martinez signera pour les 35 heures dans le cadre de la loi Aubry en octobre 1999.

Il ne faut pas y voir une quelconque générosité patronale dans cette affaire, d'abord les aides gouvernementale sur la loi de Robien sont conséquentes et parfois, comme au Majestic, viennent se cumuler avec les aides de la loi Aubry. Ensuite cela permet une réorganisation du travail et peut engendrer une augmentation de la valeur ajoutée. En 1999, un salarié sera plus rentable en faisant 35 heures hebdomadaires que 39 ou 40 en 1996.

Le 30 avril 1997, voit le jour une Convention Collective nationale, la CGT ne la signera pas mais elle sera tout de même étendue. Alors que le gouvernement mettait en place la loi sur les 35 heures, cette convention maintenait pour les HCR les 43 heures, voire 45 et même 51 heures pour les veilleurs de nuit, elle mettait en place l'annualisation au gré des

employeurs, prévoyait encore un contingent de 160 heures supplémentaires au lieu de 130 pour les autres professions, les jours de congés pouvant être donnés par demi journée, etc.

• Les années 2000

Nous sommes rentrés dans ce 3ème millénaire avec une hôtellerie qui s'est profondément transformée, à Cannes comme ailleurs. Le recul des indépendants profite aux hôtels de chaînes, les investisseurs étrangers, notamment les fonds de pension américain sont attirés par la France qui est la première destination touristique mondiale. Les hôtels de luxe sont pratiquement tous passés sous le contrôle des étrangers.

Le travail tend à s'uniformiser sur l'année et les saisons sont moins marquées. Les méthodes et les conditions de travail ont profondément changé en quelques années, tant en restauration qu'en hébergement. Les actionnaires réclament de la rentabilité à tout prix, les gestionnaires sont priés de baisser les coûts et la gestion des hommes et des femmes ne doit pas faire obstacle à ces deux principes.

La qualité de service ?..... « *On fera avec, de toute façon le client s'adaptera, car c'est le même principe partout* » semblent nous dire nos employeurs.

On peut s'interroger ici sur les nouvelles classifications destinées à s'adapter aux normes internationales, la plupart des hôtels « ****Luxe » deviennent des cinq étoiles en 2010, mais à partir de 2011, une autre catégorie fait son apparition en France, « les Palaces », censés incarner « l'excellence à la française » et là, seuls huit hôtels ont pu décrocher la distinction, quatre à Paris, deux à Courchevel, un à Biarritz et un seul sur la Côte d'Azur, le Grand Hôtel du Cap Ferrat à Saint-Jean-Cap-Ferrat.

On le voit, la qualité de service est en forte baisse et l'utilisation aujourd'hui du mot «Palace» dans l'hôtellerie de prestige cannoise n'a plus lieu d'être malgré les tentatives destinées à le faire croire. Cannes n'est plus une destination de luxe, contrairement à Monaco.

En 2007, la crise dite des « subprimes », vient aggraver ce constat, mais la rentabilité est préservée, voir améliorée pour les hôtels ayant investi juste avant la crise, comme le Majestic. « Vive la crise ».

Le Carlton, propriété de « Morgan Stanley », banque américaine empêtrée dans la crise, arrête les travaux. L'hôtel sera vendu deux fois depuis cette date, le nouveau propriétaire, un homme d'affaire qatari, décide de relancer les travaux qui débiteront, en principe, fin août 2012. L'hôtel restera fermé 18 mois, mais un accord a été trouvé pour le maintien des emplois.

Si l'activité économique est restée bonne, voire meilleure pour certain et cela malgré la baisse de qualité, l'emploi s'est dégradé. Le nombre de CDI a encore fortement chuté, l'utilisation des extra explose. La précarisation à outrance crée des problèmes insolubles aux salariés, aux plus jeunes bien sûr, mais aussi aux seniors ; trouver un emploi lorsqu'on approche la cinquantaine devient presque impossible.

Nous sommes loin, très loin, de l'image idyllique de l'employé de palace. S'il est vrai qu'il y a de la tension dans la plupart des secteurs d'activité, surtout dans les entreprises « délocalisables », il est aussi vrai que l'hôtellerie, celle des grand groupe, présente un côté particulièrement immoral, car on cumule ici les gros profits avec une gestion désastreuse des ressources humaines.

Les dernières données de l'URSSAF de Nice font ressortir que dans les HCR de notre département, les DUE (déclarations uniques d'embauche), représentent, sur les 12 derniers mois, 37 % des dites déclarations et donc la part la plus importante après le secteur des services, que seuls 17 % de ces DUE sont des CDI contre 83 % en CDD et qu'il représente le secteur le plus précarisé. Avec un salaire moyen de 1.905 € brut les HCR ont les salaires les plus faibles du département, mais aussi de la région PACA.

Ajoutons encore le fort taux de travail illégal, (absence total ou partielle de déclarations des heures de travail), les heures supplémentaires non payées et souvent non récupérées.

Un mot sur les pourboires, ces derniers ont tendance à disparaître, en tout état de cause il n'y a plus aucune commune mesure avec les décennies précédentes.

L'ensemble de ces événements ont fait que depuis le début des années 2000 la profession s'est retrouvée avec :

- Une image fortement dégradée, surtout vis-à-vis des jeunes.
- Des difficultés de recrutement.
- Un manque de perspectives dans l'évolution des carrières.
- Un travail peu stable avec une utilisation abusive des contrats saisonniers, des extras, voire des stagiaires.
- Un manque de logements pour les saisonniers.
- Le stress et le mal être au travail, consécutif à l'organisation du travail lié aux exigences économiques des entreprises modernes.
- Des salaires trop bas.

Les récentes études portant sur les conditions de travail, la pénibilité et les risques psychosociaux, placent les métiers liés aux HCR comme de métiers à risque.

Un hôtel comme le Majestic en vient aujourd'hui à dénoncer les accords d'entreprise afin d'appliquer une flexibilité accrue, créant dans l'immédiat un climat conflictuel et accentuant les risques liés à la pénibilité du travail. Au nom de la productivité et de la compétitivité, on applique l'immoralité. L'absence d'un véritable rapport de force y est sans doute pour quelque chose. Pourtant nos métiers pourraient retrouver l'attractivité qui était la leur, nous avons simplement besoin d'entreprises un peu plus citoyennes. Comment va évoluer la situation dans un futur proche ?

Je n'ai pas la réponse mais et j'avoue être malheureusement pessimiste.

**TABLE RONDE
SUR LES METIERS
DE L'HÔTELLERIE DE LUXE**

• Témoignage de Jean-Claude Guillon

« Issu d'une famille d'hôteliers de Tonnerre en Bourgogne, j'ai été naturellement attiré par la restauration. J'ai fait mes études à l'Ecole Hôtelière de Strasbourg où j'ai obtenu mon B.T.H. et mon C.A.P. de cuisinier pâtissier avec mention bien.

J'ai effectué durant mes études 3 stages dans des grands hôtels en France : le Royal Hôtel à Evian, le Crystal Hôtel à Dinard, et l' Hôtel Savoy à Cannes où j'ai eu la chance de rencontrer un directeur, Monsieur Badrutt, et un chef de cuisine, Monsieur Robello, qui m'ont pris en amitié grâce à mon travail. Ils m'ont fait entrer au Carlton Hôtel à Cannes, où j'ai travaillé pendant 2 ans avant mon départ pour le service militaire où j'ai servi de 1961 à 1963 comme chef cuisinier de l'Amiral Sanguinetti, frère de l'ex-ministre. A la suite de mon service, je suis resté 3 ans, de 1963 à 1965, à l'Hôtel Provençal de Juan-les-Pins dont Messieurs Badrutt et Robello venaient de prendre les commandes. Durant la dernière année de mon passage au Provençal, j'étais nommé premier sous-chef de cuisine à 24 ans avec la responsabilité d'une cinquantaine de personnes en cuisine.

Le Provençal devant fermer ses portes, avec l'appui de Monsieur Badrutt, je suis allé ouvrir à Porto-Vecchio, en Corse, le Grand Hôtel de Cala Rossa. Pendant 5 ans, de 1965 à 1970, je travaillais l'hiver en Suisse, à l'Hôtel Palace à Saint-Moritz et l'Hôtel Merkur à Arosa (tous deux propriétés de la famille Badrutt) et faisais la saison d'été en Corse au Cala Rossa en tant que chef de cuisine.

Je cherchais par la suite une situation à l'année et l'ai trouvée au Grand Hôtel du Cap Ferrat. J'avais eu au cours de mes recherches de nouveau travail, 11 propositions de place de chef de cuisine, ayant 30 ans et une grande expérience dans ce métier.

Je suis resté 36 ans dans ce Grand Hôtel de Cap Ferrat, de 1971 à 2007, où j'ai pu apprécier durant toutes ces années 8 Propriétaires et 8 Directeurs successifs. Au fur et à mesure des années, les notions de gestion devenaient de plus en plus importantes et nécessaires et ma façon de gérer ma cuisine s'en trouvait changée. La brigade de cuisine du Grand Hôtel était d'environ 30 personnes en hiver et 60 personnes en été avec plusieurs lieux de service, dont la piscine avec 150 couverts environ, les banquets, les traiteurs dans les villas etc.... Le chef de cuisine est responsable de sa gestion, son organisation, des menus, des cartes, des commandes, de l'engagement de son personnel etc... Il se doit d'être un meneur d'hommes, un organisateur et d'avoir de bonnes relations avec le personnel, bref essayer d'être un « manager modèle » soucieux du respect de la maison.

A chaque changement de Directeur ou Propriétaire, je devais faire preuve de psychologie pour expliquer ma façon de manager ma cuisine et mes méthodes. Le Grand Hôtel est un palace de grand standing avec une clientèle experte en gastronomie. Au cours de ces années, j'ai fait de très nombreuses quinzaines gastronomiques à l'étranger et ai pu nouer des relations « amicales » avec bon nombre de clients, dont certains sont devenus « amis », voire avec des clients V.I.P. (Clinton, Eltsine, Chirac, Elton John, Tina Turner, etc....) .

En conclusion, je sais qu'il est difficile de travailler dans l'hôtellerie et la restauration (problèmes de personnel, horaires....) mais quel beau métier passionnant pour des gens passionnés, tout en sachant qu'un très bon apprentissage et peut-être un peu de chance permettent de se réaliser rapidement et d'être heureux de travailler ».

• Témoignage de Thierry Revel

Je suis né en 1960. Après des études à Paris, (Bac, BTS compta gestion, chambre de commerce en hôtellerie) des expériences chez Holiday Inn, Wagons Lits, dans l'armée. En 1983, une opportunité m'a conduit à un poste de réceptionnaire à l'Hôtel Alexandra. En 1984 je rentrais comme Night Audit à l'Hôtel de Paris et en 1986 je rejoignais la loge en tant que

concierge de nuit. Quelques années plus tard, on me nommait Chef concierge de nuit. En 1998, j'intégrais la loge de jour en tant que 1^{er} concierge et devenais chef concierge en 2010, poste que j'occupe actuellement.

L'Hôtel de Paris a été ouvert en 1864, dans le but de loger les clients qui venaient au casino car à l'époque le seul moyen de transport était la diligence... Aujourd'hui c'est un palace qui offre 182 chambres, dont 33 junior suite, 37 suites, 6 diamond's suites (double appartement). La plus prestigieuse est la suite Winston Churchill (qui séjourna assez souvent dans notre établissement) qui est située au 8^{ème} étage et qui comporte quatre pièces couvrant 177 m² avec terrasse et jacuzzi. L'hôtel comporte un bar, le Bar Américain, quatre restaurants, le Côté Jardin avec sa terrasse ouverte pour le petit déjeuner, le déjeuner et quelques soirées durant la saison estivale. Le Grill situé au dernier étage est ouvert pour le déjeuner (sauf en juillet et août) et dîner. Quant à la Salle Empire, elle est ouverte pour des soirées de gala, réveillons, Grands Prix, anniversaires, brunchs musicaux alors que la terrasse de Salle Empire avec vue sur la place du Casino, elle n'est ouverte qu'en juillet et août au dîner et pendant le Grand Prix.

Les thermes qui sont communs avec l'Hôtel Hermitage, sont situés au sous sol et ont un accès direct, ils possèdent une piscine intérieure avec solarium. Ils possèdent des salles de soins pour massages, soins pour la peau, salon de coiffure, pédicure, manucure et une salle de sport avec vue sur mer. Quelques boutiques, joailleries, un salon de coiffure complètent le tableau.

Cet Hôtel possède une réception et une conciergerie distincte ce qui garantit un palace. Il possède également un service bagagiste et voituriers.

Le travail de concierge au sein de l'Hôtel de Paris demande comme ailleurs beaucoup de doigté, discrétion, self-control et savoir faire. En effet, non seulement cette clientèle est éclectique mais nous servons également la clientèle locale de Monaco qui n'hésite pas à nous contacter pour toute demande. De plus elle demande une bonne notion de sens de l'organisation de ses équipes pour répondre au rythme de travail imposé par les clients et le taux d'occupation.

Depuis quelques années les clients réservent de plus en plus tard, et ne prévoient plus leurs séjours. Il faut donc être beaucoup plus réactif, une demande d'un client doit être traitée dans l'heure qui suit, si elle est vraiment plus compliquée et demande un temps de réponse plus longue de la part de nos partenaires, elle fera l'objet de plusieurs réponses. Les emails ont remplacé les fax qui ont supplanté le téléphone. Il a fallu s'adapter et changer notre façon de travailler.

Notre clientèle aussi a changé. La nôtre était composée de vieilles familles italiennes originaires de Milan et Rome, qui ont malheureusement disparu. Nous accueillions des clients de Paris qui arrivaient avec le train bleu et qui restaient deux mois l'été. Des familles Américaines, Arabes et sud américaines profitaient de leur séjour pour fréquenter le Monte Carlo Beach Bains. Les clients Japonais, Anglais et Allemands sont une minorité. Nous recevons aussi des clients habitués des casinos, essentiellement italiens et français. Aujourd'hui les Italiens sont toujours présents mais plus discrets, comme les Français. Les Russes, Japonais et quelques Chinois sont maintenant des clients plus présents.

Avec cette nouvelle clientèle, les rapports sont différents, problème de langue (peu parlent l'anglais) problème de culture et de coutume qu'il faut surpasser pour satisfaire les besoins de cette clientèle. Nos clients sont exigeants et nous devons parfois réfréner leurs demandes, car certaines sont difficiles à réaliser : muguet en mars, tour de bateau en décembre. En règle générale elles ne doivent pas nous mettre en porte à faux avec les législations en vigueur dans les pays concernés. Parfois il faut expliquer fermement mais poliment que les règles et usages dans leur pays d'origine ne sont pas les mêmes ici.

En conclusion, je dirai que l'hôtellerie de luxe a un bel avenir devant elle, il suffit de voir le nombre d'hôtels qui ouvrent ou que l'on rénove. Mais cette recrudescence de palaces apporte une concurrence dont les clients profitent à merveille, chaque établissement redoublant d'innovations pour garder et attirer d'autres clients. D'autre part, les transports ayant évolué tant en durée qu'en prix, la concurrence est internationale et non plus locale. Il faut être toujours réactif et proposer toujours plus de services, d'aménagements, de forfaits, d'animations qui attirent une nouvelle clientèle. La meilleure publicité est le bouche à oreille, un client déçu en fait perdre dix..... »

● **Témoignage de Christophe Prosper**

Après une seconde très moyenne, il a fallu choisir et c'est par hasard que j'ai choisi le service de salle, réussissant le concours d'entrée à l'Ecole Jean Ferrandi, école de gastronomie de Paris, et me voilà parti pour deux ans d'étude afin d'obtenir un CAP et BEP d'employé de restaurant en 1983-1985. Un stage d'été 1984 au restaurant Le Récamier, une étoile au Michelin, me montre la réalité du métier avec douze heures de travail par jour, exigence et qualité de service, une clientèle politique, du show business et des affaires fine connaisseuse. En 1985, départ pour Londres sur les vives recommandations de mon professeur d'école ; j'en repars avec un niveau d'anglais moyen et une expérience riche puisque Le Connaught était alors classé troisième meilleur hôtel au monde. On y sert en queue de pie, pas de service à l'assiette, tout est préparé au guéridon, à la voiture de tranche, au chariot à dessert, avec buffet des entrées, chariot à fromage, une clientèle de milliardaires dans un écrin très discret. Retour à Paris au restaurant Lapérouse, un des plus vieux restaurants de Paris étoilé lui aussi, je prends du galon en qualité de demi-chef de rang, une épreuve car je vais occuper pendant cette période le rang des petits salons très prisés pour leur intimité, service qui demande de la malice, de la discrétion car on ne rentre pas dans le salon toutes les cinq minutes, c'est une approche intéressante qui enrichit encore mon expérience. Puis c'est le départ pour l'armée, au mess des officiers de L'Hôpital du Val de Grace. Cela me permet vers la fin de diriger l'équipe de restauration avec un peu d'expérience de management. Puis, c'est le départ pour l'Amérique : une halte à Dallas puis embarcation à Acapulco sur Le *Sagafford* bateau de croisière 5 étoiles de la Cunard Line. 3 contrats de 6 mois sans jour de repos, cela va me forger un peu plus à l'effort, un service très exigeant, une langue à maîtriser et la découverte de la planète puisque nous ferons deux tours du monde ; Retour en « terre promise » et je choisis le Négresco pour ne pas m'éloigner de la mer, chef de rang au Chantecler, une belle expérience puisque le chef obtiendra sa 2e étoile au Michelin, service cloché. Départ pour Francfort en 1991, une 2e langue, l'allemand ne sera pas inutile, je redescends commis : une expérience, d'autres coutumes et façons de travailler que je ramène dans ma valise. A partir de 1992, j'entre au Grand Hôtel du Cap Ferrat : pendant 5 années, je suis saisonnier à la piscine, dans un restaurant de style brasserie ; je vais passer de chef de rang à assistant du responsable du Club Dauphin, les difficultés rencontrées vont me faire grandir. Entre les saisons, j'occupe un poste de sommelier-maître d'hôtel au restaurant Nikko, étoilé lui aussi puis un poste de responsable au Chastillon à Isola 2000. En 1997, un tournant dans ma carrière, je deviens responsable de salle au Restaurant Le Cap du Grand Hôtel du Cap Ferrat, un gros challenge où j'utilise tous les jours tout ce que j'ai acquis par expérience dans mon parcours, la clientèle venant du monde entier et pour l'avoir sillonné, j'arrive à comprendre les souhaits de cette clientèle. En 2004, grâce à un professeur de Paul Augier Christophe Moreau, je commence mon apprentissage en tant que formateur, les satisfactions sont immenses car je partage avec les élèves toute cette expérience acquise auparavant et la transmets à ceux qui voudront la prendre. En 2008, je reprends les études et passe avec succès la VAE (validation des acquis de l'expérience) en BTS hôtellerie option B. C'est le plus beau métier du monde : servir, donner

du plaisir toujours satisfaire et sublimer la cuisine, partager et apprendre tous les jours. Nous repartons de notre expérience que rien n'est acquis.

Etablissement de renommée internationale créé en 1908, le Grand Hôtel du Cap Ferrat accueille une clientèle étrangère fortunée exigeante à la recherche d'un service de qualité, classé dans le segment palace. L'hôtel est présent dans la chaîne volontaire « Leading hotel of the world » ayant pour vocation le marketing international. L'hôtel et nos services obtiennent depuis 1999 des distinctions de « The American Academy of Hospitality Sciences ». En 2008 l'hôtel est nommé parmi les 15 meilleurs hôtels au monde par le magazine « Travel & Leisure ». Le restaurant gastronomique « Le Cap » a obtenu une étoile Michelin en 2008 avec notre chef meilleur ouvrier de France 2000. Didier Aniés et Luc Debove glacier meilleur ouvrier de France en 2011. Nous organisons des soirées événementielles dansantes, musicales, autour de grands vins et mets choisis. Durant la saison 2008, une élève du CFA de Nice qui travaillé avec nous a remporté le concours des Meilleurs Apprentis de France en Salle. L'hôtel a investi dans une extension de 24 nouvelles chambres, un spa de 750 m², un nouveau restaurant, une salle polyvalente en 2009. L'établissement fait partie des 9 palaces français classés en 2010. Il est également nommé meilleur spa d'Europe en 2011 et meilleur hôtel au monde par le magazine « Hotel & Lodge » en 2011. »

J'occupe le poste de directeur de salle, je suis responsable de l'organisation opérationnelle, commerciale et de la gestion du service du restaurant gastronomique Le Cap étoilé en 2008. Mes tâches spécifiques : élaboration de menus en fonction des clients et de leur budget et du contrôle des coûts ; rédiger un manuel de service restauration et les fiches de poste ; gestion commerciale afin de promouvoir des opérations de restauration spécifiques ; organisation et contrôle du service en l'assurant et l'évaluant à chaque instant afin d'obtenir la prestation de service demandée aux équipes dans les différents points de vente ; contribuer à la satisfaction et à l'attente du client en séjour ou de passage en garantissant la prestation de service de restauration à la clientèle ; procédures et contrôles de facturation et d'encaissement. J'assure la supervision en organisant les activités du personnel de service : du restaurant et des intérimaires, garantissant la bonne coordination du travail des équipes et la qualité de service au client, la propreté des lieux, la fraîcheur de la nourriture et des boissons servies dans le restaurant ainsi que dans le "back office", développant des actions commerciales et de fidélisation de la clientèle, veillant à l'application de toute action permettant l'amélioration de la rentabilité, le contrôle des coûts, les investissements (en matériel et en personnel).

Je travaille en étroite collaboration avec le chef des cuisines et la direction F&B, je suis le garant d'un service de qualité, du profit de mon département, tout en optimisant l'organisation et les procédures de travail tout en respectant les droits du travail afin de répondre aux objectifs de la rentabilité de l'entreprise.

Mes activités consistent dans la supervision de l'entretien de la maintenance des espaces, matériels de service et d'exploitation ; La gestion des clients et la gestion commerciale ; la gestion du personnel, son recrutement et sa formation, l'organisation du travail, et la coordination du service, la planification et le suivi des stocks et des inventaires, la comptabilité, les achats et les relations avec les fournisseurs.

Des exemples de situations imprévues rencontrées : Un personnel absent, il pleut sur la terrasse avec 280 clients aucun moyen de se mettre à l'intérieur : Rassurer les clients que le temps va s'améliorer et gérer le stress de l'équipe. Prendre une décision, servir sur la terrasse en abritant les clients sous des parasols. Faire un tour de table pour minimiser l'événement en gardant le sourire et en m'occupant des mécontents personnellement. Faire une action commerciale si besoin il y a. S'assurer de la sécurité des clients et personnel, un équipier passe la serpillière sans relâche. 25 clients arrivent au restaurant sans réserver en plein milieu du service : Les accueillir et les installer au bar proposer l'apéritif il faut aller très vite pour ne pas désorganiser le service. Repérer la personne qui invite puis leur faire une proposition de

menu. Après accord faire préparer une table rapidement pour ne pas perturber les autres clients. Faire patienter les clients jusqu'à ce que le service soit plus fluide en relation avec le chef de cuisine. Puis commencer le service en ayant remanié les tâches de chacun et demandé à un autre service de l'aide. Beaucoup de situations imprévues se produisant tous les jours, on s'habitue et on s'adapte très rapidement à celles-ci. Il faut garder la maîtrise gérer au mieux l'événement s'adapter changer le rythme de travail l'organisation l'efficacité à gérer la situation en montrant.

La clientèle a évolué, très sensible à l'accueil, aux prix, elle peut discuter pour 30€ et dire oui pour 50000€, elle se modifie avec la situation économique et la culture de chacun. Nous devons nous adapter à elle et donner la meilleur prestation possible professionnelle et humaine : à nous d'être performants dans l'attitude, l'écoute et la conversation; elle a besoin de se sentir à l'aise et rassurée par ses choix dans un rapport très humain tout en faisant attention à respecter les règles de l'établissement. Elle veut des réponses très rapidement et qu'on soit à son écoute. »

**PALACES EN RIVIERA,
1894 - 2010 :
QUATRE GÉNÉRATIONS
DE GAGNE-PETIT
AU SERVICE DES GRANDS**

Bernard Salla

Pour des raisons d'éthique, bien que le mot soit pompeux, nous ne pouvons prétendre à aucun titre officiel. Nous pouvons néanmoins revendiquer une certaine légitimité à solliciter votre attention puisque fils, petit-fils, arrière-petit-fils de ..., nous avons été employé d'hôtel nous même. Quatre des sept maisons prestigieuses où nous avons servi ne sont plus. Aucun des établissements où nos aînés ont travaillé n'a survécu sous sa forme originale. Ils ont été déclassés, démolis, vendus par appartements. La seule structure qui paraît avoir échappé à cette hécatombe demeure le Royal à Evian : il fut longtemps « couplé » à l'Hôtel Royal de Nice, les brigades montaient et descendaient en fonction des saisons.

Le concierge que nous fûmes, aura-t-il pratiqué le même métier que son père ? Nous ne pouvons répondre en l'état, mais nous avons porté les « clefs d'or » avec la même fierté que lui et revendiquons la filiation pas toujours manifeste qui lie ce poste à « portier de palace » qui fut le titre original des hommes de cette « institution ».

Actuellement en disponibilité, nous ajouterons que c'est la glèbe du Haut Pays qui nous aura permis de rester modeste et disponible au fil des ans. Elle aura empêché, peut-être, le développement de notre carrière ou entravé notre progression sociale, mais elle a assuré notre équilibre intergénérationnel et individuel. Cette attitude découle, peut-être, de la psychologie alpine et de l'atavisme du montagnard. Migrants, les femmes et les hommes du massif alpin le sont par nécessité. La partance ou migration hivernale des personnes dans la force de l'âge semble générale dans les Alpes. Elle explique en partie les rapports sereins qui présidèrent aux relations de Suisses, Allemands, Italiens, Français dans les débuts de l'hôtellerie de luxe, sur la Riviera française. Nous ne voyons à travers les documents existants que de multiples nationalités, eux ne percevaient qu'une seule culture, fondée tout à la fois, sur les migrations estivales, l'inalpage et, l'émigration à la mauvaise saison (l'hiver).

Le touriste suscita toujours l'intérêt de l'indigène et la sollicitude des pouvoirs en place, depuis au moins le milieu du XIXe siècle. La première littérature dite de voyage illustre parfois, dans un style magnifique, les préoccupations des « innombrables propriétaires, maîtres d'hôtels, maîtres de pensions, locataires, sous-locataires, marchands, industriels de toute sorte, qui attendent de l'étranger leur récolte annuelle..... »²⁰⁶. Depuis, rapports, colloques, interventions, études n'ont cessé d'étoffer nos connaissances sur le tourisme et l'hôtellerie tout au long du XXe siècle. L'évolution sémantique et celles des mœurs rendront bientôt incompréhensibles la lecture de nombre de ces textes. Il nous a donc semblé important d'essayer d'apporter notre contribution personnelle à ce vaste chantier toujours en reconstruction. Il n'est pas certain d'ailleurs que le discours général ne s'apparente à certaines formes de désinformation, usant parfois jusqu'à la corde de formules convenues. Ni grand communicateur ni beau parleur, nous ne sommes qu'un enfant de la Côte d'Azur et ne voulons qu'apporter un éclairage *nissart*, au devenir de cette institution qui suscita, malgré ce qui se dit aujourd'hui « ouverture et perspectives » au département des Alpes-Maritimes. Dans la continuité de la culture oléicole de nos pères, nous dirons que l'arbre ne peut vivre sans racines et que les extrapolations sur l'avenir dépendent d'une bonne connaissance du passé.

La confusion des genres a, durant un siècle présidé à la gestion de normes, *nouvelles normes*, standards et, a contribué à rendre peu lisible des « échanges de marchandises » basés sur le prix théorique des choses. Nous n'avons pas la compétence pour faire l'historique de l'évolution de ces formules et de leur acceptation par le plus grand nombre. Nous voudrions simplement faire remarquer qu'entre le rêve palatial et la réglementation étatique ou européenne, il y a parfois, l'épaisseur d'un matelas, la souplesse d'un oreiller ou la superficie d'une chambre. Des points de vue irréconciliables et contradictoires peuvent naître, dans les établissements, entre direction et clientèle sur la

²⁰⁶ Alexandre Lacoste, *Nice pittoresque et pratique*, Nice, 1876 p.81

réalité tangible des règles normatives. Le « luxe » demeure pour l'hôte de passage dans le détail. Un sourire parfois peut masquer une lacune, il ne rattrape pas une faute.

L'exigence essentielle du client reste qu'il est le « donneur d'ordre », formule lapidaire qui indique bien que, parfois, il peut être considéré comme un faire valoir : un chaland. Le choix catégoriel de l'établissement dépend souvent, de la part du visiteur, de la qualité des offres de service²⁰⁷. Il est de bon ton de quantifier ou d'évaluer les désirs du vacancier, en diverses catégories, allant de l'évident, à l'extraordinaire en passant par le non ordinaire. La qualification varie en fonction de l'implantation de l'hôtel, ce qui paraît banal à Saint-Tropez peut faire scandale à Monaco et désordre à Cannes. La logique hôtelière est fluctuante et évolutive ; la seule certitude que nous ayons reste, dans le fait qu'elle n'est pas linéaire. L'adaptabilité apparaît la seule constance des femmes et des hommes qui animent les structures d'accueil sur la Riviera française. La diversité des situations, des localisations, des lieux de résidence, permettent de mieux comprendre cette formule de Jean Chodzko, ancien Président des Clefs d'or Côte d'Azur-Monaco : « Nous faisons tous le même métier, mais de façon différente ».

Il est normal que l'hôte (« The guest ») n'apparaisse pas comme une statistique. La vente potentielle a encore un nom, celui de la personne résidente. Dans de nombreux établissements un cahier des charges pointilleux régit les rapports verbaux services-clientèle. Des formules formelles, sont apprises et répétées à chaque phase du séjour. Ces diverses procédures semblent parfois un peu stéréotypées et paraissent conçues par et pour des Nord-Américains. Elles ont remplacé la politesse un peu guindée et surannée, héritière des formulations de la Belle Epoque que quelques maisons avaient conservées. Les circonvolutions stylistiques et la théâtralité ampoulée de certaines annonces ont été lissées au contact de l'internationalisation de la recherche de l'excellence. L'impact de ces critères communs sur les métiers de notre branche d'activité restant à définir, il aura à long terme des effets non négligeables et plus important que le choix d'une literie ou de produits d'accueil. Il pourra au même titre que la connaissance de l'outil informatique déterminer les embauches à venir. La politique des chaînes hôtelières qui visent une même qualité des prestations partout dans le monde aura un jour raison des particularités locales et des *particularismes*.

Le monde ne dépend pas de l'hôtellerie, mais cette industrie dépend de l'état du monde. L'humilité doit être une des constances de nos études prévisionnelles. Les fluctuations politiques ont une importance notable sur les flux touristiques (la situation dans les pays arabes est venue récemment le confirmer). Nous dépendons trop de la macroéconomie pour ne pas prendre en compte les conséquences d'aléas diplomatiques ou financiers. Depuis longtemps déjà les édiles de notre département se sont préoccupés de cet état de fait. Gavot, nous ne mentionnerons que les journées du SITALPA et particulièrement celle de Levens²⁰⁸ à laquelle nous avons participé. Les pistes ouvertes, il y a près de vingt ans, semblent toujours d'actualité même si nous devons prendre en compte des faits majeurs, en gestation à l'époque : révolution technologique et décroissance économique de l'industrie occidentale. Si l'explosion asiatique (en nombre de personnes et lieux de destinations) avait été escomptée, la paupérisation massive de l'Occident n'aurait été qu'évoquée (vieillesse). De ces facteurs dépend le rebond du luxe sur la Côte d'Azur. Les principales interrogations du marché asiatique (en évolution rapide) demeurent : quelles seront les attentes de nos visiteurs et quels types de service désireront-ils recevoir ?

Avant de développer, dans les détails, un point de vue plus particulièrement axé sur une vieille institution du hall (la conciergerie), nous voudrions ajouter une ou deux digressions sur l'évolution des mentalités, dans cette grande famille des employés d'hôtel, régie hier encore par une omerta sévère, qualifiée de discrétion professionnelle. Elle

²⁰⁷ Allant du concierge au « valet service », sans oublier le « room service » et la restauration ;

²⁰⁸ 2^e journée d'études, 1993 à Levens, « De la Révolution au tourisme dans les Alpes d'Azur »

reste la « science du moins disant » pour ceux qui ne peuvent laver leur linge sale qu'en famille.

Détails ou anecdotiques, certains sujets éclairent de façon fulgurante l'histoire des mentalités. Ils incarnent les mutations sociétales et les exigences nouvelles des populations. La chaleur est devenue une souffrance insupportable, inacceptable et nos contemporains n'acceptent plus le pis-aller de rafraîchisseurs et de ventilateurs. La réfrigération et la maîtrise de la chaîne du froid apparaissent de nos jours comme un bien de consommation courante et pourtant combien de plaintes, de refus prononcés, de mots aigres-doux échangés à cause d'une climatisation défaillante. Le bloc de glace sculpté aura magnifié l'avant-guerre, et l'air conditionné sera un classique de l'après-guerre. Le « frigidaire » n'est plus qu'une marque et le réfrigérateur fait partie du quotidien des ménages. Le minibar semble appartenir depuis longtemps à l'univers palatial et pourtant dans les années soixante-dix, certains directeurs privilégiaient encore le service d'étage, pour les qualités humaines mises à servir le résident. Si la gestion du chauffage fut acquise dès le début du XXe siècle, celle du froid demeure un problème constant, « grelotter en été » apparaît sous toutes les latitudes, une des choses les plus « in » qui soit.

Si la maîtrise du froid entre dans une évolution générale et une quête de confort, la révolution informatique interpela les consciences et les savoir-faire routiniers de nombreuses personnes. Il paraît utile de rappeler que, de la correspondance manuscrite aux nouveaux réseaux sociaux, nous avons tous, à des degrés divers, suivi ou été impliqués dans ces changements majeurs. Il en allait parfois de la maîtrise de nos postes de travail et, si la remise en cause journalière demeure le propre du bon employé, la mise en service de nouvelles procédures comptables ou d'accueil ébranlèrent quelquefois la place de l'homme dans le groupe et le désir de service. Ces changements inéluctables sonnèrent aussi le glas d'anciennes maisons. Nous nous bornerons à préciser que des quatre étoiles niçois ont pu perdurer, sans télex, télécopies, fax, courriel, e-mail, intranet, de la fin des années vingt au début des années quatre-vingt²⁰⁹. L'anglaise ou la demie ronde qui faisaient le charme de l'écriture manuscrite, ne sont plus acceptables, dans l'univers informatisé où la tablette, le i-pad, la prise et le convecteur deviennent des objets de première nécessité. L'accessibilité à l'information sera la clef de la communication future et un grand challenge pour les hommes et le parc hôtelier. Une téléphonie de plus en plus performante impliquera une recherche constante en matière de pédagogie et de formation de la part de l'encadrement tant pour les personnels que pour les clients. Nous avons vu, enfant, le long travail de saisie des fiches de police où un chasseur calligraphe, tel un scribe antique, remplissait son rôle avec conscience. La libre circulation des personnes et la suppression des contrôles aux frontières auront eu raison de ces pensums, souvenir d'une époque révolue.

L'anecdote qui va suivre éclaire d'une touche passéiste et très « british » l'évolution des mœurs. Nous nous référons à une civilisation des loisirs et pourtant les propos de Don Coppins, directeur commercial Europe de la compagnie British Airways et ancien de la B.O.A.C, restent symptomatiques d'un monde en rupture d'unité et ayant perdu ses repères. Ils démontrent avant tout que nous devons prendre du recul avant d'émettre une opinion. Gentleman²¹⁰ de la vieille école, Don Coppins ne jurait que par les fastes de la Riviera. Rencontré un jour à Londres, il déclara : « Un drame vient de se passer à Nice !

- « Comment un drame ! Y-a-t-il eu des morts »?

- « C'est pire que cela ! » fut la réponse

- « Comment pire ? »

²⁰⁹ Ces hôtels avaient pour les télex une adresse postale et ils étaient appelés par les P.T.T. lorsque qu'un message tombait, à la Poste centrale (Wilson)

²¹⁰ Il avait eu la courtoisie de nous dire : « Your father is not a Head Porter or a man, but a gentleman », nous lui rendons ici l'honneur qu'il nous avait fait à l'époque !

Branlant de la tête, rassemblant ses mots, le directeur de la BA reprit :
- « C'est un drame. On vient d'installer des télévisions au X..., dans toutes les chambres. C'est la fin d'un monde, cela veut dire que chacun pourra regarder la télévision sans sortir de chez lui. Le client n'aura plus besoin d'un conseil, d'un avis, il aura fait des milliers de kilomètres pour regarder le programme qu'il aurait pu avoir dans son pays ! »
Prononcée fin 1981, cette remarque fut prémonitoire des transformations, des mutations et des métamorphoses que devaient connaître notre branche de l'industrie durant les trente années écoulées. Personne ne remettrait en cause la nécessité d'une télévision, d'une vidéo, d'un système de câblage dans une suite et pourtant ... Il fut un temps où dans « la société », les femmes et les hommes avaient une vie mondaine, artistique, sociale, intellectuelle sans avoir à regarder la programmation télévisuelle. Ce média devenu une exigence participe de la démocratisation des échanges culturels. Hier, ce fut le cas du cinématographe²¹¹, demain une autre technologie s'imposera. Elle induira une autre approche, une autre conceptualisation du monde.

Toujours recommencer, apparaît comme un leitmotiv intemporel pour retravailler et retourner à ses fondamentaux. Le véritable problème qu'il nous faut surmonter sera de retrouver la lisibilité de l'action et de ne pas affadir la démarche par un langage convenu. L'offre doit accompagner la demande et ne pas la suivre ; la profession, parfois, utilise des faux fuyants et de belles phrases qui ne résolvent rien. N'oublions pas, qu'en ultime ressort, seule la décision du client compte, qu'il soit riche ou pauvre, pour lui la justification du prix demeure la prestation. Le terme prête à sourire, il ouvre la voie à bien des sens et sans sombrer dans les dérives de l'analyse psychologique, nous pourrions dire que volonté de roi, désir de prince, caprice de star ou fantasme de péquin peuvent avoir le même objet de fixation ... Nous n'irons pas plus avant dans les méandres de l'esprit humain pour ne pas peiner des « peoples » qui pensent être les premiers en tout !

Paris, qui fut un héros avant de devenir une capitale, nous renvoie à la mythologie et aux connaissances de ce vieux cuisinier pour qui les pommes d'or étaient des pommes d'Amour et la marmande un régal authentique ; la description de ses menus et la composition de sa carte reflétaient ces préoccupations bucoliques ou princières. Le luxe sera toujours indissociablement lié au pouvoir de l'argent. L'évolution de l'un dépend de l'abondance et de la normalisation de l'autre. Les rayons « épicerie exotique et légumes » des grandes surfaces, nous interpellent par l'abondance et la variété des produits qui furent longtemps réservés à une petite minorité. L'industrialisation de l'agriculture, de plus grandes facilités de transports, de meilleures techniques de commercialisation auront permis de banaliser certaines productions. Tandis que nous dénombrons 300 variétés de tomates²¹², panais et rutabagas se refont une santé et reviennent à la mode. Ils démontrent la cyclicité des choses et le renouveau du produit local, labélisé ou bio face au « global food ». La véritable richesse n'est-elle pas dans le refus de ce qui est offert pour prendre ce qui est véritablement nécessaire. Nous pensons en particulier à ce très riche Américain qui refuse un long séjour dans l'hôtellerie de luxe pour le seul plaisir de se préparer ses entrées et de pouvoir se composer sa « salade niçoise »²¹³. Il apparaît beaucoup plus tendance que nous le croyons. Il rejoint la cohorte de ces Russes qui vont partir pêcher le gros et manger leur poisson dans des restaurants prestigieux. Parfois l'histoire aide à relativiser les choses : Metternich, Européen avant l'heure ne se plaignait-il pas dans ses mémoires²¹⁴ de la difficulté de trouver de bons cuisiniers

²¹¹ A « Motion picture » reste une image en mouvement

²¹² Pour les oignons, pommes de terre et aux nous renvoyons aux variétés commercialisées par Girelli Primeurs, Patatiers de père en fils...

²¹³ Cette situation peut expliquer la marginalisation de certains établissements...

²¹⁴ La collection complète nous a été donnée dans sa version anglaise, par un client fidèle d'une famille originaire du Saint Empire Romain Germanique : Memoirs of Prince Meternich -1815-1829- edited by Prince Richard Metternich (translated by Mrs Alexande Napier), Charles Scribner's Sons, New York, 1881.

français, suite à la Révolution de 1789. La Nouvelle Cuisine est devenue classique et de jeunes chefs redécouvrent Escoffier et le dégermage des aulx. La panisse et la polenta, reprennent des couleurs une fois revisitées. Tout lasse, tout passe, mais rien ne change.

Le bon « Mestre » Fighiera²¹⁵ lorsque l'on évoquait l'hôtellerie niçoise ne manquait pas de citer ce prince russe qui faisait sonner des trompettes d'argent pour annoncer son entrée sur la commune de Nice. Les temps ne sont plus aux calèches, voitures hippomobiles ou de place, les cavalcades ont disparu aussi des corsi carnavalesques. L'hôtellerie de luxe demeure et ne peut être séparée des divers moyens de locomotion qui ont permis l'accessibilité de ces « paquebots de pierres ». L'arrivée du chemin de fer à Nice en 1864 donnera (certainement) lieu à une communication spéciale pour les cent cinquante ans de cet événement, aussi en hommage à la très belle exposition des Archives départementales sur l'aviation dans les Alpes-Maritimes, nous commencerons ce sujet par les aéronefs en mentionnant au passage notre surprise de trouver suspendue dans les cintres du Musée des Sciences de Londres la magnifique affiche du Meeting aérien de Nice que tout le monde se doit de connaître. Mais, depuis cette époque révolue, Panam, Uta, Air Inter, Swissair et combien d'autres sont devenus des sigles oubliés ; ouvertures et fermetures de lignes se sont succédées obligeant les concierges à apprendre d'autres destinations, d'autres horaires... d'autres correspondances, d'autres connections et un sabir aéronautique fluctuant. Du « Hub » à la « class », de la « first » à l'« apex », les barbarismes fleurissaient en fonction des promotions, des surclassements, de la couleur des cartes bancaires. La feuille de route (en anglais dans le texte) des équipages de l'aviation privée mérite aussi une mention, elle accompagne la typologie des appareils qui, du jet au rétro propulseur, assurent le service des hommes d'affaires fortunés. Le « slot » entoure de son mystère tout vol privatisé, il justifie le prix du voyage au même titre que le carburant ou l'avitaillement proposé. Parfois un gros porteur est mis à contribution par des familiers des pétrodollars ; ainsi ce prince qui envoya chercher des dattes dans son oasis pour faire plaisir aux personnels d'un palace. De telles extravagances ne semblent pas rares puisqu'un secrétaire particulier nous disait être allé, seul, de Paris à New York en 747 (équipage complet) pour vérifier la fermeture d'une porte. Le « low cost » ne peut être comparé à ces prestigieuses unités. L'hélicoptère qui, il y a trente ans faisait presque figure de nouveauté, apparaît comme une commodité. La plateforme aéroportuaire niçoise, l'« aréoport des Nissarts » demeure une carte maîtresse de l'ancien Comté de Nice et consolide la tradition d'hospitalité du département.

Le Michelin et les grosses cylindrées restent indissociables de l'hôtellerie de luxe, depuis la généralisation du moteur à explosion. Les belles carrosseries et le double discours qui s'y rattache firent le charme de longs séjours azuréens. La capacité à énoncer tous les types de Porsche ou de Ferrari constitue une nécessité vitale pour les personnels d'accueil ; les voituriers y ajoutent la faculté d'ouvrir et de fermer « hard top » et capotes et la programmation des GPS. Le permis de conduire international, la franchise d'assurance et l'abondante terminologie qui gère grande et petite remise, taxi, autocariste, excursionniste et autres intervenants routiers paraîtraient un casse-tête, s'ils n'avaient une part primordiale dans la vie des loueurs et de leurs intermédiaires. La typologie annuelle des marques et les couleurs précises des véhicules font aussi partie des refondations saisonnières : il faut savoir pour louer ou vendre. Il n'est pas certain que le touriste anglo-saxon qui se présenta à l'équipe de nuit du M. à Cannes et qui commanda une bouillabaisse pour son âne ait su la couleur de la robe de l'animal ou celle de son charretton ? Avait-il au moins une licence ? Nul ne le sut, mais il semblait un peu éméché quand même ! Il exista, dans toutes les bonnes maisons, une voiture unique et mythique. Elle ne portait aucune immatriculation, était la terreur des commis et, rutilante, faisait son effet, lorsque l'on soulevait son capot. Lavée tous les jours, shampooinée, puis passée au blanc d'Espagne, son entretien demandait toujours une ou deux

²¹⁵ Conservateur du Musée Masséna

personnes. L'usage voulait que le maître du véhicule donne la pièce à ceux qui la pouponnaient. Un jour, ce dernier n'en fit rien ; mécontents les mécanos décidèrent qu'une mise au point s'imposait. Ils chargèrent la bête à l'eau chaude au lieu de froide, remplirent les réchauds à alcool et attendirent. Au milieu du restaurant et en plein coup de feu, la voiture de tranche se transforma en locomotive, elle siffla, hurla, laissa s'échapper de la vapeur. Le directeur de salle vint trouver les gamins et sans demander la raison de cette « catastrophe » déclara que dorénavant, les nettoyeurs auraient un point de plus au petit tronc²¹⁶. Pas un mot, pas une récrimination ou invective n'étaient venues envenimer les relations silencieuses de la brigade.

La **fin des masses et les nouvelles formes de rémunération** paraît trop importante pour être escamotée. La fin des masses consista non en une césure, mais en une véritable cassure avec les anciennes formes d'émoluments. Le métier dépendit toujours de la forme de la rémunération ; l'oublier ramena le professionnel à l'interface de l'employé... Nous voudrions cependant apporter cette annotation au dossier, les citations sont tirées d'ouvrages numérisés des sites Gallica et des Archives Départementales des Alpes-Maritimes : « Bonnes mains. L'habitude est de donner des bonnes mains aux gens de service. Si vous voulez être considéré et surtout bien servi ne négligez pas cet impôt inique, mais auquel vous ne tarderiez pas à vous repentir d'avoir voulu vous soustraire²¹⁷ ». « L'usage est de donner des pourboires aux gens de service. Cet impôt forcé est très désagréable ; aussi engageons-nous nos lecteurs à rompre avec cette coutume. On paie aux maîtres d'hôtels le service, pourquoi paierait-on les serviteurs ?²¹⁸ ». Dès le XIXe siècle, un profond malentendu présida à la répartition des gages. Le salaire n'étant pas acquis, nous ne pouvons évoquer toutes les variantes prises par la réversion d'un hypothétique pourcentage ou la générosité plus ou moins volontaire des clients. Les grèves de 1936 codifièrent les grilles salariales qui allaient permettre à la profession de garder une certaine cohésion sociale, pendant toutes les Trente Glorieuses (1945-75). Ce système pourra être jugé comme archaïque, passéiste, mais il demeure pour beaucoup d'employés une victoire des anciens.

Le thème de ce colloque étant « Tradition et Grandeur », reste le message récurrent d'Eugène Salla²¹⁹ : « C'est dans ton humilité que tu trouveras ta grandeur ». Cette assertion nous interroge à plus d'un titre et pose la question de savoir si « Tradition et humilité » sont antinomiques ou synonymes dans l'esprit des hommes de métier. Il s'agit là d'une quête quasi philosophique et essayer d'y répondre ne rentrerait, peut-être pas, dans le cadre de cette étude. Il faudra cependant, qu'en conscience, des chercheurs se penchent, un jour, sur la transmission des savoirs invisibles, ils assureraient la pérennité du prestige des maisons. « L'art est, dit-on, ouvrage d'artisan, l'artiste demeurant l'exception ». Il en est de même dans nos professions, c'est le groupe qui fait l'homme, même si parfois le chef clame que c'est lui qui gère, commande, assure ! Une brigade doit agir en silence, se positionner sans bruit, œuvrer pour l'équipe ; l'efficacité reste un long travail d'ensemble. Le solitaire jette le trouble, attire l'attention, désunit le groupe. Le service ressemble à une troupe qui oscille entre la pantomime et la théâtralité du tragédien. Il faut de la souplesse pour se fondre parfois dans la gestuelle et les habits de scène, livrée, frac ou costume. Par devoir de réserve, nous ne dirons rien de ces techniques « apprises sur le tas » qui permettent jour après jour de faire son métier et qui nous furent transmises de nos prédécesseurs. Le drame survint lorsque le mime devenu clown blanc se transforme en Auguste, le rôle devient alors malsain.

²¹⁶ Le Grand Tronc désignait encore, dans certaines brigades de restaurant, la masse ou le 15% de service des passants.

²¹⁷ A. Lacoste et G. Pietri Nice pratique et pittoresque (2e édition), V.-E. Gauthier (Nice), 1888, p.25

²¹⁸ A. Lacoste et G. Pietri, Nice pratique et pittoresque (8e édition) / Impr. de V.-E. Gauthier (Nice) -1893-1894

²¹⁹ Eugène Salla, ancien Chef Concierge au Royal de Nice

Il paraît difficile de rêver au présent... L'hôtellerie de luxe azurée fut longtemps, un monde clos, difficilement accessible de l'extérieur. L'hivernant servi par un personnel compétent, abrité dans des parcs dignes de châteaux Renaissance, n'apparaissait que rarement aux yeux du public. Il vivait sa vie dans des espaces clos, protégés et ne se déplaçait que pour voir ou être vu de ses congénères. Il n'avait que peu de contacts avec la population locale « de basse extraction », si ce n'est pour faire la charité ou s'encanailler. Le pauvre analphabète et le misérable illettré n'ont que faire du riche, ils n'ont pour préoccupation que la survivance. Le cancanage, l'intérêt fielleux pour l'autre, la soif de ragots demeurent des vertus bourgeoises et elles ne pouvaient prospérer que dans les échos mondains de la chère presse locale. Le progrès apporta la presse illustrée, tandis que l'estampe devenait gravure et que naissait la photo. La société entière s'appropriait le droit à l'image et chacun voulut se faire photographier. Puis survint le cinéma, les grands devinrent des stars et les demies-mondaines des starlettes. Les rapports humains qui, jusqu'alors, avaient régi les diverses couches sociales se transformèrent. Le serviteur anonyme prenait forme et pouvait prétendre à une figuration. La révolution bolchévique acheva de déstructurer la vie de nos hôtes de marque et la Grande Guerre anéantit les Empires centraux... L'œil de la caméra s'immisça partout. Le retour des Américains (toujours eux) sauva une économie en récession avant que le « crash » de vingt-neuf ne vienne détruire de faux espoirs. En rebonds successifs et « en relances d'activités » les ouvertures d'hôtels luxueux accompagnèrent l'évolution des mentalités qui aboutit aux congés payés. Le paternalisme laissa la place à un discours patronal qui semblait découvrir, non le travail, mais des « travailleurs ». Les générations d'après guerre auront connu bien des bouleversements et une nouvelle approche des fonctions : gestion des coûts, quête de l'optimisation de l'occupation, méthodes de remplissage, incidence des tour-opérateurs et des agences envahirent les esprits. La jointure entre générations se fit, mais de notables incompréhensions empêchèrent parfois un total passage de la tradition, en salle notamment. Dès les années soixante-dix, la demande d'un poulet sans sel, avait attiré le questionnement du « maître » d'une heure trente d'attente (trente minutes par cinq cent grammes.), cela était-il bien acceptable ? Après mai soixante-huit, le temps n'était plus à la patience, aux lentes cuissons, il fallait faire léger, rapide. La *jet-set* qui a remplacé la *gentry* revient à plus de « nonchalance » : la clientèle change parce que le monde change ! Des livres d'or poussiéreux, des photographies jaunies, des dédicaces d'illustres inconnus, les traces des frivolités de célébrités oubliées ou redescendues à leur juste place font prendre conscience de la nécessité de rester serein devant l'acharnement arriviste de beaucoup. Régina, Alhambra, Ruhl, Luxembourg, etc... ne sont plus. Le Grand Hôtel qui vit une des premières embauches de notre arrière-grand-père est devenu une résidence de standing après avoir été préfecture annexe. Certains de ces palaces ont été détruits, d'autres, tels des fantômes de pierres et de chaux, regorgent de souvenirs. Mais, amours adultères, passions pédophiles, liaisons scabreuses, mésalliances des Grands de mondes disparus, ne méritent pas d'être réveillés. Le silence qui règne dans nos métiers doit encore prévaloir, l'époque est à la communication en image et au support virtuel ; alors révéler les incartades d'artistes du cinéma muet ou du début du parlant prêterait à sourire ou à s'esclaffer.

Cette historiette en guise d'épilogue, elle démontre l'adaptabilité des hommes (qu'ils soient de la profession ou clients). Elle illustre aussi l'évolution rapide du monde et nous incite comme nos anciens à *avalar amar* et à *escurpir dous* et à ne pas oublier que « les petits rus font les grandes rivières ² »²²⁰. La tradition vivante de cette hôtellerie centenaire serait

²²⁰ « Avaler amer et crachez doux (en nissart) », « C'est avec les petits rus... » (épargne) et « N'oublies pas que tu vis dans une maison de verre et que si tu te grattes la tête à Londres ou à Paris, je le verrai à Nice ou à Monaco », ces phrases répétées de brigades en palaces prenaient la suite de la morale scolaire ou du catéchisme religieux. Ces proverbes et ces dits simples, répétés par Paul et Eugène Salla, nous ont permis de rester partout « à notre

aussi de perpétuer les savoirs accumulés de façon empirique par des « vieux de la vieille » qui prenaient le temps de former pour que la mémoire ne disparaisse pas.

La matinée se passait à un rythme soutenu, mais festif. Nice demeurait une oasis de bourgeoisie authentique, loin des folles rumeurs cannoises. Soudain la standardiste interpela le chef concierge « Monsieur, un appel pour vous ! » Il s'agissait de Monsieur S..., richissime producteur international, né à Moscou aux temps des tsars, exilé aux USA et Niçois convaincu.

- « Jean, vous avez un fax à proximité ?

- Oui, Monsieur S...

- Donnez-moi le n°, vous allez recevoir plusieurs pages de contrat... Vous vous rendez compte en plein festival, ils n'ont que six appareils au X... ; vous n'avez qu'à me demander quand vous les aurez et je vous enverrai une voiture ! »

Une quarantaine de télécopies plus tard, le C/Concierge appela le résident cannois

- « Très bien je vous envoie la voiture et de quoi payer ! »

Le chauffeur arriva et la transaction fut conclue, une solution avait été trouvée qui agréait toutes les parties. Une fois de plus, l'innovation avait été assimilée par des hommes qui n'attachaient que peu d'importance au prix à payer, ils ne connaissaient que la facilité que l'argent permet. Ainsi va l'hôtellerie de luxe, elle ne peut prospérer qu'au contact d'une certaine démesure et au milieu de l'adversité générale. Nous ne pouvons savoir comment elle évoluera, mais nous sommes persuadés que des solutions seront mises en œuvre pour continuer à vendre et produire du rêve, à l'échelle planétaire.

De nouveaux mots, de nouvelles fonctions viendront bousculer les habitudes et les hiérarchies, mais il faudra toujours des hommes disponibles et courtois pour assister ce que les Anglais nommaient des « governors ».

**COMPTES-RENDUS
BIBLIOGRAPHIQUES**

Azema (Jean-Pierre), *Vichy-Paris. Les collaborations. Histoire et mémoires*, André Versaille éditeur, Bruxelles, 2012, 248 pages.

Jean-Pierre Azéma, un des meilleurs spécialistes de l'histoire de la Deuxième Guerre mondiale, renouvelle, grâce aux recherches les plus récentes, un court ouvrage qu'il avait jadis consacré à la collaboration dans la France occupée.

L'auteur fixe avec précision les cadres chronologiques de son étude. Jusqu'à l'automne 1942 est pratiquée une collaboration du « donnant-donnant » : les Français espèrent que leur acquiescement aux exigences allemandes leur vaudra des faveurs et leur permettra d'imposer la Révolution nationale à l'intérieur du pays. Après l'hiver 1942, le poids de l'Allemagne s'accroît et en 1943 la France n'est plus qu'un satellite du Reich, tandis que les collaborationnistes se radicalisent dans le but d'accéder au pouvoir avec l'aval de l'occupant. Jean-Pierre Azéma retrace tous les épisodes de la période, de Montoire à Sigmaringen. Il étudie toutes les formes de collaboration, politique, militaire, raciale, économique, culturelle ; il n'oublie pas les autonomistes qui espèrent desserrer le joug centralisateur français avec l'aide des Allemands. Des développements nourris sont consacrés aux hommes de la collaboration, à leurs motivations, à leur degré d'engagement. Les partis, les organisations comme le Groupe Collaboration, la vie culturelle, la presse, la TSF, le cinéma sont passés en revue. L'auteur souligne l'importance de la propagande et de la censure, il montre l'évolution de l'opinion : pour connaître celle-ci, en 1942, les censeurs ouvrent et recopient chaque semaine quelque 350 000 lettres. La défaite amène une épuration dont le déroulement est bien évoqué. Le livre s'achève sur les mémoires de la collaboration, les enjeux, les étapes de l'analyse scientifique de la période.

Jean-Pierre Azéma ne vise pas à une présentation érudite, mais, grâce à sa maîtrise de la documentation et à un exposé d'une clarté exemplaire, il répond à toutes les questions, il définit le rôle et les responsabilités de chacun, il mesure les profits politiques, économiques, moraux des actions alors menées, il évalue la relation entre collaboration et mis en œuvre de la shoah. Une excellente mise au point.

Ralph Schor

Oulmont (Philippe), *Pierre Denis, Français libre et citoyen du monde*, Nouveau Monde Editions, Paris, 2012, 478 pages.

Pierre Denis (1883-1951) est un des ces inconnus de l'histoire qui ont joué dans l'ombre un rôle important. Fils de l'intellectuel dreyfusard Maurice Denis qui milita activement pour la création de la Tchécoslovaquie, il est élevé dans une famille protestante et patriote. Normalien, agrégé d'histoire et géographie, bénéficiaire d'une bourse qui lui permet de faire le tour du monde à partir de 1907, il se passionne pour les nouvelles formes d'exploitation agricole, notamment en Amérique latine. Il tire de son expérience diverses études dont un livre sur le Brésil et une brillante thèse de géographie sur la mise en valeur de l'Argentine. Il participe à la Grande Guerre, notamment comme officier de renseignement à Salonique. Nommé en 1919 à l'Université de Strasbourg, il quitte bientôt ce poste car il a fait la connaissance de Jean Monnet qui lui propose de le rejoindre au secrétariat de la SDN. Il travaille alors sur le dossier de la Haute-Silésie et s'initie aux questions financières. Cette nouvelle compétence lui sert quand, en 1927, il suit Monnet dans le monde des affaires. Il est désormais un expert financier reconnu qui se consacre entre autres à la Chine et au Vénézuéla.

En 1939, Denis, âgé de 56 ans, est mobilisé à sa demande comme lieutenant. En 1940, en désaccord avec son mentor Monnet, il rejoint le général de Gaulle en qui il reconnaît

l'incarnation du patriotisme. Partisan de l'indépendance financière du mouvement gaulliste, il organise la Caisse centrale de la France libre, ancêtre de l'actuelle Agence française de développement. En 1944-1945, il est attaché financier à Londres. Après la guerre, il retrouve Monnet au Commissariat au Plan et dans divers organismes financiers.

Philippe Oulmont, malgré la dispersion et la relative rareté de la documentation, brosse un portrait sensible et convaincant de cet homme discret, modeste, sévère et drôle à la fois, courageux, honnête, critique à l'égard des élites ayant failli en 1940, partagé entre deux admirations, l'une pour l'égocentrique Monnet et l'autre pour l'altier de Gaulle. L'un des points majeurs de ce livre réussi est justement de faire comprendre comment le vertueux Denis pouvait concilier son attachement pour deux hommes souvent antagonistes et pourtant convergents pour la défense de certaines causes.

Ralph Schor

Milza (Pierre), *Garibaldi*, Fayard, Paris, 2012, 681 pages.

Né le juillet 1807 d'une mère de Loano et d'un père marin de cabotage à Nice résidant dans le quartier du port de Lympia, d'une famille de huit enfants de la petite aisance locale, Giuseppe Garibaldi suivit pendant trois ans à l'école élémentaire l'apprentissage de la lecture et de l'écriture et les rudiments du latin et de l'italien et sans doute doit-il à son maître francophile Arena le goût de l'Eneïde, de Tite-Live, de Cicéron et de César. A la suite il s'embarque sur la *Santa Reparata* et suit cependant sa mère au pèlerinage du jubilé pontifical à Rome en 1825. Après l'échec de l'insurrection de la *Giovane Italia* en Savoie en 1833 un avis pria les personnes ayant quelques nouveaux renseignements à fournir sur la Savoie de s'engager à faire tenir leurs lettres aux bureaux de postes du territoire français afin d'ôter au gouvernement sarde l'occasion de les intercepter et le prétexte si recherché d'exercer des mesures arbitraires²²¹ et Giuseppe Garibaldi s'exila à Marseille avant de s'embarquer pour Tunis, puis de Marseille encore pour Rio de Janeiro où, après l'échec de sa tentative de *Concrega* entre les exiles politiques italiens au Brésil, il leva de nouveau l'ancre en 1835 pour le Rio Grande do Sul qui recevait l'appui de l'Uruguay depuis 1837 et suscitait les convoitises du Brésil. En 1841 Giuseppe gagne Montevideo qui compte alors 4 000 Portugais, 9 400 Espagnols, 1 000 Français et 5 000 Italiens en guerre avec l'Argentine soutenue par l'Angleterre depuis 1838 qui mit le siège dans la baie si bien que le 11 décembre 1842 le général Paz abolit l'esclavage en Uruguay. En janvier 1845 Giuseppe Garibaldi est décoré par le général Ribera de la Légion italienne et le dote d'*haciendas*. En 1848 il rentre à Nice avec Anita et est annoncé avec liesse par *l'Echo des Alpes-Maritimes*. Voué tout entier à une idée de la République il se consacra dès lors au *Risorgimento* avant de se faire élire au Parlement français en 1871 avant d'être démis en raison de sa nationalité.

Thierry Couzin

²²¹ Frédéric C. Héran, *Du duché de Savoie ou état de ce pays en 1833, accompagné de l'origine du peuple savoisien, de celle de ses souverains, et de l'histoire des Etats Généraux de Savoie ; suivi de considérations sur la portion militaire de ce duché, sur la nécessité de porter les frontières de la France au Mont-Cenis et au Petit-Saint-Bernard, les seules limites naturelles entre cette possession et l'Italie*, Paris, 1833, p. 1

RECHERCHES RÉGIONALES

se propose de faire mieux connaître les Alpes-Maritimes et les contrées limitrophes telles qu'elles apparaissent au travers des recherches en sciences humaines et sociales.

La revue publie, dans un esprit multidisciplinaire, des travaux originaux, des résumés de thèses ou de mémoires de maîtrise, des documents d'archives, des données statistiques, des notes de lecture, toutes les informations qui font progresser la connaissance ou facilitent les études ultérieures.

En assurant ce périodique, la Direction des Archives du Conseil général des Alpes-Maritimes reste fidèle à sa mission qui est essentiellement de fournir aux chercheurs les instruments de documentation indispensables à la réalisation de leur œuvre.

FONDATEURS

*Etienne Dalmasso
Andrée Devun*

COMITÉ DE RÉDACTION

*Jean-Bernard Lacroix
Loïc Rognant
Ralph Schor*



CONSEIL GÉNÉRAL DES ALPES-MARITIMES

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
CENTRE ADMINISTRATIF DÉPARTEMENTAL
06206 NICE CEDEX 3 - TÉL. 04 97 18 61 71