

**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 Procopé 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.