

**HISTOIRE DU TRAVAIL DANS  
L'HÔTELLERIE ET LA  
RESTAURATION SUR LA CÔTE  
D'AZUR AU XXIÈME SIÈCLE**

**Colloque organisé par le Centre d'Étude et d'Histoire du  
Tourisme de la Côte d'Azur et de la Méditerranée  
29-30 mars 2007**

## **COLLOQUE SUR L'HISTOIRE DU TRAVAIL EN HÔTELLERIE-RESTAURATION**

### **JEUDI 29 MARS 2007 APRÈS-MIDI**

#### **De la Belle Époque aux conséquences de la Première Guerre Mondiale**

**-14 h** : Ouverture et présentation du colloque

**-14 h 15** : Introduction : « Tourisme et hôtellerie de saison sur la Côte d'Azur à la Belle Époque » par Monsieur Marc Boyer, universitaire, spécialiste du tourisme, membre du conseil National du Tourisme.

**-15 h** : « Les hôteliers à Nice au tournant du siècle : présentation de la profession, implantation dans la ville, structuration de la profession » par Madame Véronique Thuin, Agrégée d'histoire et auteur d'une thèse sur la construction à Nice de 1860 à 1911.

**-15 h 30** : « Les divers métiers de l'hôtellerie de la Belle Époque » par Monsieur Jean-Pierre Duten, ancien directeur général de l'Hôtel Sofitel de Cannes.

**-16 h-16 h 30** : **Pause**

**-16 h 30** : « Galère, patience ou chocolat. Poussières ou brides d'oralité en Riviera française », évocation de l'évolution du travail dans l'hôtellerie de la Belle Époque à nos jours par Monsieur Bernard Salla, Concierge à l'Hôtel Négresco et membre de l'association des Clés d'Or.

**-17 h** : « La première Guerre Mondiale et ses conséquences dans l'hôtellerie niçoise » par Madame Françoise Dehon-Poitou, auteur d'une thèse sur « La fonction résidentielle et l'hôtellerie à Nice de 1860 à 1960 ».

### **VENDREDI 30 MARS 2007 MATIN**

#### **Droit du travail au XX<sup>e</sup> siècle et relations sociales à la fin du XX<sup>e</sup> siècle**

**-9 h** : « Syndicats, mouvements sociaux et droit du travail de la Belle Époque aux années d'après-guerre » par Madame Françoise Dehon-Poitou.

**-9 h 45** : « Le droit du travail en hôtellerie-restauration de 1970 à 1995 » par Madame Renée Graglia, présidente de la Capelina d'Or, longtemps professeur au Lycée Hôtelier de Nice.

**-Pause**

**-10 h 45** : Le point de vue des hôteliers avec « L'évolution des relations sociales entre hôteliers et employés au sein des palaces de Cannes de 1980 à nos jours » par Monsieur Richard Duvauchelle, Directeur de l'Hôtel Hilton de Cannes, ancien directeur de l'Hôtel Martinez et ancien responsable du Groupement des Palaces de Cannes.

**-11h30** : Le point de vue des employés avec « Les changements dans les conditions de travail, les relations de travail et les rémunérations depuis 1980 » par Monsieur Mariano Saiu, actuel Secrétaire du syndicat CGT des Hôtels-Cafés-Restaurants de Cannes.

### **VENDREDI 30 MARS 2007 APRÈS-MIDI**

#### **Les sources et l'état de la recherche sur l'histoire du travail et l'évolution des métiers**

**-14 h** : « Les sources de l'histoire de l'hôtellerie dans les services des archives publiques » par Monsieur Alain Bottaro, Conservateur du Patrimoine aux Archives Départementales.

**-14 h 45** : « Bilan et perspectives de la recherche universitaire » par Monsieur Alain Ruggiero, Maître de Conférence en Histoire Contemporaine à l'Université de Nice Sophia-Antipolis.

**-Pause**

**-16 h à 17 h 30** : L'évolution des métiers : table ronde animée par Monsieur Pierre Gouirand, ancien directeur de l'hôtel Westminster et ancien Président du Syndicat des hôteliers de Nice avec la participation de Madame Marie-Claude Moria, Gouvernante Générale de l'Hôtel Négresco et Présidente de l'Amicale des Gouvernantes des Hôtels de la Côte d'Azur, accompagnée par deux autres gouvernantes), et de Messieurs Dominique Milardi, Président de l'Association des Maîtres

d'hôtel de la Côte d'Azur , et Thierry Fruneau, de l'Union Compagnonnique et ancien chef cuisinier (entre autre à l'Hôtel Westminster).

**Conclusion** : Évolution récente et perspectives des métiers de l'hôtellerie-restauration par Monsieur **André Daguin**, président de l'UMIH.

## **Colloque : l'histoire du travail dans l'hôtellerie et la restauration sur la côte d'azur au XXe siècle**

**Alain Callais**

**Président du CEHTAM<sup>1</sup>**

Ce colloque s'est déroulé le jeudi 29 mars après-midi et vendredi 30 mars 2007, toute la journée dans l'amphithéâtre du lycée hôtelier Paul Augier 163, boulevard René Cassin à Nice. Une manifestation marquée par la présence du professeur Marc Boyer qui a accepté de l'introduire et la participation de M. Daguin, Président de l'UMIH (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière ) qui a bien voulu conclure.

Ce colloque abordait une thématique novatrice et ambitieuse.

Novatrice en ce sens que le thème du travail dans l'hôtellerie n'avait jamais été jusqu'à présent réellement abordé voire approfondi dans l'histoire du tourisme azuréen, ce qui ne veut pas dire qu'il n'ait pas fait l'objet d'une attention particulière dans certains travaux de recherche ou certaines publications en rapport avec l'histoire de l'hôtellerie de la Côte d'Azur.

Mais au-delà du côté novateur, sa préoccupation première visait à redonner la place qui leur revient à celles et ceux qui d'une manière ou d'une autre ont été les principaux acteurs de l'histoire récente du tourisme de notre région, aussi bien les hôteliers et restaurateurs, en tant que chefs d'entreprise, que le personnel employé dans le secteur. Notre démarche répondait en particulier au désir de faire participer et témoigner au cours de ces deux journées un certain nombre de ces acteurs, indépendamment des interventions des historiens et juristes invités à y participer, car ces témoignages constituent souvent une source essentielle d'information dans ce travail de mémoire que nous sommes amenés à promouvoir .

Ambitieuse à double titre :

-d'une part, il s'intéressait à toute la Côte d'Azur historique, à savoir cette vaste section du littoral qui s'étend de Hyères à Menton et va connaître, tout au long de cette période, une extension, une densification voire une diversification de son activité touristique.

-d'autre part, il s'inscrivait dans la durée, sur le long terme, à savoir une période d'un siècle au cours de laquelle le tourisme azuréen a connu de nombreuses vicissitudes et mutations qui n'ont pas été sans répercussions sur le sujet abordé ici. Le début de la période étudiée n'a pas été choisi au hasard puisque la Belle Epoque marque l'apogée du tourisme mondain et hivernal sur la Côte, une époque que l'on peut prolonger jusqu'en 1930, puisque c'est seulement à partir des années 1930 que la saison estivale apparue dans les années 1920 sur la Côte commence à s'affirmer aux dépens de la traditionnelle saison d'hiver. Les touristes sont dorénavant de plus en plus nombreux à venir se faire bronzer l'été sur la Côte d'Azur. En même temps, la clientèle change, une clientèle moins mondaine, plus populaire que par le passé, surtout avec l'apparition des premiers congés payés à partir de 1936. Mais ces mutations ne concernent pas seulement la clientèle touristique. Le monde du travail commence à bouger puisque c'est en effet au cours des années 1930, en 1937 exactement, que les premières conventions collectives sont mises en place dans l'hôtellerie du département des Alpes-Maritimes, précurseur dans ce domaine, puisque ce seront les premières en France dans ce secteur, marquant ainsi l'apparition d'un véritable droit social hôtelier sur la Côte d'Azur.

Quant à la durée de la période étudiée, elle peut se comprendre dans la mesure où il s'agit d'une mise en perspective du travail, aussi bien en ce qui concerne l'organisation de ce travail en lien avec le fonctionnement interne des entreprises de l'hôtellerie-restauration, qu'en ce qui concerne les conditions de travail et d'existence du personnel employé dans ces entreprises. Cette mise en perspective ne peut se percevoir que sur le long terme, faisant ressortir aussi bien les permanences et constances que les ruptures et mutations de ce travail.

---

<sup>1</sup> Le CEHTAM organisateur de ce colloque, est une association dont l'objet est un travail de mémoire et de valorisation du riche passé touristique de la Côte d'Azur. Un de ses projets, et ce n'est pas le moins ambitieux, est de réaliser un pôle de réflexion et un musée de l'histoire du tourisme, phénomène qui a véritablement révolutionné le visage de la côte. Son siège est au lycée hôtelier Paul Augier 163, boulevard René Cassin 06200 Nice, tel : 04 93 72 39 31

Le principal souci de ce colloque a donc été d'ouvrir des portes, d'encourager la recherche dans des domaines qui, jusqu'à présent n'avaient pas été suffisamment explorés, et aussi d'inciter les acteurs de cette histoire du tourisme, parfois âgés mais souvent heureux et fiers de venir témoigner, à venir apporter leur contribution à cette page d'histoire à laquelle ils ont participé.

Le programme d'un tel colloque ne pouvait que partir de cette glorieuse page d'histoire du tourisme et de l'hôtellerie de la Côte qu'a connue la Belle Époque, prolongée volontairement jusqu'en 1930. Il nous a été plus difficile d'envisager une suite et un découpage chronologiques à propos des périodes suivantes, compte-tenu des modestes bibliographies et recherches concernant cette histoire sociale de l'hôtellerie. Aussi avons-nous préféré envisager une perspective plus thématique sur le sujet pour parcourir ce long XXe siècle : le droit du travail, les relations sociales, les sources et la recherche historiques avant de terminer par une table ronde consacrée à l'évolution des métiers.

## **Propos introductifs**

### **Marc Boyer**

Il faut replacer les communications dans le contexte à la fois historique et géographique. La Côte d'Azur n'est ni une région historique, ni une région naturelle. Elle ne coïncide ni avec le Comté de Nice ni avec le littoral méditerranéen stricto sensu. C'est une région thématique. Ce sont les hivernants dans le Midi, qui, à partir des années 1770, sont devenus de plus en plus nombreux, ont créé cet attrait exceptionnel. Ils ont introduit notamment des espèces exotiques- ils ont vanté les merveilles du climat- en créant des quartiers d'hivernants, voire des villes nouvelles de loisir (Montecarlo, Valescure). Finalement un de ces hivernants, de grande longévité, Stephen Liegeard inventa le terme Côte d'Azur<sup>2</sup>. Ne pas oublier le contexte économique et social de la Riviera et des zones de l'intérieur dans les départements des Alpes Maritimes et du Var, et au Piémont... Les populations locales ont été des sociétés d'accueil malgré elles. Les personnels et professions diverses (du médecin au cocher, des employés d'hôtel-restaurant aux commerces les plus divers) ont été dans l'immense majorité des migrants, venus des Alpes du Sud, de Piémont, voire de plus loin. Ils venaient pour la saison d'hiver... d'octobre à avril- et fournissaient la principale part des revenus. Salariés ou travaillant à leur compte, ces hommes et femmes assuraient l'accueil sur la Côte d'Azur. Ces migrants étaient dans une grande dépendance des gros employeurs, mais aussi des rentiers, clients familiers. Max Gallo a pu faire percevoir, dans sa saga, ce qu'était leur dure vie.

L'histoire du tourisme d'hiver, des structures d'accueil -dont l'hôtellerie- est, sur la Côte d'Azur celle d'une série d'inventions de lieux, de pratiques, d'une diffusion et d'une dissémination. Fin XVIIIe siècle, il n'y a que Hyères et Nice. Dans la première moitié du XIXe s'ajoutent Cannes (trouvée par lord Brougham en 1834), Antibes, Menton, St Raphaël, des villes de la Riviera Italienne... Très tôt les hivernants se sont installés à l'écart de la population indigène ; ainsi fin XVIIIe dans le quartier Saint-François-de-Paule à Nice. Jusque vers 1840, sauf rares exceptions, les hivernants sont hébergés en meublés saisonniers, n'utilisant les modestes auberges, ou prétendus hôtels que comme appoint- à leur arrivée- ou pour loger des parents ou amis de passage. L'idée de faire construire pour soi de belles villas fut britannique, avec l'imitation de lord Brougham à la Croix des Gardes. Brougham fut prosélyte. La ségrégation d'hivernants dans les lieux les plus agréables s'imposa comme un mode de vie paradisiaque- on parle d'Eden . Des péninsules aristocratiques, à l'écart de la circulation, se créent- Cap d'Antibes, Cap Ferrat, Cap Martin... Là s'établissent aussi les plus anciens hôtels qui, par leur luxe, les dimensions de leurs parcs, sont destinés aux hivernants qui, dans tout le XIXe siècle, sont presque tous des rentiers oisifs habitués à être servis. Le processus d'invention de distinction, d'installation à part continue à fonctionner pleinement à la fin du XIXe et s'épanouit dans ce qu'on appelle La Belle Epoque.

Ne chicanons pas sur les dates ; ne cherchons pas de nuances pour bien souligner l'essentiel.

La Belle Epoque évidemment pour les hivernants riches s'étale de la fin du XIXe siècle à 1914 et revit encore quelques années, après la guerre de 14. Pendant cette période, toutes les villes d'hiver sont en place... Les hivernants sont de plus en plus nombreux, de plus en plus cosmopolites. Leurs séjours se situent toujours entre octobre et avril compris ; mais beaucoup de ces villégiateurs font des séjours relativement courts -un mois- voire moins.

Ce qui change dans cette période, c'est la place de l'hôtellerie dans l'accueil. Avant 1880, les hôtels étaient de dimensions modestes-moins de cent chambres et plus. Entre 1890 et 1914 s'ouvrent de grands hôtels ; certains de grandes dimensions sont des palaces ; certains coins de la Côte d'Azur particulièrement préservés- se distinguent par l'accueil de ces grandes barres aux somptueuses façades. On pense à Cimiez et accessoirement au Mont Boron et St Philippe-mais aussi à Menton, à Monte Carlo, à Beaulieu, à la Californie de Cannes, au Cap d'Antibes, à Valescure...

Le personnel hôtelier est très nombreux...mais il faut reconnaître que les historiens ont, jusque là, peu étudié ce monde de travailleurs saisonniers de l'hôtellerie de la Belle Epoque. Ce Colloque promet une belle avancée.

---

<sup>2</sup> Cf. ma présentation dans *L'invention de la Côte d'Azur*, éd. Aube et les historiens de Nice.

La crise de 1929 a atteint durement l'économie de l'accueil sur la Côte d'Azur ; mais la mutation avait commencé quelques années plus tôt. Le vrai déclic, c'est le moment où la grande saison d'hiver n'est plus à la mode et cela remonte, en fait à l'invention concurrente par des Britanniques de la saison des sports d'hiver de glisse. Dès 1907, des hôteliers niçois, ne voyant pas revenir leurs clients avaient envoyé à Davos et St Moritz des espions qui retrouvaient dans les palaces suisses leurs anciens habitués.

On constate qu'il n'y a plus de créations de palaces pour hivernants après 1925. Commencent les fermetures : les Righi, Winter Palace, Parc Impérial, Régina ferment. Beaucoup de ces grands hôteliers n'avaient pas vu venir l'ampleur du changement de goûts et de mœurs... Ils continuaient à fermer l'été leur établissement.

Paul Augier, le patron du Negresco, raconte<sup>3</sup> comment le 2 août 1931, les conseils d'administration de ces grands hôtels se réunirent en un conclave secret pour décider que désormais ils resteraient ouverts l'été.

En 1931, La Belle Epoque est vraiment finie et commence une autre histoire. En quelques années dès avant la guerre- la saison d'été devient la plus importante<sup>4</sup>. Cette primauté estivale s'est affirmée à la fin du fin XXe siècle. L'hiver est devenu une basse saison (avec des petites périodes de fréquentation). Certaines stations et certains grands hôtels (notamment à Monte Carlo et Cannes) ont tiré profit de cette évolution, avec des taux d'occupation élevés comparables à ceux de Paris et mêlant clientèle d'affaires et touristes fortunés.

Le contexte contemporain explique largement l'évolution de l'hôtellerie de la Côte d'Azur. Elle n'est plus saisonnière. La grande hôtellerie y domine. Les conditions d'exploitation se rapprochent de celle des grandes capitales. Le personnel de l'hôtellerie, comme tous les métiers qui gravitent autour du séjour des étrangers ne sera plus saisonnier, mais permanent. Les luttes professionnelles ou syndicales peuvent se rapprocher de celles des autres catégories de travailleurs avec le même contraste entre d'une part la situation générale de l'emploi -fort chômage de la région PACA- et l'exception de quelques branches : hôtellerie, B.T.P.... constamment atteints par une pénurie de main d'œuvre qualifiée.

La Côte d'Azur, son hôtellerie, le travail dans ce secteur, ont eu pendant plus de deux siècles des aspects singuliers. Quel gibier pour l'historien, quelle aubaine pour ce Colloque ! C'est une histoire conduite par des étrangers -les inventeurs de sites sont longtemps des Britanniques et, dans les années 1925-30, à Juan-les-Pins des Nord-Américains. Les propriétaires et gérants d'hôtels n'ont presque jamais été des indigènes de la Côte d'Azur mais des étrangers, des Alsaciens (Tschann), Suisses (par exemple les Emery) ou venaient de pays divers... Le conseiller de Charles III de Monaco est Blanc, un aventurier cosmopolite.

Les modes de rémunération du personnel hôtelier furent longtemps organisés notamment avec la loi de Justin Godard (1933). Les changements de clientèle, bien loin d'être catastrophiques, ont aidé aux renouvellements contemporains.

---

<sup>3</sup> Ce sont- significativement- les dernières lignes du livre de Paul Augier, *Quand les grands ducs valseaient à Nice*. Fayard, 1981

<sup>4</sup> Cf. Colloque organisé à Nice en mai 1962, publié par La Pensée Universitaire 1963 ; 412p. Notamment mes supports introductif et de synthèse et les témoignages des hôteliers (patrons et chefs du personnel) MM. Agid, Abigia, M. Tschann...

## **Les familles hôtelières à Nice à la fin du XIXe siècle**

### **Véronique Thuin**

La multiplication spectaculaire des hôtels à Nice et de façon générale, dans les stations de villégiature au XIXe siècle, en même temps qu'elle introduit un élément nouveau dans le paysage bâti, entraîne le développement de toute une catégorie socio-professionnelle impliquée dans les affaires hôtelières. On passe de 35 établissements au moment du rattachement à quelques 200 à la veille de la première guerre mondiale soit un chiffre quintuplé. Derrière l'adjectif « hôtelières » se trouve une grande diversité de noms pour désigner ces personnes : hôtelier, « directeur d'hôtel » (celui qui a la responsabilité commerciale par rapport aux clients), « maître d'hôtel » (celui qui délivre des produits consommables à la clientèle), gérant d'hôtel (celui qui a pouvoir d'engager des décisions), propriétaire d'hôtel, administrateur d'hôtel, industriel. Qui sont ces hommes, entre hommes du métier et hommes d'affaires ? Nous nous attacherons dans un premier temps à dresser une présentation de qui compose ce groupe, puis à travers quelques exemples représentatifs de suivre les différents itinéraires professionnels, et enfin dans une troisième partie, nous étudierons comment ces hôteliers s'organisent dans de nouveaux syndicats pour défendre leurs intérêts.

#### **• Présentation des professionnels**

La nouveauté du service vient combler une lacune. La résidence loin de chez soi était assuré jusqu'alors par la location pour la saison d'une villa et les services étaient assurés par le personnel qui avait suivi son maître. La résidence à l'hôtel ne durait dans ce cas que le temps de choisir une location quand le courrier de famille ne s'en était pas occupé en avant garde.

La profession en plein développement doit répondre à une demande nouvelle : assurer dans ces établissements pour les étrangers, à une clientèle aristocratique et bourgeoise, ces mêmes services en leur offrant un confort équivalent à celui qu'elles trouveraient dans leur résidence privée. Certains se lancent dans le métier avec des antécédents professionnels autres : la spécialisation n'est pas toujours établie. On rencontre ainsi de surprenantes associations professionnelles : Virgile Pagetti marchand d'antiquités et maître d'hôtel, Jules Texier, ingénieur et maître d'hôtel, Louis Saïd voiturier et maître d'hôtel, Flaust banquier et maître d'hôtel. Pour les établissements les plus importants, le savoir faire ne s'improvise pas, on fait appel à des hommes dont la compétence est attestée et que l'on n'hésite pas à faire venir de loin.

Des études ont déjà été faites sur la place des Italiens dans les métiers du bâtiment mais leur rôle dans ceux de l'hôtellerie est beaucoup moins bien connu. Pourtant de grands noms y ont joué un rôle : François Vitali qui tient la pension éponyme sur les hauteurs de Cimiez, le futur grand hôtel de Cimiez, Zichitelli qui tient le premier hôtel de la promenade des Anglais, l'hôtel Victoria ou Henri Brezzi de l'Hôtel de la Grande Bretagne sur la place du Jardin Public, puis au début du XXe siècle, Louis Léospo à l'hôtel Alhambra ou Emmanuel Martinez, originaire de Palerme au Ruhl.

La présence des Britanniques, comme Melle Parr qui tient l'hôtel des Anglais au début de la promenade des Anglais, fait écho à l'importance de cette nation dans la communauté des hivernants.

On trouve des Belges, dont le pays connaît un important développement de l'industrie hôtelière, comme Georges Marquet.

Les membres des communautés germaniques et de l'Europe médiane sont nombreux :

Un Roumain en la personne d'Henri Negresco, des Allemands comme Jean Henri Théodore Steinbrück qui tient l'hôtel d'Angleterre place du Jardin Public ou Henri Morlock à l'hôtel Terminus sur l'avenue Thiers. Des Autrichiens comme les Agid qui sont à l'Hermitage et au Winter Palace. Ils sont originaires de Lwov, cette ville dans l'Ukraine actuelle mais qui a appartenu à l'empire austro-hongrois jusqu'à la première guerre mondiale puis à la Pologne. La majorité reste cependant membre de la communauté Suisse. On citera ici un extrait d'article de Jules Monod écrit dans la revue La Patrie suisse : « Nos compatriotes sont assez nombreux dans les villes de la Côte d'Azur, de Marseille à Gênes (...) 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. A Nice, beaucoup de grands hôtels sont tenus par des Suisses, dont plusieurs sont propriétaires de leur



établissement. Il y a aussi beaucoup de Suisses confiseurs ou fumistes - au sens professionnel s'entend. »

L'auteur de l'article cite des membres de la Société helvétique de Secours : on trouve les noms de Baumgartner (l'hôtel Atlantic), Caudrian (l'hôtel de l'Alhambra), Flaegel (le Grand Hôtel du Montboron), Maier (l'hôtel des Empereurs), Rebetez (le Westminster), Walther (le Riviera), etc.

A ces noms nous pouvons ajouter ceux de Conrad Port au Grand Hôtel de Cimiez, des Emery au Majestic, des Hug à l'hôtel Suisse, des Krafft au Grand hôtel de Nice, de Joseph Aletti au Ruhl et au Négresco.

L'avance des métiers de l'hôtellerie en Suisse et le caractère limitrophe de cet Etat explique largement ce phénomène.

Les Français sont finalement proportionnellement peu nombreux même si quelques grands noms doivent être évoqués, tels la famille Prevel, originaire de Normandie ou la famille Tschann, originaire d'Alsace. Quant aux Niçois d'origine, ils brillent par leur absence, tout au moins dans la grande hôtellerie.

La variété des nationalités des hôteliers répond bien au caractère cosmopolite de la clientèle. Qui plus est, la carrière professionnelle présente souvent des étapes dans différents pays. Si nous prenons l'exemple des Emery, on peut les suivre en Suisse, puis en Italie, et enfin en France. E. Bussat a travaillé au Cecil et Savoy de Londres puis au Victoria de Saint Moritz et au Riviera Palace de Nice avant de diriger l'Hôtel Impérial dans cette même ville.

Leur itinéraire peut aussi atteindre l'autre côté de la Méditerranée avec l'Égypte ou l'Algérie. C'est bien avec une mentalité de pionniers que ces hommes viennent travailler à Nice. Ces professionnels travaillent dans des réseaux, qui pour les hôtels les plus importants, sont à une échelle internationale.

Si on constate une certaine mobilité géographique au niveau de l'itinérance dans le déroulement de la carrière, au moins en début de carrière, on observe aussi une mobilité géographique au niveau de l'alternance saisonnière des lieux de travail. L'activité se partage entre les villes de saison estivales et les villes de saison hivernales, en l'occurrence Nice. Les brigades inemployées à Nice en été se rendent dans des hôtels des différentes stations qui dessinent une sorte de « tour de France ». Quelques exemples parmi d'autres : Alexandre et Joseph Agid ouvrent un grand hôtel à Royat, station thermale du Puy-de-Dôme. Célestin Turca est maître d'hôtel à Nice et Allevard-les-Bains. Georges Fortepaule, qui tient l'hôtel Gallia de Nice, est l'été au grand hôtel de la Terrasse à Trouville Deauville. L'alternance peut aussi jouer à une échelle internationale : Walther Denz qui tient le Riviera Palace du boulevard de Cimiez dirige aussi le grand hôtel de la Maloja en Suisse.

Un tel qui n'a pas pérennisé l'alternance entre deux stations cherche à le faire par le biais des petites annonces. Dans le *Petit Niçois* du 6 août 1906 on peut lire : « hôtelier expérimenté propriétaire d'un hôtel de 1er ordre en Suisse pendant la saison d'été cherche la direction ou la gérance d'un bon hôtel pour la saison d'hiver », ou encore le 24 septembre 1906, « Directeur propriétaire d'un hôtel de ville d'eau désire direction dans un important hôtel de la Côte d'Azur. Parle et écrit l'anglais. S'adresser à Desplace à Saint Genis Laval (Rhône) »

Mais si la mobilité géographique est bien un trait caractéristique, elle n'est pas exclusive d'une grande capacité d'intégration. Il est fréquent que ces étrangers épousent des Niçoises comme Eugène Tschann de l'hôtel Splendid qui se marie avec la demoiselle Ventre fille de l'imprimeur et président du tribunal de commerce de Nice. Les enfants grandissent et épousent des Niçois. Les Hug ont une fille Anna, qui épouse en 1884 le négociant en huiles Joseph Passeron. Parfois, ils se font naturaliser, comme Joseph Aletti en 1893, ou comme Alexandre Agid en 1911 et qui, de ce fait, partira à la guerre à peine 3 ans plus tard. Ils meurent à Nice et s'y font enterrer comme la famille Emery dont un monument funéraire se trouve à Caucade et l'autre au cimetière du Château.

Un facteur d'intégration est la durée des baux dont voici quelques exemples : celui l'Hôtel du Cheval Blanc, rue du Paillon, est de 10 ans ; celui de l'Hôtel du Parc, 15 boulevard Dubouchage, est de 20 ans ; celui de l'Alhambra est de 25 ans. Celui de l'hôtel des Etrangers est de 30 ans ; celui de l'hôtel Terminus est de 35 ans ; celui de l'hôtel Ruhl est de 40 ans.

L'intérêt pour la ville qui se manifeste de différentes façons peut avoir un double fondement ; celui-ci peut être de l'ordre du goût personnel comme il peut être d'ordre professionnel. Les hôteliers cherchent à soigner l'image « publicitaire » de la ville dans laquelle ils exercent. L'*Eclairneur* du 1<sup>er</sup> octobre 1884 fait état d'un propriétaire d'hôtel de la promenade des Anglais qui a envoyé à ses frais

dans tous les pays de langue germanique 700 exemplaires de la traduction allemande de la déclaration consulaire sur l'état sanitaire de Nice et ses voisines. Il s'agissait de démentir les bruits d'épidémie de choléra que des journaux européens diffusaient. Dans la notice nécrologique qu'un journaliste du *Petit Niçois* consacre à Henri Négresco, il précise que « sa publicité ne fut jamais égoïste, engloba toujours Nice, qu'il aimait beaucoup d'ailleurs. » Jean Henri Théodore Steinbrück, publie en 1891 un *Recueil d'études sur Nice et ses environs*, de 413 pages. Il s'y intéresse à l'histoire de la ville, sa géographie, son intérêt touristique. Mais il n'omet pas d'insérer à plusieurs reprises dans les pages de son ouvrage des gravures de l'hôtel d'Angleterre. L'adhésion aux premiers syndicats d'initiative participe de cette logique. Martin Savornin de l'hôtel Continental en est le vice-président. Enfin, il n'est pas aisé de déceler la part d'intérêt professionnel dans l'exercice de fonctions municipales : Auguste Chauvain, propriétaire du Grand Hôtel sera conseiller municipal 10 années durant.

Dans ce milieu professionnel, les femmes ont leur place, contrairement à ce qui se passe pour un grand nombre d'autres milieux professionnels à la fin du XIXe siècle. Les femmes peuvent intervenir en tant qu'assistante de leurs époux. Selon le témoignage de Roger Agid, on peut citer Melle Emery au Riviera, Mme Luigi Steinschneider au Continental, Mme Caressa au West end. Leur rôle n'est pas seulement celui d'une doublure.

Les femmes sont présentes dans l'hôtellerie dès le début des années 1860. La *Revue de Nice*, annonce ainsi l'ouverture à Carabacel d'un hôtel dans un quartier qui en était jusqu'alors dépourvu par les dames de Stockar : c'est la grande pension de Carabacel installée dans la maison du docteur Meyhoffer. Il deviendra l'Hôtel de Carabacel, 7 avenue Désambrois, dont le bâtiment existe toujours.

Pour l'Hôtel de la Chasse Royale, 7 rue de la Paix, c'est la maîtresse d'hôtel Juliette Nicolet qui passe bail avec le propriétaire des murs Maurice Gilles. Certes, démunie de la personnalité juridique, elle a besoin de l'assistance légale de son époux, mais celui-ci n'est pas de la partie, puisque ancien notaire.

Il peut s'agir de demoiselles comme les demoiselles Claire et Marie Olivier qui dirigent d'une main experte les transformations d'un immeuble 17 boulevard Victor Hugo, futur hôtel Britannia. Ces maîtresses femmes n'hésitent pas à se lancer dans des procédures judiciaires pour défendre leurs intérêts.

Veuves, elle se voient souvent dans l'obligation de faire face seules et le cas le plus remarquable à cet égard est celui de Victoire Tesson. Non contente de gérer ce que son époux lui laisse, elle accroît considérablement le patrimoine familial et se retrouve à la tête d'un véritable empire hôtelier. Un autre exemple est celui de la veuve de Vincent Palmieri : Esther Eynon qui a en charge l'hôtel de Rome. Elle a moins de chance que la précédente et subit une faillite. Elles peuvent être épaulées par leur fils, telle la veuve How qui assure avec son fils la direction de l'hôtel de l'Univers, l'ancien hôtel d'York sur la place Saint-Dominique.

Ces femmes veulent aussi participer aux nouvelles organisations professionnelles. En 1911, à l'occasion de la grande rencontre de l'hôtellerie française, un comité est organisé à Nice et dans chaque ville de la Côte d'Azur pour recevoir les dames prenant part au meeting et dont les adhésions sont « très nombreuses » écrit le journaliste. Mais leur acceptation à des places de responsabilité est plus lente. Il faut attendre février 1934 pour que Laure Lambert, propriétaire directrice de l'hôtel Gounod soit la première femme à faire partie du conseil d'administration de la chambre syndicale des hôteliers de Nice qui jusqu'à ce jour était demeurée hostile à la collaboration féminine.

### ● De la famille à la dynastie

La place possible des femmes à la tête des hôtels nous conduit à étudier l'importance de la structure familiale. L'expression « famille hôtelière » est justifiée à plus d'un titre. L'hérédité professionnelle est fréquente. Le métier se transmet de père en fils. Il ne faut pas forcément attendre la mort du père pour que le fils exerce à sa place : en 1863, Auguste Chauvain, « propriétaire et maître d'hôtel » et son fils Pierre Chauvain forment la société en nom collectif « Chauvain père et Chauvain fils ».

Les fratries d'hôteliers sont fréquentes avec les frères Emery, Lucien et Henri à l'hôtel Majestic et à l'hôtel Riviéra, les frères Agid, avec Joseph l'aîné, et Alexandre le cadet et, moins connu,

John le troisième, à l'hôtel Hermitage et au Winter Palace, les Hirleman avec Georges Louis et son frère Max qui tiennent l'hôtel du Luxembourg.

L'endogamie est forte dans la profession : les alliances sont fréquentes et semblent recouper des stratégies. Un Emery épouse ainsi une Prével. Les amitiés soutiennent les réseaux. Les maîtres d'hôtels qui se marient ont pour témoin d'autres maîtres d'hôtels. En 1884 au mariage du maître d'hôtel Suisse Jules Maurice Fessler, le témoin est Palmiéri. La même année le Suisse Emile Oscar Maïer a pour témoin de mariage deux maîtres d'hôtel, Emile Prevel et Firmin Boyeldieu.

L'implication de la famille dans l'affaire va jusqu'à l'assimilation du patronyme à celui de l'hôtel. On notera que le cas se rencontre à tous les stades de la hiérarchie des établissements. C'est fréquent pour les plus modestes, les pensions dont certaines peuvent acquérir une certaine notoriété telle la pension Rivoir sur la promenade des Anglais, l'hôtel Vitalis sur les hauteurs de Cimiez. Mais c'est vérifié également au plus haut niveau de la hiérarchie avec l'hôtel Chauvain, l'hôtel Négresco ou l'hôtel Ruhl. Notons à propos de ce dernier qu'Henri Ruhl intentera un procès, sans obtenir gain de cause, pour faire enlever son nom une fois retiré personnellement de l'affaire.

L'importance de se faire un nom permet de s'assurer la fidélité d'une clientèle. Quand le sérieux et la notoriété prennent assise sur plus d'une génération, l'effet en est d'autant plus affirmé. A contrario, il peut être difficile de démarrer sans le soutien d'une réputation. Ainsi, en 1906 Frédéric Blum et Charles Richier qui tiennent le Grand Hôtel du Mont Boron expliquent la menace de faillite qui pèse sur eux parce qu'ils ne sont « pas encore connus des clients ». Les antécédents dans la carrière peuvent nourrir des encarts publicitaires. Ainsi, le propriétaire de l'hôtel pension Batavia est l'ancien propriétaire de l'hôtel des Pays-Bas à Paris. Parfois, la mobilité s'exerce à l'échelle de la ville : ainsi, Antoine Sauvaigo, directeur de l'hôtel des Alpes 43 avenue de la Gare est présenté comme l'ex-directeur de l'hôtel Chauvain.

Il arrive aussi que deux hôteliers s'associent pour diriger un hôtel : Rueck et Textor à l'hôtel de la Grande-Bretagne, Agid et Steinschneider à l'hôtel de l'Hermitage, Manz et Luberg puis Manz et Siegler à l'hôtel des Palmiers ; mais ces associations, et on le constate à travers ce dernier exemple, ne durent en général pas très longtemps.

Il est souvent difficile de déterminer avec assurance le niveau de richesse du directeur d'hôtel. Cela peut dépendre du niveau de l'hôtel mais pas uniquement. Certains ne sont qu'employés. Certains sont propriétaires du fonds tandis que d'autres ne le sont pas. Certains sont propriétaires du fonds et des murs. Lorsque ils ont un statut d'employé, la rotation est fréquente. Baumgartner a dirigé à Nice plusieurs hôtels : de la Paix, de la Grande-Bretagne, des Palmiers avant de s'installer durablement à la direction de l'hôtel Atlantic.

Le mythe du self made man est aujourd'hui bien connu pour des personnages tels que Négresco (qui a commencé commis de cuisine dans un grand hôtel de Bucarest) mais le cas n'est pas isolé. Un personnage moins connu comme Martin Savornin mérite d'être présenté. Il est fils de paysans de Vence, quitte son pays à 16 ans et vient s'installer à Nice en 1868, n'ayant pour tout bagage que deux bras. Il est cuisinier au moment de son mariage. Il s'élève peu à peu dans la profession et socialement sans pour autant renier ses origines. Il devient entre autre le propriétaire de l'hôtel Continental. Un autre exemple est celui d'Auguste Chauvain qui après s'être constitué une belle fortune ne renie pas pour autant ses origines modestes.

Dans l'ascension sociale des hôteliers il est fréquent de trouver comme profession de départ celle de cuisinier. Pacifique Faraut en 1885 se présente sous la double appellation de restaurateur et maître d'hôtel. Ritz, avant de monter son empire, fait un passage par les cuisines du Grand Hôtel à Nice. Négresco a assis sa réputation sur ses talents de cuisinier au casino municipal de Nice et à celui d'Enghien. L'importance attachée à cet espace spécifique et spécialisé des cuisines se vérifie à travers le contrat passé entre Dominique Candrian et la vicomtesse de Bernis pour la construction de l'Alhambra. Le bail mentionne la prise en charge particulière par le maître d'hôtel : « L'installation des services sera faite par le preneur, c'est-à-dire le fourneau de cuisine de 3 m sur 1m 20, table chaude, grillade, rôtissoire, plonge, cafeterie, dépense, glacière, bacs à argenterie, gardes manger, réserves à cristallerie, magasins, contrôles, tuyautages et canalisations s'y rapportant. Le preneur ne sera tenu que de justifier la dépense de 10 000 f, somme mise à la disposition du preneur. Il pourra dépenser plus mais cela resterait la propriété de la vicomtesse à la fin du bail. »

D'autres maîtres d'hôtel, plus rarement, ont une autre spécialité, comme Baumgartner qui s'occupe de la comptabilité.

L'ascension sociale des directeurs d'hôtel et la constitution d'un patrimoine plus ou moins progressive peut prendre différents cheminements. L'étape de la propriété du mobilier semble être importante. Henri Brezzi qui passe ainsi un accord avec la Société de l'Hôtel de la Grande Bretagne sur la place du Jardin Public apporte l'équipement de l'hôtel. C'est également dans l'ameublement des hôtels du quartier du Trocadero que se trouve l'origine de la fortune de la famille Agid.

La propriété du fonds de commerce est une autre étape. Parfois la stabilité est telle que l'on a oublié qui était le propriétaire du fonds. Cela entraîne le retentissant procès qui oppose les famille Schmitz-Grinda et Rebetez à propos de l'hôtel Westminster. Ceux qui louent ont un droit de regard sur les murs et l'organisation du bâtiment. En 1882, le maître d'hôtel Charles Tardieu et son épouse Aglaë Tabutieux louent sur plan le futur hôtel Windsor à construire sur l'avenue Thérèse, qui est elle-même à ouvrir. Un autre exemple est l'hôtel de L'Alhambra, que la vicomtesse de Bernis fait construire en 1900 sur le boulevard de Cimiez, et qu'elle loue sur plan au maître d'hôtel Suisse Dominique Candrian. Pour la disposition intérieure des chambres et des appartements, il est prévu que le maître d'hôtel s'entende directement avec l'architecte, en l'occurrence Jules Sioly. Dans le bail, quand l'hôtel est un ancien immeuble de rapport à transformer, les hôteliers ont aussi un regard sur le réaménagement des lieux. Ainsi, la maîtresse d'hôtel Juliette Nicolet signe son bail qui comporte un accord pour les plans des aménagements de l'immeuble de Maurice Gilles.

L'étape suivante dans l'augmentation du patrimoine de l'hôtelier est l'acquisition des murs. Celle-ci peut-être prévue. Candrian a la possibilité d'acquérir l'immeuble pendant la durée de son bail pour la somme de 900 000 F, dont la moitié au moins sera payée comptant et le solde en dix ans. Le cas est plutôt rare d'un hôtelier directement propriétaire des murs tel Negresco qui fait construire sur la promenade des Anglais.

Enfin, au-dessus on rencontre le brasseur d'affaire, l'investisseur qui peut siéger dans les conseils d'administration des sociétés hôtelières, groupes qui ont sous leur contrôle plusieurs établissements. Certes, les sociétés hôtelières, qui réunissent des capitaux nécessaires de plus en plus importants occupent une place grandissante dans le monde de l'hôtellerie, telles la Société des wagons Lits, la Société des Hôtels du Louvre ou la Société des Grands Hôtels de Nice. Cependant, derrière les montages financiers, les grands noms des familles hôtelières ne sont jamais loin. Elles sont souvent les principales actionnaires. Les grandes familles hôtelières s'impliquent dans plusieurs affaires, soit directement soit par l'achat d'actions et une place dans les conseils d'administration.

Dans le groupe Donadei-Martinez, on observe deux cas types. Emmanuel Martinez est à l'origine un homme de métier qui a démarré au plus bas de l'échelle. Il se distingue d'Alfred Donadei, affairiste qui multiplie ses investissements dans des affaires hôtelières mais n'a jamais le métier de directeur d'hôtel.

### ● L'organisation de la profession

Le milieu professionnel s'organise. Il se dote d'agences spécialisées. En 1912 une publicité de l'agence de H. Marion, installée 6 rue Masséna parue dans l'*Eclaireur* propose « Hôtels grand choix de fonds d'hôtels à vendre à Nice, sur le littoral, villes d'eaux, de montagnes, construction d'hôtels. » Au même moment paraît une presse spécialisée, *La Riviera hôtelière* de Pierre Chabert de Nice.

L'organisation de la profession a eu des débuts chaotiques. Un arrêté préfectoral de 1874 autorise la constitution d'un syndicat. L'adoption de la loi de 1884 renforce l'organisation. L'*Annuaire des Alpes Maritimes* de 1888 énonce les statuts de l'association syndicale des hôtels de Nice, Menton et Cannes. Ses buts sont d'étudier en commun tout ce qui peut aider à la prospérité de l'industrie des hôtels, de définir les droits que les sociétaires auront sur les employés, de réglementer les devoirs de ceux-ci envers leurs patrons, d'intervenir dans les différends entre patrons et employés alors qu'elle en sera requise par les 2 parties.

Mais d'autres organisations fleurissent : en 1902 le *Petit Niçois* annonce la constitution dans un salon de la Régence de la Chambre syndicale des hôteliers de Nice. C'est elle qui en 1904 demande un projet de loi sur le régime des jeux. Il s'agit de limiter la concurrence que les nombreux cercles font aux hôtels en proposant un service de restauration à des tarifs inférieurs à ceux pratiqués par les hôtels.

En 1903 y a déjà eu constitution d'un syndicat national de l'industrie hôtelière mais il semble avoir eu une vie houleuse et ne plus guère d'existence.

L'intégration à une organisation à une plus grande échelle passe par l'association syndicale des hôteliers des Alpes et de la vallée du Rhône au début du XXe siècle. Mais l'étape la plus importante est celle de 1911 : du 17 au 24 avril 1911 se tient un grand meeting national de l'hôtellerie française à Nice organisé par l'Union régionale des syndicats hôteliers de la Côte d'Azur, avec Paul Schmitz en particulier : 80 personnes environ sont réunies qui représentent 43 des 68 syndicats hôteliers de France, et parlent au nom de 4 105 hôteliers. Ils créent l'Union nationale des syndicats hôteliers dont la devise est : Sagesse-Travail-Concorde. Son but est de constituer une union nationale des syndicats hôteliers français. Henri Emery en est le secrétaire général. Il veut réagir contre la concurrence de l'hôtellerie suisse et belge. Ils se plaignent qu'autrefois les étrangers venaient dès le mois d'octobre et qu'ils n'arrivent plus que vers janvier. Ils cherchent à dépasser les concurrences des établissements entre eux pour servir des intérêts communs, en particulier en s'élevant contre les procédés du pistage.

Leur combat obtient rapidement des succès. Dès l'année suivante la législation de leur responsabilité en matière de vol est atténuée. Ils sont aussi à l'origine du crédit hôtelier. A la suite des travaux des syndicats hôteliers de la région le ministre du commerce dépose toujours en 1912 à la chambre un projet de loi instituant le warrant hôtelier. La loi est adoptée en août 1913.

Avec la première guerre mondiale une page de l'histoire de l'hôtellerie à Nice se tourne. Des difficultés se profilent avec la perte d'une partie de la clientèle de rentiers, sans parler des dommages matériels essuyés par l'occupation des établissements. Après les difficultés directement liées au conflit au cours desquels beaucoup d'hôtels sont convertis en hôpitaux, de nombreux hôteliers sont contraints de vendre. Les établissements sont alors souvent transformés en immeubles d'appartements. Parfois des solutions transitoires originales ont été mises en place, comme au Carlton où une partie des appartements est louée meublée tandis qu'une autre partie peut continuer à fonctionner avec les services de l'hôtel.

Mais derrière la rétraction quantitative de l'activité hôtelière, les nouvelles structures sont en place et ne sont pas remises en causes. L'organisation d'un monde en réseau professionnel familiaux, nationaux et internationaux relayé par la constitution nouvelle d'organisations professionnelles syndicales. Enfin, le projet d'une école hôtelière lancé à la veille de la guerre va trouver sa réalisation.

**Divers métiers de l'hôtellerie  
de la Belle Epoque**

**Jean-Pierre**

**Duten**



Le "Grand Hôtel" à Cannes - 1864

## Le maître de maison

C'est le majordome des maisons royales chef de file de l'ensemble de la domesticité *domus.....domesticus*.

Dénoté maître d'hôtel ou chef dans les registres des recensements de la fin du XIXe et du début du XXe siècle, il doit : « ...faire preuve de compétence, d'esprit d'initiative, de précision, d'énergie persévérance, d'équité et de bienveillance .<sup>5</sup>

Sa fonction principale est de veiller au confort et au bien être de ses hôtes et à la bonne tenue de l'établissement dont réputation et renommée sont les atouts majeurs.

Hôte attentionné, il œuvre en premier lieu pour la bonne réputation de son établissement, dans le but d'attirer et de retenir le plus grand nombre de clients fortunés possible.

Homme de relations publiques, il se doit de bien connaître l'environnement politique, commercial et mondain de sa ville ainsi que toute sa clientèle et ...l'étiquette qu'il convient d'observer lors de l'aristocratie et de la noblesse du monde entier.

Il s'efforce de satisfaire la clientèle de l'époque laquelle mène grand train, en lui apportant le confort et lui prodiguant les mêmes attentions qu'elle reçoit à son domicile. Il est propriétaire, associé ou gérant avant de devenir employé appointé après la 1<sup>ère</sup> guerre mondiale.



Joseph Ange Ferdinand Beccaria ancêtre de la famille qui a géré, pendant 100 ans, l'hôtel Westminster à Cannes

---

<sup>5</sup> Louis Léospo, dans son *Traité d'Industrie hôtelière* en 1918.

## Le chef de réception

Cette appellation qui devient usuelle au XXe siècle apparaît comme une mutation organisationnelle des services de la conciergerie. Placé sous la tutelle du directeur, ce personnage est un proche collaborateur du maître de maison. Secondé par secrétaires et caissiers, il tient l'actuel et le prévisionnel de l'occupation des divers types de chambres, prépare l'accueil des clients, agencements des appartements, menus, réservations de tables à la salle à manger....assure la tenue du livre de mouvement des clients et celle du Kardex client sur lequel figure leurs désirs et habitudes à prendre en compte lors de leurs séjours, veille à la facturation et à l'encaissement des dépenses effectuées par les hôtes.

Dès l'arrivée des hôtes à l'entrée de l'hôtel on se précipitait pour les accueillir.



Dans l'attente de l'arrivée des hôtes à l'hôtel Prince de Galles à Cannes en 1878

Qualité des accompagnants : femme de chambre, dame de compagnie, précepteur ou préceptrice, secrétaire, ordonnance, *butler*, cuisinier, cocher ou plus tard chauffeur, courrier, guide interprète et facilitateur, appelé « *dragoman* » au Moyen Orient où il était recruté sur place, logé dans le même hôtel que ses maîtres, et utilisé pour ses connaissances des lieux à visiter et méandres de l'administration locale.



Les accompagnants sont logés dans des chambres à l'opposé de leurs maîtres.

# HOTEL BELLEVUE - CANNES 1858



Hôtel Bellevue à Cannes 1858

## **Le concierge**

En charge de la loge, il commande une armée de bagagistes, portiers, conducteurs, chasseurs, garçons d'ascenseurs, postier et grooms.

Assisté du second concierge et du concierge de nuit, sa fonction est de renseigner les clients et de leur rendre les services les plus divers.

## **Le conducteur**

Il s'occupe, dès 1863, avec une ou plusieurs voitures à cheval, de l'accueil des clients attendus à la gare lors de l'arrivée du train et de leur transfert jusqu'à l'hôtel.

Le conducteur amené à renseigner les arrivants désorientés agissait quelquefois comme «rabatteur» pour le compte de l'hôtel auquel il était attaché.



Groupe de concierges et conducteurs en gare de Cannes en 1909

## **Le maître d'hôtel responsable de la salle à manger**

Il assure tous les services et s'emploie à faire « faire bonne chère » à ses hôtes avec « bouillon aveugle » pour les dames et « pièce de résistance » pour les messieurs qui « font honneur au repas » et « s'en donnent au cœur joie » avant de « sabler le champagne ».

Pour faire face aux contraintes de l'amplitude horaire il dirige une nombreuse brigade et s'appuie sur : le premier maître d'hôtel, le chef de salle de table d'hôte, l'officier tranchant ou maître d'hôtel trancheur, également en charge des hors d'œuvre, le caviste ou maître d'hôtel sommelier, les maîtres d'hôtels de rang, les garçons de table d'hôte, les chefs de rang, les demi chefs de rang, les commis de rang, les commis de suite, les commis débarrasseurs, le maître d'hôtel d'étage.

Celui-ci supervise les chefs d'étage et leurs commis chargés du service des petits déjeuners toujours consommés « en chambre », des boissons et autre repas servis dans les appartements sur tables roulantes, à partir d'un office situé à chaque étage.

Les types de services pratiqués alors sont le service à la française où le convive se sert du plat qui lui est présenté, le service à l'anglaise où c'est le chef de rang qui sert le convive en portant le plat sur une main, le service à la russe au guéridon, le chef de rang dresse l'assiette et le commis de rang pose l'assiette devant le convive.

Il existe aussi des personnels exotiques : le Black Cook souvent d'origine indienne, prépare les plats tropicaux devant les amateurs. Le Coffee Boy Africain la plupart du temps, vêtu de rouge et portant chéchia prépare et sert à partir d'une table roulante divers cafés : à la turque, moka, kona....



Salle à manger de l'hôtel Beau-Séjour à Cannes en 1867

## Le chef de cuisine et sa brigade

Le chef ou « Gros bonnet » terme dont sont qualifiés les notables jusqu'au XXe siècle règne en maître incontesté sur les cuisines de l'hôtel tels les Prosper Montagné, les Duplan, Dulac, Falcoz, Salles, Giroix et l'enfant du pays Auguste Escoffier au parcours international.

C'est avec Escoffier qu'est vulgarisée la division du travail et la hiérarchie dans l'organisation des tâches ainsi réparties :

- Pour le travail préparatoire le chef saucier, le chef garde-manger, le chef entremettier, le chef pâtissier, le communard et son équipe.

- Pendant le service le sous-chef suppléant du chef et « aboyeur », les chefs de parties, rôtiisseur ou grillardin, poissonnier, friturier, assistés d'un ou plusieurs commis chacun qui travaillent au « coup de feu » le moment où l'activité est la plus grande, pour la préparation des plats qui demandent une cuisson au moment et ceux commandés à la carte.

Hormis les vestes blanches, une armée de garçons de cuisine, de plongeurs, vaisseliers, s'affairent dans cette ruche que sont les cuisines où l'on travaille viandes, volailles, poissons et légumes à l'état brut et où l'effectif y est nombreux et justifié. Avant 1900, les cuisines de l'Hôtel de Paris à Monte Carlo comptent déjà 32 vestes blanches et un chef pâtissier. C'est une époque où les clients élaborent leur propre menu ou commandent des plats qui ne sont pas sur la carte et où l'ensemble de la brigade démontre déjà une grande faculté d'adaptation.



Cuisine de l'Hôtel Parc Impérial à Nice en 1900

## **Gouvernante, valets et femmes de chambre**

La gouvernante règne sur les étages où sont logés les clients et a sous ses ordres une assistante, des gouvernantes d'étage, des valets et femmes de chambre travaillant souvent en couple et des nettoyeurs-équipiers. Les structures architecturales, le mobilier de style, les décorations et revêtements délicats, modes d'éclairage et de chauffage demandent une grande attention et beaucoup de temps.



Chambre à un lit de l'hôtel Gonnet à Cannes en 1863

Avant l'arrivée, il y a souvent lieu de modifier la disposition du mobilier et veiller à ranger à leur place habituelle les effets laissés en garde par le client lors de son dernier séjour. Nombre, couleur et type d'oreillers, de serviettes, de savons, de fleurs, tout doit être méticuleusement vérifié comme exigé par l'hôte attendu. Lorsque la famille ne voyage pas avec ses domestiques, malles et bagages sont défaits et rangés dans les armoires. En fin d'après-midi, après avoir livré blanchisserie et repassage, recousu les boutons manquants, la femme de chambre ou valet remplit la baignoire à la température souhaitée. A la sonnerie de la cloche annonçant l'heure du dîner, tout le personnel des étages s'aligne dans les couloirs ou le long de l'escalier monumental pour saluer les clients qui descendent vers la salle à manger. C'est ensuite l'heure du service de la couverture, du nettoyage des sanitaires, de la préparation des bouillottes, du remplacement des chandelles, de l'entretien des feux de cheminée et des chaussures.

## **Recrutement, formation, rémunérations et conditions de travail**

Le recrutement est alors cosmopolite : selon le recensement de 1901, l'on compte seulement 30% de français, en moyenne, dans la trentaine de grands hôtels à Cannes.

Le recrutement se fait principalement par recommandation et cooptation. Pour ceux qui ont déjà travaillé, il faut avoir de bonnes références. Les réseaux les plus efficaces sont ceux des cuisiniers chez qui l'apprentissage est la voie royale ; la formation se fait sur le tas. Côté l'aristocratie internationale et les grands de ce monde, généralement bien éduqués et cultivés, permet au personnel d'apprendre les bonnes manières du savoir-vivre et de s'enrichir d'un vocabulaire linguistique.

Une partie du personnel est rétribué « au pourboire » à l'aune des services rendus ! Les gages alloués aux domestiques des maisons princières deviennent les gratifications que les clients aristocrates distribuent dans les hôtels aux personnels de la conciergerie, du service de table et de chambre. Les personnels rémunérés au fixe sont les secrétaires de réception multilingues et autres caissiers et surtout les cuisiniers détenteurs d'un art unique. Ils sont rémunérés « à forfait ». Quelques explications houleuses s'ensuivent quelquefois lorsqu'un

cuisinier estimant que la qualité et la quantité des travaux et efforts consentis mérite bien un supplément en fin de saison.

Les personnels sont nourris et souvent logés ; la durée du travail est fonction de l'occupation et des services du palace. Tout le monde commence tôt le matin et finit tard le soir, avec une coupure de deux à trois heures l'après-midi. Il n'y a souvent pas de repos hebdomadaire, ni quelquefois de congé pendant la saison. Sans codification du travail ni convention collective, les salaires sont fixés de gré à gré selon l'usage ou l'expérience des concernés.

Les emplois dans les grands hôtels étaient recherchés pour la générosité des pourboires octroyés, le statut social procuré par le côtoiement des hôtes illustres et l'environnement luxueux de ces établissements. C'est ainsi que, bénéficiant de conditions de travail bien meilleures que celles des ouvriers de l'industrie, le personnel des palaces acceptait de supporter l'astreinte des longs horaires sans congés sur de longues périodes.

Paradoxalement, et ce jusqu'au premier quart du XXe siècle, il ne semble pas y avoir eu de mouvements sociaux d'envergure dans l'hôtellerie de luxe durant la Belle Epoque.

**Galère, patience et chocolat**  
**Poussières d'oralité en Riviera française**  
**évocation de Bernard Salla**

Délaissant communard, trancheur, garde-manger, caviste, soutireur ou même flambeur pour postier, vaguemestre, télégraphiste, conducteur, liftier, liftman, chasseur de loge, il faut bien convenir que ces appellations paraissent être des fonctions désuètes pour des personnes qui ne sont pas issues du séraïl et ne connaissent parfois ni les termes de voiturier, bagagiste ni même ceux de tournant ou de portier. Un titre accrocheur et décalé s'imposait donc pour évoquer cette vieille hôtellerie qui perdure sous une forme un peu différente dans les hôtels palais de la Riviera : nos palaces azuréens contemporains.

Ces anecdotes, adages et bons mots ont été collectés par quatre générations d'employés dans les établissements de luxe de la Côte d'Azur. Ils ont la charge affective de souvenirs de famille et même s'ils sont du domaine public, ils restent entachés de la sueur toujours, du charisme parfois et de la personnalité encore de ce petit personnel qui fit le renom des hôtels de notre région. Le temps efface tout, y compris la douleur et les bassesses humaines : les bribes d'historiettes, qui affluent ici, confinent presque à la légende.

L'oralité se prête rarement à la transcription écrite ; cette culture populaire des loufiats, chefs, valets, grooms, commis, femmes de chambre, caissières et téléphonistes est du domaine de cette tradition. La mise en forme des propos tenus, bien que nécessaire, a tâché d'en préserver l'esprit.

Les fortes individualités qui émergent des bataillons engagés dans l'hôtellerie depuis son implantation sur les terres d'Azur, méritent mieux qu'un style indéfini ou neutre. L'individualisation ne se fit pas au détriment du collectif, la pression hiérarchique, le poids de la bienséance furent des facteurs non négligeables pour des brigades baignant dans une terminologie militaire. La révolution technologique induite par les applications domestiques de l'électricité participa aussi à l'essor du tourisme et améliora le sort des laborieux actifs qui ne furent jamais de paisibles oisifs, profitant des charmes enchanteurs de la nouvelle Eden.

Sans vouloir déborder du sujet ou remonter, dans le Comté de Nice, au paléo- tourisme, cher au Majoral Compan, il convient de citer le *Guide du voyageur* de Risso à l'usage des étrangers qui date de 1844<sup>6</sup> et de remarquer que moins de quatre générations sont nécessaires pour aller de 1880 environ à nos jours.

Avant de revenir aux hommes, au travail des hommes signalons aussi quelques détails du décor, fournis par de grands passeurs de mémoire.

- Il fallait moins de 50 maîtres ou gouverneurs pour remplir le Ruhl
- Le Negresco fut en 1912, le premier hôtel niçois à être entièrement électrifié nous dirons : tout électrique.
- La salle de bal et les grands salons du Regina étaient encore éclairés à la bougie dans les années 1905/1910
- Le Royal à Nice garda jusque dans les années 1970 un double éclairage : gaz de ville, électricité.
- Enfin que dans les années 20, le fils du premier secrétaire de la préfecture de Nice, n'avait ni douche ni baignoire dans l'appartement que ses parents occupaient dans la vieille ville et qu'il devait, descendre prendre un bain dans l'auge des chevaux placée devant sa maison.

Belle Epoque : Les grands hôtels ont souvent été comparés à des paquebots de ligne par leur luxe, la raffinerie de leurs décors et la qualité des services proposés. Or, le personnel de ces maisons sans s'embarquer pour un voyage au long cours, s'embrigadait souvent pour de longs mois, 6 à 7. Ainsi, un commis de cuisine à l'hôtel de Paris, au tout début du XXe siècle restait des semaines sans sortir de l'établissement. Il nous contait 70 ans plus tard, la curieuse façon dont le chef de cuisine gérait les repos de sa brigade : ½ journée pour les chefs de partie ayant des enfants, absence d'un service pour les mariés, tous les 10 à 15 jours ; rien pour les commis et apprentis. S'il jugeait qu'il y avait du travail, les congés étaient supprimés. La chaleur et l'abstinence forcée pouvaient avoir

d'étranges effets sur des hommes dans la force de l'âge et des adolescents en pleine puberté.

Nous considérons, avec justesse le travail des enfants comme pénible, mais un informateur, ancien du Régina ne se rappelait rien des difficultés de l'apprentissage en salle, des vexations infligées au commis de débarrassage, de ce que nous nommons la pénibilité du travail : porter des plateaux d'une trentaine de kg. ; quand soi-même, on ne pèse guère plus. Ses seuls souvenirs étaient ceux d'une magnifique soirée où tous les lustres avaient été descendus, avant le service : chaque maître d'hôtel de carré, aidé de chefs de rang, avait changé les bougies du luminaire qui leur avait été assigné. Ils attendaient munis d'une mèche à feu l'ordre de rallumer. Au coup de sifflet du directeur de salle tout ce beau monde, à la même vitesse, procéda à l'allumage des lumières. Il ne fallait pas qu'une partie des salles resta dans l'ombre ! Les lustres furent, bien sûr, remontés en cadence avant l'arrivée des hôtes. Il se remémorait aussi son premier repos où, après plus d'une semaine sans sortir, il était descendu de Cimiez, à la place Masséna à pied, pour acheter une carte postale (5c.) et un timbre (10c.) et écrire à sa mère qu'il allait bien. Il n'avait qu'une dizaine d'années et n'avait pas assez d'argent pour prendre le tramway vers Beaulieu.

La mémoire est sujette à caution, elle dévalorise parfois les faits réels pour rendre humain, un personnage ; nul ne pourra comprendre cette époque qui ne fut Belle que pour les clients, s'il ne met pas en parallèle les difficultés de la vie prolétarienne et agricole de ces Alpes d'Azur. Le libre arbitre et l'esprit critique n'avaient pas encore converti des préadolescents tout imbibés de catéchisme et de religion .

A Monaco, un apprenti cuisinier, taraudé par le péché de gourmandise décida, de nuit, d'aller goûter la glace à la vanille ; succombant à son envie, il finit un bac puis en entama un autre. Victime de maux de ventre, comme l'on disait à l'époque, il vint quêter l'indulgence du chef, la réponse fusa : - Petit, c'est Dieu qui te punit ! Dans la foulée, il obtint aussi l'autorisation d'aller le dimanche à la messe : son chef était catholique.

La pédagogie parfois simpliste de l'encadrement reposait aussi sur la peur ; la syphilis et les maladies vénériennes planaient, pour le jeune apprenti, sur les retours de plat : le jeûne est encore préférable à la Mort ! Histoire du client syphilitique mettant son sexe dans du lait chaud pour soigner sa douleur ou du phtisique crachant sur sa nourriture.

Avant de quitter les métiers de bouche fort bien représentés dans cette assistance et sans évoquer le mythique droit de tablier, nous dirons aussi, de ce monde du silence, où approcher de la table de l'hôte et pouvoir lui parler relevait du rite de passage, que ses règles étaient strictes et que la présentation tournait parfois à la marotte. Songeons à l'attirail présidant à la dégustation d'absinthe, à la lourdeur des bouteilles d'eau de Seltz, à la qualité de l'argenterie et l'on aura compris qu'un bon limonadier était aussi un Monsieur muscle. Un ancien, ayant servi sur l'Avenue de la Gare, avant qu'elle ne devienne de la Victoire se souvenait de pouvoir prendre quatre commandes -nous ne donnerons pas ici la composition de son plateau de crainte de tomber dans l'exagération-. Un entremettier évoquait la trentaine de soupes et consommés qui étaient nécessaires pour sa mise en place -dans le lot il y avait une soupe aux vermicelles, une soupe aux macaronis passés, une soupe aux spaghettis passés-.

La présentation des mains avant le début du service, l'inspection des gants, de la blancheur du plastron, de la tenue du nœud papillon font partie de la tradition de la restauration française au même titre que la cristallerie ou la qualité de la porcelaine ; mais les odeurs corporelles, la crasse parfois, l'odeur de tabac froid , masqués par des eaux de Cologne bon marché ne sauraient être occultés. Ne disait-on pas qu'un apprenti ne pouvait s'acheter une paire de chaussures, à la fin de la saison. Certaines sources trouvent cela un peu exagéré ; mais une chose est sûre, nul ne songait à descendre dans les vestiaires lorsqu'une brigade de salle se changeait !

Limitant cette étude au collectage direct des anciens employés, nous ne dirons rien du rôle des maîtres d'hôtel, au début du siècle ; il est célébré par la presse comico-touristique de l'époque. Ruhl, Negresco illustrèrent cette profession : celle des menus plaisirs du palais et du palais. Les mauvaises langues diront ou ont dit qu'à cette époque le plaisir de la table et la galanterie faisaient bon ménage. !!! La Grande Guerre fut fatale -pour Negresco, du moins- à ces fondateurs de dynasties.

Gratification et bonne main (la *bouòna man* est pour la petite histoire le terme imagé qui désigne le pourboire en nissart)

---

<sup>6</sup> cet ouvrage fut écrit en français, pour mémoire le rattachement à la France date de 1860



Le pourboire restait alors la seule rétribution du personnel au service. La hiérarchie de la salle, du hall et du bar se taillait ainsi la part du lion lors des comptées. Les grèves de 1936 et la ventilation des points de masse viendront achever de conforter, rigidifier un tableau de répartition en le transformant en système de rémunération.

Il se disait encore, dans les années 80, par un grand ancien du Negresco, qui avait commencé en 1942, que le premier portier de l'hôtel avait fait doubler ses poches de cuir de peur de perdre quelques pièces en or et qu'une fois dans les vestiaires, il avait jeté, dans sa joie, une dizaine de Napoléon (200 francs or).

Le bon pourboire est comme toute bonne chose fort rare et au proverbe niçois qui précise 12 chasseurs et 12 pêcheurs font 24 menteurs nous pourrions sans crainte y ajouter 12 employés d'hôtel pour obtenir 36 et pourquoi pas 36 chandelles. Ma *cadun sau qu'un pichin riou fa una granda ribiera*<sup>7</sup>, et surtout qu'il est plus difficile d'économiser un sou que de gagner un franc !

Brave et gentil client entre dialecte, argot de métier, patois, langues nationales l'idiome utilisé par les divers locuteurs de l'hôtellerie azuréenne était un fameux sabir dont le français local garde encore quelques traces. De ce vecteur de communication nous tirons deux expressions encore utilisées par les derniers indigènes travaillant dans le tourisme :

Gentil client : ce terme désignait l'hôte généreux, quelque soit son humeur. Une personne acariâtre, méchante même pouvait être qualifiée de gentille.

Le Brave client était lui courtois et généreux, le summum était lorsqu'un hôte était considéré comme une brave personne et un gentil client. Ce baromètre de la popularité et de la générosité avait sa zone des tempêtes, une simple formule et tout était dit : *aquel' es una ramenta ou un ramentier*.

## Un monde oublié les étages

Le liftman ou liftier, l'œil du maître et du chef portier, était payé à la semaine, par des clients qui ne donnaient pas la pièce chaque fois qu'ils prenaient l'ascenseur. Ce lift était la marque du palace, un gage de modernité, les plus anciens étaient hydrauliques et demandaient un savoir faire certain, les plus récents étaient pneumatiques. Cette haute technologie menait directement aux étages : couloirs, chambres, tout était recouvert de moquettes, surchargé de tapis.

Si le hall, les restaurants, les salles de concerts ou de spectacles, les salons et fumeurs représentaient l'espace public de l'Hôtel-Palais ; les étages étaient du seul domaine des hôtes et parfois de leurs invités ou de leur personnel.

Il n'est pas nécessaire de rappeler, qu'à cette époque, la seule charge incombant à la direction était de nourrir son personnel d'étage qui était logé pour la saison sur le lieu même où il avait été embauché ; parfois sous les combes, le plus souvent au niveau des chambres dont il assurait l'entretien. La gouvernante générale avait la charge de cet univers intimiste où l'hivernant devait se sentir chez-lui. Plus qu'ailleurs encore, les personnes s'activant à ces niveaux avaient été triées, sélectionnées. Relativement peu nombreux, femmes de chambres et valets devaient avoir de bons certificats avant de pouvoir prendre un étage. Il était dit qu'une femme de chambre devait avoir travaillé quelques années dans une famille, puis dans une maison bourgeoise avant de songer pouvoir être embauchée dans un établissement reconnu. Là encore une comparaison avec la marine s'impose : le commandement n'est jamais donné à un gabier ou à un officier sans expérience. Nul ne pouvait prétendre, dans les bonnes maisons, prendre un étage s'il n'était en couple et recommandé par les autres personnels ; il fallait une certaine stabilité psychique et de la solidarité pour supporter un tel hivernage. L'étage était donc dévolu à des couples reconnus, légitimes le plus souvent, laborieux toujours, économes, polis, propres naturellement. Travaillant le plus souvent, en trinômes valet, femme de chambre, seconde femme de chambre c'était un lieu où la direction avait donné sa confiance mais où elle attendait en retour attention, engagement, ténacité et détermination. Dans cet espace clos, pouvaient naître bien des tentions, des tentations, des conflits d'intérêts ; avec sagesse un vieux valet ne disait-il pas « il y a partout des combines, il faut les connaître mais pas les pratiquer, si tu veux garder ta réputation ». Pour le chasseur vieillissant, le groom revenu du service militaire, c'était en quelque sorte une voie de salut ; mais il fallait d'abord se mettre en ménage. S'il était de bonne vie et mœurs et qu'il ne buvait pas, la chef lingère, personnage énigmatique et de grands pouvoirs, consentait

---

<sup>7</sup> Dans *Toulouse, la grande, la rose, le pays de Esclaromondo* nous ne devrions pas avoir besoin de traduire qu'un petit ru fait une grande rivière

à jouer les marieuses. Elle recherchait alors, dans l'armée des lingères, repasseuses, calandreuses, lavandières en tout genre, la perle rare qui pourrait permettre un beau couple apte à un beau mariage et à qui, avec l'assentiment de tous, la direction donnerait un étage. Prendre et donner, ces termes ne sont pas innocents et pourraient être développés avec plus de profondeur ... mais pour revenir à un ton plus léger ou mieux encore au sens commun populaire, cet adage gavot plein de saveur : *Couro ti Douno pihos et couro ti piho bramos* (lorsqu'on te donne, tu prends et quand on te prend, tu cries).

Les valets étaient aussi tapissiers ; s'ils ne rechignaient pas trop aux nettoyages, à la comptée du linge et de l'économat, la mise en place des thibaudes et des moquettes avant et à la fin de la saison pouvaient leur rappeler d'amers souvenirs. La pingrerie de certains actionnaires dépassait l'entendement. Ainsi dans un Grand Hôtel de Nice, les employés devaient remettre à la fin de la saison le même nombre de clous qu'on leur avait donné au début de celle-ci ; non content le propriétaire *failha mancou resdressà lu claveu(s)*, il faisait même redresser les clous.

Avant la généralisation de l'aspirateur et du batteur électrique, le balai en paille de riz ou de coco et le légendaire rapide, de la marque bisseil, régnaient en maître dans ces lieux où laver, nettoyer, frotter, récurer étaient des termes bien assimilés par un indigénat, qui n'avait dans son particulier, ni toilettes (commun), ni eau courante. Nab et Saint-Marc étaient des marques reconnues par l'ensemble de la profession ; le cirage par contre était à la charge des valets qui pouvaient avoir une quarantaine de paires de chaussures à nettoyer chaque matin. Si le gentil client pouvait prétendre à plusieurs couches de polish, le radin se contentait d'un *escup* (crachat). N'oublions pas non plus que moins du quart des chambres possédaient des sanitaires complets ; dans les chambres standard et celles de courriers, le personnel se devait aussi de vider les Jules (pot de chambre). Un oreiller pouvait avoir aussi un double sens que la pudibonderie de l'époque empêche de révéler.

Petite tribu, vivant en quasi autarcie, les ménages s'organisaient suivant le coutumier des Alpes de la mer. Et même si leur séjour niçois peut nous paraître spartiate, la dureté de leur travail bien réelle ; ils pensaient avoir trouvé sur la Côte un pays de cocagne....

#### Un mode de vie qui s'estompe

Dans les dernières années du XIXe siècle, Toseli recueillit des proverbes niçois dont l'un illustre à merveille ces débuts de la saison : « Nice, le Paradis des Femmes, le Purgatoire des Hommes et l'Enfer des chevaux. »

La discrétion si souvent demandée dans nos métiers, le devoir de réserve auquel nous sommes tenus, pourraient être levés après tant d'années ; mais laissons reposer nos hôtes et mourir les rumeurs. Les amateurs de scandales pourront toujours aller chercher dans la presse de l'époque quelques secrets croustillants.

Pour notre part nous ne dirons rien de ces hivernants célèbres, richissimes ou quasiment inconnus ; ils contribuèrent directement ou indirectement à relever le niveau de vie des populations de cette Provence orientale devenue Pays d'Azur et nous leur en sommes gré. Lubies, exigences, désirs éhontés ne sont que des passades et des enfantillages sur la chaîne du temps. Un jour, statistiques et analyses viendront conforter l'Image de ces Grands aux yeux des historiens. Mais le peuple de Nice a un autre regard. Bien des années plus tard, un vieux valet, porteur d'eau chaude à la grande époque disait tout naïvement les Anglais, ils demandent toujours à se laver le cul ! Comme le disait si bien un souverain britannique : il n'est nul roi pour son valet.

#### 1914-1918 une minute de Silence

Quelques cartes postales jaunies d'établissements transformés en hôpital et une historiette reprise de génération en génération par les littérateurs niçois. Elle illustre à la perfection cette société cosmopolite d'avant-guerre où les Français étaient en cuisine, les Italiens en salle, les Suisses à la réception, les Allemands à la direction et les Niçois de partout:

Lors de la prise du Fort de Douaumont, un poilu nissart s'était écrié : *Siou perdu*<sup>8</sup>.

A quoi un Allemand répondit -il avait été maître d'hôtel à la Jetée promenade- : *Taisè ti*. Le Nissart aurait alors demandé à servir dans les brancardiers de peur de tuer un autre nissardant.

Image d'Epinal ou propos embellis *cu o sàu* ! La relecture du *Petit Niçois* aurait certainement

amené, une autre approche de cette industrie hôtelière vacillante. Tous les hôtels ne furent pas fermés ou réquisitionnés. Aimable Gastaud<sup>9</sup>, futur maire de Tende et de la Brigade commença sa vie professionnelle au Ruhl de Nice durant ces années de cendres<sup>10</sup>.

1920 après guerre, modern style escapades foraines<sup>11</sup> / hors départementales :

Les années folles virent, s'ouvrirent des établissements plus modernes, elles amenèrent des changements drastiques dans la gestion de certains hôtels ; le monde avait changé. Les empires centraux qui avaient tant contribué au démarrage économique de notre région n'étaient plus. La Russie devenue bolchévique avait changé en émigration définitive les migrations saisonnières de son aristocratie. La guerre avait cassé la saison, le personnel migrant devenu saisonnier se plaçait, hiver et été, pendant plus de dix mois. Il partait ainsi en Normandie, dans les Vosges, en Savoie ou dans les Pyrénées pour revenir dès le mois de septembre au pays. Ce qui faisait dire à un chasseur ayant commencé en 1920 : « Je regrette l'entre-deux-guerres, je travaillais 10 mois, je gagnais mieux et en plus j'avais un mois de congé à chaque intersaison. »<sup>12</sup>

La Normandie n'a jamais fait partie des Alpes Maritimes, pourtant si l'on en croit la presse nationale (*Figaro*) de nombreux Azuréens auraient fait souche dans cette province et les dialectes d'oc seraient toujours utilisés après maintes générations comme langue de reconnaissance par certains employés du lieu. Dès la fin du XIXe siècle, la faim et la pénurie fiduciaire amenèrent un flux migratoire des habitants de l'ancien Comté vers Cabourg. C'est donc, tout naturellement, que les gens du tourisme reprirent leurs pérégrinations estivales dès la fin de la guerre. L'essaimage de ces montagnards marqua vivement leurs esprits. Un groupe important d'entre eux débarquant à Deauville, vers midi, fut accueilli, à la cantine par la direction et une présentation de langoustes en belle vue, le discours de bienvenue fut bref et précis : « ici vous mangerez comme des clients ; en contrepartie je n'accepterai aucun coulage ni aucune fauche ».

Ces propos sont à l'image d'une époque où un consensus social commence à s'instaurer entre la hiérarchie et la base, cette autre aventure ou mésaventure d'une brigade méridionale en est l'illustration. Rappelons que dans ces années là, le recrutement de brigades entières était la règle. Montés sur la côte normande, pour l'estive, « les étages » d'un hôtel eurent la désagréable surprise de n'avoir aucun client pendant plusieurs semaines. La rémunération étant toujours exclusivement aux pourboires ; les personnels après en avoir débattu *bessai en gavouët o en nissart* décidèrent d'envoyer une délégation consulter la direction. Celle-ci les reçut et avança une gratification minimale (et non rémunération puisqu'en fait il s'agissait d'un prêt) jusqu'à l'arrivée de la clientèle, cette somme devant être remboursée par les personnes dans le cours de la saison.

La Savoie, fut aussi terre d'expatriation. L'hôtel Royal de Nice et le Royal à Evian dépendaient alors de la même société : les deux établissements utilisant le plus souvent un unique personnel.

Pendant ce temps, dans les Alpes Maritimes, insensiblement, les mœurs évoluaient, même si, seuls les hommes en canotier ou en feutre et les femmes chapeautées, pouvaient se permettre de déambuler sur la Promenade des Anglais ; le populaire en casquette ou béret devait se contenter de la rue de France. Le béret n'était acceptable que lorsqu'il était tarte et alpin, Nice étant ville de garnison, les Diabes bleus paraient sur la « Prom » au pas chasseur.

L'hôtellerie, faisait toujours rêver puisqu'un vieux butler niçois (il faut bien faire quelques anglicismes !) qui avait programmé l'éducation internationale de son fils pour en faire un concierge, se lamentait dans les années 70 que celui-ci, après une très brillante carrière dans la police nationale, ait

---

<sup>8</sup> Traduction des textes niçois : Je suis perdu ... Tais-toi, dans certaines versions la réponse est plus crue.

<sup>9</sup> Un cas d'école Aimable Gastaud et ses parrains

<sup>10</sup> Nous pourrions nourrir de chiffres, ce chapitre ; mais conformément à une tradition locale, nous demanderons à l'auditeur de devenir Promeneur et d'aller se ressourcer au carré militaire du Cimetière de Caucade où quelques milliers d'hommes reposent côte à côte en toute fraternité qu'ils aient été noirs, blancs, jaunes, chrétiens, israélites ou musulmans. ; beaucoup moururent dans des établissements hôteliers réquisitionnés ou mis à disposition de l'Armée.

<sup>11</sup> Forain, bas latin *foranus*, étranger, lou forestier en gavot et le foreign(er) anglais ont la même racine

<sup>12</sup> Propos recueilli en 1974

achevé sa vie professionnelle comme chef de cabinet d'une importante personnalité politique locale : Tu vois, on ne peut pas prévoir la destinée des enfants, je voulais en faire un chef concierge, il a fini commissaire !

Ce n'est pas une la palissade que d'oser dire que le tourisme mène à tout et que tout mène au tourisme. Pourtant le décor souvent idyllique que des réalisateurs de cinéma, la littérature, les peintres ont propagé dans leurs œuvres est bien éloigné de la réalité de femmes et d'hommes amenés à travailler de longues heures, dans des conditions si difficiles qu'elle pourrait parfois évoquer les pires scénarii misérabilistes. Même s'il fallait encore un certificat de la police nationale, une lettre d'introduction du maire, du curé ou de l'instituteur pour pouvoir songer entrer dans certaines maisons, un sentiment diffus gagnait les esprits. L'espoir en l'homme avait pour beaucoup remplacé, l'espérance en Dieu, après les tueries de la Grande guerre. Le cosmopolitisme du début du siècle avait fait place à l'internationalisation des échanges. Une prise de conscience collective semblait gagner des individus imprégnés des valeurs traditionnelles des communautés agro-sylvo-pastorales de l'arc alpin. Collectivisme, internationales, ces mots nouveaux faisaient une percée sensible dans le vocabulaire de l'époque. La guerre avait fait s'écrouler des empires, la paix avait ébranlé les consciences ; imperceptiblement, l'esprit des hommes se reconstruisait dans un nouvel équilibre : l'internationale serait bientôt plus chantée que le *stabat mater* du renouveau catholique.

L'entraide, la solidarité, sont des constantes du discours prolétarien, la charité, la redevabilité passèrent de mode. L'expression des actes trouva d'autres termes pour faire face aux maux de chacun. La politique faisait intrusion avec sa terminologie belliqueuse dans la tête de gens au sac de mots réduit, terme gavot pour désigner le vocabulaire des autochtones.

La syndicalisation de la masse des employés fut-elle réelle ? L'engagement dans la lutte syndicale fut-il actif ? Ce n'est pas à nous de répondre à ces questions ; mais, il nous semble que le terreau mutualiste fut propice à la germination de certaines confédérations. Nous irons donc comme au jeu de l'oie directement à.....

1936

Petits si vous portez des vestes blanches c'est parce que nous avons fait grève en 36. C'est ainsi qu'un directeur de salle accueillait ses commis dans les années 70. La victoire du Front Populaire, ce n'était pour lui ni un nouveau système de rétribution, ni des vacances, ni un repos hebdomadaire officialisé, mais le fait de ne plus être un pingouin, d'avoir abandonné le frac, la queue de pie et le col dur, pour la veste des barmen américains. Des brigades entières entrèrent en conflit pour des raisons qui peuvent nous sembler pusillanimes, le fait de ne plus avoir un plastron, le refus du noir, ou de payer la casse, la rigidité des basques... les opinions politiques primèrent parfois sur le respect de la hiérarchie ; un excité du haut pays, alla même jusqu'à enfermer la gouvernante du Royal à Evian dans un placard. Ce geste fut déploré par l'ensemble des autres personnels. Les tendances anarcho-syndicalistes frustrées ou castrées qui caractérisent bon nombre des membres de la corporation trouvèrent durant la révolte ouvrière à s'exprimer : le marteau à rebomber les verres marcha à plein régime, le cri d'attention « faites chauffer la colle » titilla désagréablement l'oreille des directions. Tout se calma cependant très vite, congédier et congé ont une origine commune, il n'y eut pas de vacance de pouvoir dans le tourisme azuréen ; l'argent des laborieux servait à aider les familles restées dans les villages. Un seul actif pouvait subvenir directement ou indirectement aux besoins d'une dizaine de parents et alliés.

L'Etat n'avait pas encore pris en charge l'aide sociale généralisée ni mis en place le financement d'un plan-retraite digne d'une Nation moderne. La paix sociale retrouvée, tout avait été bouleversé, mais rien n'avait changé. La veste blanche avait uniformisé la salle, le hall portait encore la livrée aux couleurs des établissements, tandis que là-haut dans les étages, plumeau, tête de loup, peau de chamois oeuvraient en silence. Les trompettes et saxophones emplissaient l'air de jazz, des orchestres de cuivre égayaient les soirées mondaines de Monaco, à Cannes ; bientôt ce seraient des clairons qui fendraient l'air, des cimes à la mer et sonneraient la mobilisation générale.

De drôles d'histoire pour une drôle de guerre

Un officier de marine venait chaque année, passer quelques jours de vacances sur la Côte. Comme il avait ses habitudes, il descendait toujours dans le même hôtel et choisissait la même chambre. A la déclaration de guerre après avoir remercié les gens de l'étage, il partit rejoindre son

poste sans plus de détail. Quelques jours plus tard, l'ordre de mobilisation rattrapa le valet : il devait rejoindre Beuil en qualité de caporal télégraphiste, devenu sourd d'oreille il était un peu inquiet sur son sort. Quelle ne fut pas sa surprise, lorsqu'il arriva aux Launes, de retrouver son client en charge de l'artillerie des forts de la place. Celui-ci le reconnut immédiatement : « Paul nous avons un problème ; la nourriture des officiers et des hommes est exécrationnelle, nous avons 850 kg de riz, du vin de l'huile, du sucre et du rhum, trouvez des cuisiniers, des serveurs, débrouillez vous pour améliorer l'ordinaire ! Bien mon commandant ! »

Le pauvre Paul recruta une brigade qui valait son pesant de sardines : maîtres d'hôtel de la jetée et du casino municipal, saucier du Ruhl, chef de partie du Palais, il fit du troc et des échanges en nature avec la population : le niveau du service et la qualité des mets ne furent plus ceux d'une caserne.

Lors du cessez-le feu franco-italien, la petite troupe s'apprêtait à être démobilisée et à regagner ses foyers lorsque le commandant survint : Paul prenez des rations de guerre pour quatre personnes et quatre jours et suivez-moi.

L'ex-chasseur de palace s'exécuta et se trouva enfermé avec trois officiers supérieurs dans l'armurerie du fort. Allègrement, ils détruisirent le matériel de dotation de guerre pour qu'il ne tombe pas aux mains des troupes fascistes italiennes. L'Armée jusqu'à la fin de la conscription aima le sens de la démerde des gens de l'hôtellerie. Pour les profanes, il est vrai, débrouillardise, fainéantise et ladrerie étaient les marques de nos métiers.

Paul redevenu civil, libéré de toute charge puisque son hôtel était fermé fut rattrapé par l'Histoire, en recevant un ordre du STO à rejoindre l'Allemagne. Sa femme vint trouver l'ancien directeur pour une intervention auprès des Allemands, celui-ci sembla trouver une solution : L'Etat major de la Wehrmacht vient de réquisitionner toute l'argenterie de l'hôtel, je vais demander qu'il vous embauche ainsi vous surveillerez et entretiendrez le matériel qui nous appartient ! Le couple fut donc mis, gracieusement, à la disposition du Reich ! La pauvre femme se souvenait de cette réquisition comme d'une époque difficile ; elle ne manquait jamais de commencer sa phrase par : Mon Dieu, quelle vie ! et terminait toujours par un soupir : Tu te rends compte un peu, de la misère, des cartes de ravitaillement du rationnement, il n'y avait rien à manger, les enfants pleuraient et moi tous les soirs je te faisais des omelettes de 22 ou 24 œufs pour 5 ou 6 de ces Messieurs, pourvu que ce temps ne revienne plus !

Les années de silence : 1940-1944

Durant ces quatre années, les flux de clientèles s'étaient tariés sur la Riviera, nous aurions pu avec humour, décrire les nouveaux centres d'intérêts et les destinations de ces visiteurs convaincus. Mais, par respect pour les millions de morts nous resterons silencieux. Il est une constance dans notre profession, celle du respect des autres, quelle que soit leur race, couleur et religion. *Lou souorta mi davanti*, n'est pas reconnu ici, où l'adage veut que, dans ton humilité, tu trouveras ta grandeur. Alors par respect pour ce grand passeur de mémoires : M. Le Noir, quelques souvenirs du Negresco, lors du second conflit mondial.

M. Marc, fut engagé au moment où la zone libre disparaissait. Les faits qu'il nous a relatés, concernent donc la seconde partie de la guerre : De tous les hôtels en bordure de mer, le Negresco fut un des seuls à être resté ouvert durant toute la guerre ; il va sans dire que les hôtes de marque de la période 42-44 étaient ou des officiers vacataires, descendus souvent du front Russe ou des individus aux activités diverses que nous qualifierons de collaborateurs. La pénurie était totale, mais ces défenseurs de l'Etat Français, recouraient souvent au marché noir pour subvenir à leurs besoins alimentaires. Leurs revenus illicites leur permettaient de vivre agréablement dans une Nation, spoliée par l'occupant.

-Petit, j'ai la chambre 121, auriez vous du lait ?

-Je ne sais pas Monsieur, je reviens à 4h00, si je peux je vous en amènerai une topette.

Bondissant sur sa bicyclette, le groom, se rendit chez une nourrice allaitante et lui demanda un peu de lait. Revenu à l'hôtel, il monta au 221, frappa à la porte et demanda francs pour le lait ; le client ouvrit, lui donna l'argent et le congédia. 10 minutes plus tard le client de la 121 se pointe menaçant :

-Petit, vous avez oublié mon lait !!!

-Non, Monsieur, mais la Dame n'était pas là.

Le voilà reparti sur son vélo, apeuré et tremblant, il arrive chez sa Dame. Il l'implore à genoux, le courroux de la belle est à la hauteur de l'époque : Mais petit où veux tu que je trouve du lait, tu sais bien que je n'ai droit qu'à un certain nombre de tickets. Bon attends-moi là, je reviens dans cinq minutes. Il attendit un bon quart d'heure, puis la nourrice revint et sèchement lança : C'est x Francs. De retour à l'hôtel et après avoir arrondi le prix, il porta le laitage au client. Il ne sût jamais si le lait était de vache, de femme ou un Ersatz de l'époque. Le client sembla content !

Début 1943, un capitaine allemand demande à laisser, à la consigne de l'hôtel, une malle avec quelques affaires à l'intérieur, avec cette indication expresse : n'y touchez pas, je reviens dans quelques temps. Quelques semaines, après le débarquement en Provence et la libération de Nice, un Dodge arrive à l'hôtel, un commandant américain en descend -c'était notre capitaine allemand- il demande aux chasseurs présents : Je viens chercher ma malle, où est-elle ? Entre temps, la malle avait disparu et les biens avaient été partagés. Le chef bagagiste avança : En 43, nous avons cru que vous aviez disparu, après la déroute de 44 nous pensions que vous ne reviendriez plus. Ce à quoi l'officier, répondit en français : Mais, enfin je vous avais pourtant bien dit d'attendre, si on ne peut plus avoir confiance aux bagageries de palace ! Après quelques mots aigres-doux, on en resta là et le Dodge reparti.

A la fin de l'occupation un aéronef dont personne ne connaissait la nationalité, survolait la ville de Nice, tous les jours à l'aube. Certains le croyaient allemand et apte à entretenir la peur, d'autres le disaient anglais ou américain et porteur d'espoir. Invariablement, il lâchait une bombe dès l'aurore venue. Un matin il passa sur la Baie des Anges et sa bombinette tomba en mer où elle explosa causant de grands dommages dans les bancs de poissons qui avaient prospéré durant l'interdiction de pêche nazie. Voyant tous ces beaux poissons le ventre en l'air, le chef chasseur s'en alla trouver le commandant de semaine. Après quelques conciliabules, Allemands et Français décident d'un partage équitable : 50% pour le mess et 50% pour le personnel. La plage était pour partie minée et couverte de barbelés. L'officier crie des ordres, les herses sont levées, les mitrailleuses se tournent vers le ciel et deux chasseurs ayant abandonné chaussures et pantalons mais en veste, s'en vont à la pêche merveilleuse. Ce soir là, Niçois et occupants savourèrent daurades ou petite soupe. Acte de collaboration ou geste induit par la famine : qui pourra juger dans un univers où l'abondance de biens de consommation entraîne des régimes draconiens ?

Libération de Nice, un fantôme sort pour la première fois depuis quatre ans à l'extérieur du bâtiment. Il est blanc comme un linge, saisi par l'émotion du moment ; mais sa lividité est due aussi aux dernières années sans soleil. M. S., barman au Negresco, israélite français, a combattu en 39-40 et il est depuis hébergé à la plonge de l'hôtel. Les Allemands ont vu cette ombre passer dans les couloirs, jamais ils n'ont pensé.... Et le personnel jamais ne l'a trahi. Ces temps difficiles ont pu entraîner de magnifiques faits d'arme, des actes de résistance ; mais au quotidien, des femmes et des hommes qui n'étaient pas des saints ont été des justes. Ils étaient charitables, d'une charité qui, si elle commençait parfois par eux-mêmes, n'était pas préjudiciable aux autres.

Les 5 années qui vont de 1940 à 1945 sont une cassure sur le plan historique ; une marque, un signe des temps futurs de ce que certains ont nommé : Les trente glorieuses. Nous aimerions profiter de ce palier temporel pour évoquer les contradictions des hommes et du métier, l'endroit et l'envers du décor, l'opposition de l'argent et de la pauvreté, l'abondance et la pénurie et ce point immuable d'équilibre : l'Etre dans la primitivité et la nudité de son humanité ; de son moi.

La psychanalyse pourrait qualifier de bipolaire la sphère du tourisme. En souvenir, d'un vieux serveur qui ne connaissait pas la propoxyton niçoise, mais savait la langue, nous emploierons des mots plus simples. A la salle feutrée, aseptisée, peuplée d'hommes en noir ou en bicolore, s'oppose toujours la cuisine pleine de bruissements, de senteurs où une brigade en blanc officie. Or, entre les deux existe un sas qui est parfois l'office. C'est dans celui-ci que s'effectue généralement la mise en place et que se règlent à coups de gueule ou à coups de poing les problèmes du service. Il est simpliste aussi de mettre en évidence la richesse des décors, l'ampleur et le confort de l'espace où la magnificence du mode de vie des maîtres trouve à s'exprimer et de les comparer avec les dégagements réservés au personnel où le minimum était sous le niveau du minimalisme japonais !

Filouterie, roublardise, hypocrisie, laderie, alcoolisme, intempérance, volage, la liste est longue des expressions négatives accolées à la profession et pourtant par delà tous ces vices, ces personnes avaient un cœur, du cœur. Ainsi un gros industriel français paraplégique, débarquait dans un hôtel niçois avec son infirmier, son chauffeur, son secrétaire particulier, puis, quand il était installé, il renvoyait tout ce beau monde. Son fils s'étant inquiété par téléphone de le voir seul, il répondit simplement : Ici je suis mieux qu'à la maison ! Je suis chez moi et je suis moi !

La femme de chambre qui préparait un bouillon clair pour un client malade, ne cherchait pas à se valoriser, mais tout simplement à aider.

Un cas, extrême certes, mais symptomatique de ces contradictions est celui de ce premier chasseur qui ayant commencé au standard des taxis niçois dans les années 30, finit sa carrière vers la fin des années 70 au poste de deuxième concierge. Membre du parti communiste, militant syndical CGT, il n'aimait que les Américains et bien sûr le dollar. Intransigeant en matière d'économie internationale, il s'essayait aux courses et parfois s'asseyait aux tables de jeux du Palais. Prônant la simplicité des mœurs, il était à son aise pour trouver des solutions à un ménage à trois ou résoudre le problème de solitude d'un client eseuilé. Politiquement incorruptible, il était de tous les coups fourrés. Le bon René était une pâte, il pouvait grogner ou être grognon, il restait toujours généreux. Il était comme l'ouvrier ou l'époque ni rouge ni blanc : rosé !

Soubresauts de l'ancienne société/ naissance d'un nouveau monde

Le retour des clients. Nice, ville de repos des troupes américaines, combattant en Allemagne revit. Cannes, elle, fut désignée cité de villégiature pour officiers !

La pénurie et les rationnements ont fait régresser le tourisme azuréen à un niveau bien primitif. Songeons qu'il n'y avait d'eau chaude que 2 ou 3 fois par semaine. Les coupures d'électricité étaient fréquentes. Les combines fleurissaient.

Conducteurs et voituriers allaient encore chercher les clients à la gare pour les ramener à l'hôtel. Le travail du voiturier consistait à aller quérir le futur résident sur le quai et à le conduire au véhicule de l'hôtel. Le conducteur attendait près de son attelage, puis une fois les passagers et les bagages à main embarqués dans la voiture, le cocher partait pour l'hôtel. Le voiturier se plaçait à l'extérieur-arrière du carrosse pour protéger les affaires des hôtes. Il arriva que conducteur et voiturier fassent le coup de poing à la gare pour protéger leurs futurs résidents. Lors des arrivées, la cohue était assez indescriptible, voituriers et chauffeurs des grands hôtels du littoral faisant la guerre aux voituriers de ceux de la gare. Des pugilats pouvaient éclater, parfois même des surins, des lames et autres crans d'arrêt étaient sortis des poches. La violence n'était pas encore de la petite délinquance, mais les estafilades et les ecchymoses étaient bien réelles. Ces transferts hippomobiles ne perdurèrent pas au-delà des années 40. Le voiturier vint, seul, accueillir l'arrivant, puis après l'avoir aidé avec son équipage (comme il se disait alors), le mettait dans un taxi qui le conduisait directement à l'hôtel. La clientèle voyageait alors léger c'est-à-dire que les malles arrivaient avant ou après les personnes, mais rarement avec. La collecte de la mallerie dépendait des chasseurs : un homme seul pouvait ainsi mettre jusqu'à 19 malles sur un simple charreton. Ce cas est cependant exceptionnel. le transport des malles pouvait être dangereux, il fallait choisir des rues peu pentues. Lors des voyages pédestres, un chasseur tirait et l'autre placé en arrière du charreton freinait au moyen d'une grosse corde. Véritable expédition, charger un tel chariot pouvait nécessiter 1 h 00 à 1 h 30 et la descente de la gare à la mer une quarantaine de minutes.

Il est une chose qui resta immuable des années d'avant-guerre aux années d'après-guerre : l'entretien de l'argenterie. Un déporté politique, débarqué des camps en 1945, cherchait une place à l'année ; il se présenta dans plusieurs restaurants avant d'arriver au Chant... de Nice. Le directeur fut direct : -Monsieur, si vous arrivez à remettre l'argenterie en état vous avez la place. Il lui fallut quelques semaines, mais il y arriva... la table redevint une des plus brillantes de la Riviera.

Le personnel résident était toujours considéré comme corvéable à merci. Une course survenait la nuit, le concierge allait réveiller un des chasseurs qu'il soit 2 h ou 5 h du matin.

Amplitude horaire et temps de pause, bien que définis à l'avance, étaient assez fluctuants. Les coupures étaient élastiques. Après minuit le personnel logeant dans l'établissement devait émarger sur un cahier de nuit, contresigné au matin par le concierge de jour. Par crainte de rétorsion de la direction ou du chef de service, les couche-tard dormaient sur la plage en face de l'hôtel et attendaient

l'ouverture de la porte de service pour se faufiler discrètement dans l'établissement. L'été, femmes et hommes s'assoupissaient, ainsi pendant quelques heures, un noctambule aurait pu recenser les établissements à grande proportion de fêtards.

Il existait sur le bord de mer, à la fin de la saison estivale et en fin d'hiver, une originalité locale, pour les établissements de renom : le battage des tapis. Tout le personnel était mobilisé, les moquettes étaient roulées, puis des bras solides les relevaient et ... direction la plage. Là elles étaient déroulées, battues, rebattues et enfin repartaient roulées vers les hôtels. Séance de défoulement collectif, chacun y allait de ses cris, de ses chants. Restés à la hauteur de la piste cavalière, les cadres encourageaient leur troupe, dans ce happening d'arrière-garde.

Avant de quitter ce chapitre, de refermer la malle aux souvenirs, encore une réflexion d'un très jeune commis à son directeur de salle.

-Monsieur, quand se rend-on compte qu'on est vieux ?

-Petit tu es vieux quand tu t'aperçois que tu n'écoutes plus les autres mais que ce sont les autres qui t'écotent.

Alors encore, un tout petit effort... Un monde de travail, pour le travail, tenu par le travail

Dans les années 70 un propriétaire s'étonnait de l'archaïsme de la méthode employée pour nettoyer l'argenterie (bouchon et blanc d'Espagne), il demanda au directeur de salle s'il ne connaissait pas quelque chose de moins fatiguant et de plus rapide, la réponse du Maître fut : -Monsieur, pour l'argent ou le cuivre il n'y a que l'huile de coude.

La savonnade (savon noir et eau chaude) pouvait aussi servir de mesure disciplinaire, un commis, une femme de chambre ou un chasseur se montrait-il impudent, il avait pour tâche de nettoyer couloir, office et pièce de service. Un célèbre concierge utilisait, lui, les feuilles de salade ; le premier chasseur allait tous les matins chercher les premières feuilles de laitue, jugées impropres à la consommation. Légèrement humides, elles étaient déposées sur les tapis de l'entrée puis balayées...

La galère n'est plus la réale des vaisseaux, c'est la vie. On galère encore aujourd'hui, mais le plus souvent seul, loin de la chiourme des forçats du travail, des damnés de la terre. Or, elle représenta longtemps, lorsque les parquets étaient encore des parquets, un outil de supplice pour les commis et les grooms et chasseurs. Deux feuilles de feutre sous des semelles de fonte que l'employé fixait à ses chaussures et une fois le bois poncé, ciré... une longue séance de patinage... bien des années plus tard, les derniers à avoir pratiqué ce footing matinal se souviennent qu'ils ne faisaient pas dans la dentelle et que cela n'avait rien d'artistique.

La patience n'est pas ici la qualité naturelle de ceux qui mettent en pratique l'adage *avalare amar e escupir dous* (avalare amer et cracher doux) mais, une petite pièce de bois placée entre les boutons de cuivre et le tissu. A la qualité du bouton, on pouvait voir la qualité de la maison ... même si cet objet ne fait plus partie du paquetage des hommes de la garde républicaine il est toujours en usage dans quelques établissements de la Côte.

Le chocolat se décline aujourd'hui de bien des manières, du massage à la tétine tout est aromatisé, chocolaté. Il existait une tradition qui voulait qu'un jeune commis ne fasse pas son premier service mais mange pendant celui-ci beaucoup de chocolat. La crise de foie était assurée, elle évitait quelques crises de foi de la part de ses chefs !

Les réponses au titre énigmatique, ayant été données, il nous reste maintenant à conclure :

Tout se perd y compris nos valeurs : L'uniformisation relative de l'hôtellerie internationale a fait naître de nouvelles normes d'accueil et de service. La politique des chaînes qui tend vers une standardisation des prestations rend l'émergence du caractère local plus difficile. Les formules stéréotypées de modèles anglo-saxons reprises par les établissements et resorts des grands groupes se généralisent. Couleurs, formulations, décors s'harmonisent pour offrir à une clientèle de plus en plus homogène des niveaux de services identiques dans n'importe quel pays du monde. L'individualité est de plus en plus difficile à trouver au sein d'un global world (en français mondialisation) où nous devons pour survivre, nous fonder dans des critères imposés. Aussi la réflexion de cet Italien, si pleine de nostalgie est à l'image d'une époque pas si lointaine, mais révolue.

Dans les années 80, un noble vénitien désargenté faisait un dernier tour d'Europe, avant le grand départ, il arriva en pèlerinage à Nice où il résida quelque temps. Après plusieurs jours, « touring the Riviera, as we said in English », il constata désabusé : J'ai vendu mon dernier tableau pour être ici et à part vous et moi, il n'y a plus personne qui partage notre héritage commun. Principé que



dites vous là ! Oh, mon ami, je ne suis pas triste pour moi, je suis triste pour vous !

Le monde, évolue, mute, se transforme. Le nouveau riche, fer de lance du renouveau hôtelier, a toujours été un segment important de notre branche d'industrie depuis sa création. Il nous a permis de nous adapter, de modifier nos comportements et demande en retour une attention constante.

Les relations entre les hommes changent, la dialectique gagne notre secteur d'activité, l'impersonnalité des propos masquée par une fausse amabilité et des impositions de choix de vocabulaire limitent les rapports humains. Pourtant, il restera toujours des braves gens d'en haut pour être servis par des ladies et des gentilshommes d'en bas. Il existe une rare espèce d'hommes et de femmes qui recherchera toujours l'autre, au-delà même de la différence des classes sociales et des privilèges du rang : nous la trouvons parfois au milieu de notre clientèle.... C'est pour cela que nous exerçons le plus beau des métiers.

## **La première guerre mondiale est lourde de conséquences pour Nice et l'hôtellerie niçoise.** **Françoise Dehon-Poitou**

A l'aube de la guerre de 1914-1918, l'afflux des hivernants a enrichi la ville de Nice et son hôtellerie.

La ville de Nice s'est considérablement agrandie après l'annexion à la France en 1860. La population s'est accrue et l'économie a changé. Avant 1860, l'économie de la ville était soutenue par les besoins des citadins, des paysans de la campagne environnante, des nombreux fonctionnaires civils et militaires nommés par Turin, la capitale. Ils généraient une agriculture qui cultivait traditionnellement sur les collines l'olivier, la vigne, le blé, à Cessole et près du Paillon les cultures vivrières. Une industrie artisanale fabriquait tous les produits nécessaires pour couvrir les besoins des hivernants et de la population. La vie culturelle était essentiellement niçoise. Les peintres qui travaillaient surtout l'aquarelle, étaient des Niçois même si comme Fracere pour la Russie et Alexis Mossa pour Paris, ils avaient fait quelques séjours ailleurs. L'arrivée en masse des étrangers, venus à Nice en villégiature de septembre à mars ou avril, change la ville. On les appelle les hivernants. Leur présence devient primordiale pour l'économie qui s'enrichit de nouvelles activités. L'hôtellerie et les résidents en villas ou en appartements emploient un personnel très nombreux. Les habitants des campagnes les désertent pour venir travailler en ville. La population s'accroît de façon spectaculaire et la ville s'étend peu à peu pour rejoindre ou dépasser les voies de chemin de fer. En 1861, il y a à Nice 48 000 habitants et en 1911: 143 000, soit en 50 ans presque 100 000 habitants de plus. De 1860 à 1914, et particulièrement durant la Belle Epoque, la ville s'est radicalement transformée. Pour subvenir aux besoins des hivernants et des Niçois, on a vu se développer toutes les industries et les commerces qui fournissent l'alimentation, l'habillement, les articles de luxe et notamment la bijouterie. On travaille à Nice autant d'or et de pierres précieuses qu'à Paris. Les membres des professions libérales, notaires, avocats, médecins, viennent nombreux s'installer. Le développement des techniques favorise la création des ateliers de métallurgie, de chimie, de mécanique et d'électricité. Les activités les plus lucratives pour la cité, celles qui génèrent aussi le plus d'emploi sont l'industrie hôtelière, les entreprises de bâtiment, l'huile et l'horticulture.

En 1860, on compte 38 hôtels à Nice dont les plus vastes sont le West End, le Westminster et le Chauvain. En 1914, il y a 173 hôtels dont de nombreux palaces construits pour la plupart dans les années 1890 à 1914. L'hôtellerie est en plein essor et génère de très gros profits pour les hôteliers. La ville s'enrichit grâce aux taxes qu'elle perçoit sur les recettes des casinos, du carnaval, des festivités sportives. Les réceptions, les spectacles, les concerts se succèdent dans les hôtels, les villas et les lieux publics. Les casinos, tardivement ouverts à Nice sont nombreux. On en compte cinq à la veille de 1914. Le Casino Municipal fastueusement décoré, la Jetée Promenade au luxe éblouissant, l'Olympia, l'Eldorado et le Kursaal. Ils connaissent tous de grands succès. Leurs recettes sont en progression spectaculaire ainsi les recettes du Casino Municipal passent de 611 800 francs durant la saison 1904-1905 à 4 824 266 francs en 1911-1912. On joue également dans les cercles à demi-ouverts, les cercles fermés, les tripots clandestins.

Le carnaval apporte à la ville de grosses recettes, on peut en dire autant des festivités qui ont lieu durant les Courses de chevaux, les matchs du Lawn-tennis, les compétitions du Cercle nautique.

En 1914, l'hôtellerie et plus généralement la fonction résidentielle de la ville, est en plein essor. Elle dynamise toute l'activité de Nice et l'historien Devun l'appellera "la Fonction Mère" de la cité. Beaucoup d'entreprises naissent alors<sup>13</sup>. Mais les grandes richesses de la ville à cette époque, que l'on a appelée la Belle Epoque sont aussi, et grâce à la fonction résidentielle, le bâtiment, l'huile d'olive, la fleur.

Le bâtiment est une industrie prospère<sup>14</sup>, favorisée par la nécessité de construire pour les hivernants, des villas, des hôtels et des immeubles d'appartements. Elle emploie un nombre toujours croissant d'architectes, d'entrepreneurs, d'artisans et d'ouvriers du bâtiment. Le bâtiment connaît un

---

<sup>13</sup> Les fonderies Giordan à Riquier d'abord spécialisées dans le matériel oléicole et vinicole, se diversifient et se spécialisent dans la construction mécanique. Ils travailleront pour les tramways, les autobus et les chemins de fer. Les ateliers de mécanique automobile sont florissants. Les garagistes sont si nombreux et font tant de bruit que la municipalité produit un arrêté pour limiter leurs pétarades.

<sup>14</sup> Devun (Jean), *Recherches régionales* 1970

formidable essor et permet la création d'entreprises de gros œuvre, de second œuvre et des ateliers artisanaux pour fournir le mobilier, garnir les sièges, etc. Les progrès techniques donnent naissance à de nouveaux métiers, on voit se créer des établissements spécialisés dans l'électricité, le chauffage central, les ascenseurs. En 1900, presque toutes les sociétés qui travaillent sur les chantiers de Nice sont niçoises. Véran et Costamagna sont des négociants en fournitures de bâtiment. La spéculation foncière et immobilière est très fructueuse, les agences de vente et de location d'immeubles se multiplient.

En 1900, Le rendement du commerce des huiles d'olive<sup>15</sup> est à peu près égal au profit apporté par les séjours des étrangers qui est de 30 000 000 de francs. Les oliviers de Nice ont connu des maladies et ont dû importer de l'huile. Elle arrive de presque tous les pays du bassin méditerranéen pour être traitée et bonifiée à Nice. Puis grâce aux hivernants, cette huile est connue et exportée dans tous les pays d'Europe et même aux Etats Unis. Le bénéfice est également considérable pour les tonneliers, ferblantiers, transporteurs par route ou par mer.

La fleur coupée a été introduite à Nice par Alphonse Karr. Il avait dû s'expatrier à Nice après l'accession au pouvoir de Napoléon III qu'il avait combattu. En 1875, il écrit dans *Les Guêpes*: « Quand je suis arrivé, il y a quelques vingt ans, Nice se contentait de sa flore sauvage qui est splendide, mais quand un Niçois avait besoin d'un bouquet, il le commandait à Gênes... J'ai amené les fleurs à Nice et j'y ai fondé ...une industrie qui fait vivre aujourd'hui des centaines de personnes. » En 1913, Nice exporte 7 000 tonnes de fleurs, dans toute la France, à Londres, à Moscou. La culture de l'œillet a commencé vers 1890 et a progressé jusqu'à la guerre. Le marché niçois fournit l'Europe entière. Des jardiniers très nombreux travaillent dans les villas, les hôtels et les jardins créés devant les immeubles de rapport.

Pourtant déjà avant la guerre, des signes précurseurs avaient alerté l'opinion quant à la pérennité de l'hôtellerie comme source d'enrichissement de la ville. Les hôtels étaient trop nombreux et parmi eux, beaucoup s'avéraient trop grands. Le coefficient de remplissage des palaces était trop faible pour faire face aux exigences des investissements nécessaires pour assurer leur pérennité. La plupart d'entre eux n'étaient pas adaptés aux normes du confort moderne et aux exigences sanitaires auxquels étaient habitués leur clientèle de luxe, notamment les Anglo-saxons qui dans ce domaine ont toujours été très en avance.

En 1914, la déclaration de la guerre entre l'Allemagne et la France change momentanément la vocation et les activités de la cité.

Août et septembre voient la défaite et la retraite des armées françaises sur tous les fronts. Paris menacé ne sera sauvé que par la contre-offensive de la bataille de la Marne. Elle a lieu du 6 au 10 septembre, les combats sont atrocement meurtriers. Nice a des locaux inoccupés, ces grands hôtels que l'annonce de la guerre a vidés de leurs hôtes. Le gouvernement et l'armée décident d'y diriger les blessés. Ils arrivent par les trains équipés de civières pour les blessés graves. Dès les premières arrivées, les Niçois se mobilisent. Le maire, les conseillers municipaux, les autorités militaires se déplacent pour les accueillir et la fanfare municipale vient jouer la Marseillaise. Des civils viennent aider au déchargement de ceux qui ne peuvent marcher. Des parents de mobilisés viennent dans la crainte de trouver l'un des leurs parmi les blessés ou dans l'espoir d'en avoir des nouvelles. On installe les blessés dans les ambulances et dans les tramways que l'on a transformés pour y déposer les civières. Bientôt l'hôpital Saint Roch est plein, il faut transformer les Palaces en hôpitaux. Les Niçois et les Niçoises se montrent très sensibles devant les souffrances des soldats. La Croix Rouge entre en action. L'Union des Femmes de France et l'Association des Dames de France font appel à des femmes et des jeunes filles courageuses qui deviennent infirmières ou aides-soignantes. Les Niçois rendent visite aux blessés, leur apportent des fruits, des friandises et de menus cadeaux. Ils manifestent du respect aux convalescents qu'ils rencontrent dans la rue et les cafés. Un exemple de cette mobilisation des Niçois nous est donné dans les pages du bulletin du Cercle l'Artistique qui a le souci de participer à l'effort de guerre: Le président, Louis Gassin, un avocat renommé, donne au fil des mois, les listes des membres ou de leurs enfants engagés dans le conflit : mobilisés, promus, blessés, cités à l'ordre de l'armée ou tués. Ainsi, il écrit dans un bulletin de

---

<sup>15</sup> Nice 1900, La Légende du Siècle « *La mémoire d'une ville à travers cartes postales et textes d'époque* » Serre Editeur 1996, B.U. Lettres DC 990 N I C, D'après le « *Guide Bleu – Nice pratique et pittoresque* », auteur anonyme, éditeur Eugène Gauthier 1900

1916 : « C'est la 3<sup>e</sup> fois que l'un de nos membres, le docteur Gauthier est cité pour sa conduite courageuse devant le danger...Il a sauvé de nombreux blessés, il est maintenant affecté au centre de prothèse faciale de Marseille. » Certains soirs, le Cercle accueille des permissionnaires et des convalescents. Il organise aussi pendant toute la durée de la guerre des conférences et des expositions. Ainsi en 1917, a lieu une exposition des dernières œuvres de Gustave Adolphe Mossa. Peintre niçois réputé, il vient d'être réformé après une très grave blessure à la tête. L'exposition est intitulée "Les tristes heures de la guerre". Faite au profit des Orphelins de l'Armée, elle sera de courte durée car toutes les aquarelles seront achetées par le prince et ambassadeur russe, Paul Demidoff. Elle rapporte 3 000 francs qui seront versés à l'œuvre des Orphelins de l'Armée. Nice doit encore faire face à l'arrivée des civils évacués de Paris ou des départements occupés par l'ennemi. Durant les premières années de la guerre, il en arrivera 6 000 dont 3 000 enfants. La ville les logera dans des appartements vides en leur assurant une allocation ou dans des hôtels réquisitionnés qui leur serviront une nourriture frugale. Les Niçois habitués à fréquenter des étrangers riches ne les voient pas d'un bon œil et disent : « Il y a ceux qui usent de notre charité et ceux qui en abusent ».

De nombreux hôtels sont réquisitionnés par le Service de Santé de l'Armée. Ils sont administrés par l'armée ou par des civils.

Les blessés affluent pendant toute l'année 1914 et le début de 1915, on parle à certains moments de 6 000 blessés soignés dans le département dont le plus grand nombre à Nice. A Cimiez, L'excelsior Regina, le Majestic, l'Hermitage sont occupés, on case des lits partout dans les chambres et dans les couloirs. En ville, on a installé dans le Grand Hôtel de l'avenue Félix Faure trois salles d'opérations et des équipements radio. Il est réservé aux blessés graves. On réquisitionne le Winter Palace, le Ruhl. Au Negresco bondé, on installe dans le hall 150 lits. On manque de personnel hospitalier, de lits et d'argent. La Croix Rouge occupe l'hôtel d'Angleterre, l'Union des Femmes de France l'Alhambra, l'association des Dames de France l'Atlantic. Au fil des jours bien d'autres hôtels sont occupés ainsi le Royal sur la Promenade. Le Grand Hôtel de Cimiez sera réservé aux officiers britanniques. Les appartements et les hôtels appartenant aux Allemands et aux Autrichiens sont réquisitionnés d'office. A la fin de 1915, la situation s'améliore. Il n'y a plus que 2 000 blessés à Nice et certains hôtels comme le Ruhl, le Majestic et le Negresco sont autorisés à reprendre partiellement leur exploitation. Mais il arrivera d'autres blessés au gré des offensives. En 1916 et 1917, au milieu de 1918 surtout, lors de l'offensive des Allemands à Verdun et en Champagne; enfin en août avec la contre-offensive des alliés auxquelles se sont joints les Américains. Les blessés américains seront hébergés dans les hôtels Suisse, Astoria, Majestic.

La vie s'organise difficilement à Nice et dans les hôtels durant la guerre. Dès août 1914, l'ambiance de la cité est morne. Les terrasses de café ont été supprimées. Le couvre-feu a éteint les illuminations de la ville, les éclairages des hôtels et des cafés. Les rues apparaissent dangereuses surtout la nuit tombée. Il n'y a plus de Carnaval, de réceptions, de bals, de fêtes. Les résidents allemands, autrichiens, russes sont rentrés chez eux. Les Anglais et les Américains ne se risquent plus à la traversée de la Manche et de l'Atlantique par peur des sous-marins allemands. La situation financière de la ville est grave. Dès 1915, les autorités de Nice font valoir au gouvernement le préjudice qu'elle subit. Ils mettent l'accent sur celui qui serait le sien après la guerre si elle perdait le tourisme, sa seule source de richesse. On ouvre des hôtels partiellement ou totalement aux touristes. On finit par accepter le retour d'une certaine vie mondaine et de certains divertissements, des thés dansants, des bals sans valse ni tangos jugés trop lascifs. Les salons du casino de la Jetée Promenade, les théâtres réouvrent. Ils retrouvent une certaine élégance rehaussée par les uniformes des officiers français et britanniques. On ne joue plus d'opéras ce qui fait dire à certains Niçois, qui ne manquent pas d'humour, qu'ils sont enfin délivrés de 40 ans de Wagner. Mais Saint- Saëns, Fauré viennent à Nice jouer leurs œuvres. Des demi-mondaines, comme la belle Otero et Polaire sont de retour, on voit également les représentations des stars du music-hall comme Mistinguett, Maurice Chevalier, Mayol, Raimu. On organise des tournois de tennis, Suzanne Lenglen et l'Aga Khan y participent. En 1916, chaque salle de spectacle ferme à tour de rôle une fois par semaine, ce qui leur permet d'économiser le charbon tout en préservant leur rentabilité. En 1917, les théâtres ne sont plus chauffés. Le Negresco, le Majestic, le Winter Palace sont ouverts pour la saison 1917-1918. Mais les clients sont rares et

beaucoup d'hôteliers préfèrent rester fermés que de devoir faire face à une exploitation déficitaire. La chaîne Donadeï ouvre ses hôtels situés à Nice et à Cannes à tour de rôle ce qui lui permet de transférer les clients et d'économiser le personnel. Les taxes que percevait la ville sur les investissements immobiliers, les hôtels et les cinq établissements de jeux ne rentrent presque plus. Les bénéfices qu'elle faisait au Casino municipal, sur les manifestations sportives et les divertissements n'existent plus. Le carnaval ne reviendra qu'en 1922. Les paysans et les ouvriers sont mobilisés, des femmes les remplacent mais on manque de bras et le ravitaillement s'en ressent. Le sucre, le café, le charbon et l'essence sont des produits rares. La vie devient très chère, les produits alimentaires subissent une forte augmentation. La ville impose des taxations nouvelles et une limitation de la consommation de l'électricité et du gaz. Dans les hôtels, l'eau chaude n'est distribuée que le mercredi et le samedi. L'alimentation du personnel est simplifiée. Les hôtels sont pénalisés et connaissent durant toute la guerre de graves problèmes de ravitaillement. L'Etat ne tient pas compte de la situation des hôtels et le préfet reçoit même un blâme en 1917 pour leur avoir fait distribuer du sucre. Ils sont obligés d'augmenter leurs prix, mais les rares clients rechignent et essaient de profiter des difficultés des hôteliers pour exiger des remises. Les nécessiteux sont nombreux. La municipalité doit les secourir. Les Niçois se mobilisent. Le Cercle l'Artistique fait de nombreux dons. Il organise des conférences, des expositions, des concerts payants, pour financer "la soupe aux familles" qui servira à certains moments 9 000 soupes par jour. En 1917-18, il y a un retour des étrangers à Nice avec des réservations en septembre et une embellie qui se confirme au cours de la saison. A Paris et grâce à la guerre, une catégorie de la population s'est enrichie, elle peut s'offrir quelques divertissements à Nice. La peur des zeppelins qui sévit à Paris et l'intense publicité faite par les hôteliers ont du également jouer un rôle. La saison se prolonge et certains hôtels sont encore ouverts en juillet, ce qui semble extraordinaire aux Niçois comme aux clients habituels. Cette reprise occasionne un problème de ravitaillement et le maire, M. Goiran dit malencontreusement : « Il est venu trop de monde à Nice cet hiver ». Ces paroles firent scandale auprès des hôteliers et des commerçants. La situation des hôtels demeure grave jusqu'à la fin de la guerre.

Le 11 novembre 1918, l'armistice sonne l'heure de la victoire, mais Nice et l'hôtellerie héritent après la guerre, d'une situation particulièrement difficile. Les hôtels occupés ont été très abîmés. Les meubles, le matériel ont été entreposés dans des garages ou même des cours. Les dégâts sont considérables. Il est difficile d'établir le montant des préjudices et les dommages de guerre qui viendront tardivement, seront faibles. Dès 1914, les hôteliers ont demandé un moratoire pour le paiement de leur loyer. Les hôteliers n'ont pas réalisé de bénéfices depuis le début de la guerre. Les gains de 1918-1919 permettent à peine de payer les arriérés de loyers et les réparations les plus urgentes. Les hôteliers doivent faire face à l'augmentation des prix et à la cherté des denrées alimentaires, à l'impôt sur le revenu qui a été voté en 1914, à l'impôt sur le capital voté en 1921. Ils ont des difficultés de trésorerie. Les services du rail se remettent très lentement à fonctionner. La concurrence des stations étrangères est virulente. Les hôteliers d'Espagne et d'Italie ont profité de la guerre pour attirer une partie de la clientèle. Pour les contrer, les responsables du tourisme niçois conseillent aux hôteliers de proposer des prix attractifs. Ils lancent dans les journaux de Paris et d'Europe, de nombreuses publicités qui vantent le luxe de Nice et de ses hôtels, son soleil, ses espaces fleuris et son climat favorable toute l'année. La clientèle d'avant-guerre semblait disposer de moyens illimités. L'inflation sévit et pèse sur les budgets de l'ancienne clientèle européenne des aristocrates, des princes, des grands bourgeois et des rentiers. Les Allemands ne réapparaîtront qu'en 1927, les Russes viendront maintenant à Nice pour y chercher du travail. Parmi la nouvelle clientèle, on trouve des nouveaux riches mais aussi des patrons d'entreprise moyenne, des fonctionnaires, des personnes exerçant des professions libérales. Ils sont nombreux, mais moins riches et moins distingués. Ils "n'ont pas les codes", ne respectent pas l'étiquette qui permettait à un ancien client de s'adresser au personnel des Palaces selon son rang dans la hiérarchie, sans jamais le froisser. Les Niçois s'indignent des nouvelles mœurs de ces clients et le personnel des hôtels rechigne à les servir. Ces clients dont les moyens financiers sont plus faibles multiplient le nombre de leurs voyages, mais en limitent la durée. Les séjours plus courts augmentent les frais des services hôteliers en transport, bagagerie et linges. Nice gagne encore une nouvelle clientèle. Les réfugiés, les blessés, les alliés venus en permission ont apprécié Nice et ont pu constater que, contrairement à sa réputation, les températures n'y étaient pas insupportables en été. Fort de cette nouvelle expérience, ils viendront en toutes saisons, car l'apparition

de sports tels que la natation et la nouvelle mode des bains de soleil, du « sea, sun, sand » favoriseront une nouvelle saison, celle de l'été qui viendra renforcer la saison d'hiver. Les Américains des Etats-Unis et de l'Amérique du Sud profitent de la faiblesse du franc par rapport au dollar pour visiter la France. Nombreux sont ceux qui viennent pour se rendre sur les cimetières des soldats américains, puis visitent Paris et Nice.

Durant l'entre-deux guerres, c'est l'époque de la construction d'hôtels de dimensions plus modestes et de la disparition d'un certain nombre de Palaces. La reprise de la prospérité de Nice, de son hôtellerie, des activités liées au tourisme a été relativement rapide, puis le krach de 1929 crée de nouvelles difficultés.

De nouveaux hôtels de dimensions plus réduites sont rapidement construits. Leurs tarifs moins chers sont plus adaptés à la nouvelle clientèle. Pendant le même temps, on constate la fermeture d'autres hôtels. Certains Palaces, parmi les plus fameux et les plus récemment construits, vont disparaître au cours des années qui suivent l'immédiat après guerre. En 1925, l'Impérial est transformé en lycée, le Righi et un peu plus tard l'Excelsior Regina seront aménagés en appartements. On comptait en 1914 : 173 hôtels, en 1922 : 286 et seulement 252 en 1925, les disparus sont en majorité des Palaces et des Grands Hôtels. L'hôtellerie niçoise doit se battre pour conserver sa place de première industrie niçoise. En 1924, une plage inconnue, celle de Juan-les Pins, lance l'engouement pour les Bains de Mer sur la côte d'Azur. Les sports nautiques à la mode annoncent le déclin de Cimiez, au profit des hôtels près de la mer. Entre la première et la deuxième guerre mondiale, 31 hôtels disparaîtront à Cimiez : le Regina un établissement de 400 chambres puis Le Grand Hôtel de Cimiez d'une capacité de 150 chambres, qui deviendra en 1938 l'hôpital de La Charité, le Winter de 200 chambres et beaucoup d'autres. L'hôtellerie subit à Cimiez près de 25 % de pertes. Malgré les critiques qu'il avait subi, le Roumain Negresco avait vu juste en installant son hôtel sur la plage. On voit à cette époque se constituer des chaînes d'hôtels parfois internationales : la chaîne Marquet qui a racheté le Negresco comprend aussi des palaces à Madrid, à San Sebastian, à Bruxelles. Il est intéressant de noter que si Nice conserve des Grands Hôtels et des Palaces, les hôtels de dimensions moyennes s'y sont multipliés. Elle y gagne contrairement à d'autres stations des Alpes-Maritimes, une image de cité capable d'accueillir des clients de niveaux socioculturels diversifiés. Cependant la reprise de l'hôtellerie niçoise est rapide. Elle est favorisée par une nouvelle génération qui veut réinventer le plaisir de vivre. En 1925, vient le temps des "années folles", l'engouement pour les défilés de mode, les soirées à grand thème : parisiennes, russes ou orientales mais toujours fastueuses. Les cinéastes, les vedettes, les écrivains, tels Fitzgerald viennent se ruiner avec panache sur la Côte d'Azur et en relancent la mode. L'industrie du bâtiment reprend son rythme grâce à l'augmentation de la population et à la construction de nouveaux hôtels de dimensions plus réduites.

## **Syndicats, mouvements sociaux et droit du travail de la Belle Epoque aux années d'après-guerre Françoise Dehon-Poitou**

Les syndicats patronaux et ouvriers se mettent en place en France, à la fin du XIXe siècle.

Le syndicat hôtelier de Nice, Menton, Cannes, créé en 1877, se propose d'étudier tout ce qui peut favoriser la prospérité hôtelière, de soutenir, protéger les employés fidèles qui auront su obtenir sur leur certificat le timbre de l'association patronale, de créer une synergie avec les associations similaires des Alpes- Maritimes, d'agir auprès des pouvoirs publics.

Le syndicat des employés d'hôtels<sup>16</sup> est créé, en 1884, il se propose, de favoriser l'embauche en dehors des bureaux de placement, sans coût ni favoritisme, pour ce faire : favoriser les relations et donc l'information, entre les employés de la corporation pour se procurer du travail (les brigades des cuisiniers, des employés de la restauration sont formées chaque saison par leur chef, il est important que l'information circule). Obtenir le concours des patrons pour les embauches.

En 1897, les cuisiniers, se sentent différents et mal représentés. Ils créent le syndicat des ouvriers cuisiniers. Pour protéger leur statut d'ouvrier, ils décrètent que le cuisinier ne pourra adhérer que s'il peut produire ses certificats d'apprentissage. Le syndicat se propose : d'obliger l'ouvrier cuisinier à produire à l'embauche son certificat d'apprentissage, d'obtenir le salaire suffisant et les loisirs nécessaires pour exercer leur vie de famille et leurs devoirs de citoyen, de se procurer du travail gratuitement, avec le concours des patrons, de régler par une chambre arbitrale, les différends entre patrons et ouvriers.

Avant la guerre de 1914-1918, les conflits ne touchent pas encore les employés de l'hôtellerie. Cependant les grèves qui ont cours de 1898 à 1910, perturbent indirectement l'hôtellerie niçoise. Les manifestations partiront souvent des usines et des ateliers de Riquier et Saint-Roch, quartiers où les ouvriers sont nombreux, peu payés et subsistent difficilement face à l'augmentation du coût de la vie. Dès octobre 1898, une grève des employés de chemin de Fer<sup>17</sup> vient perturber le début de la saison, or à cette époque presque tous les hivernants arrivent à Nice en empruntant le chemin de fer. Les pouvoirs publics s'en émeuvent et réagissent fortement comme nous l'apprend une lettre du 14 octobre 1898, émanant de la préfecture. « Requérons en vertu de la loi, monsieur le général commandant d'armes de prêter le secours des troupes placés sous ses ordres...en quantité nécessaire pour occuper la gare de Nice et assurer le maintien de l'ordre, la liberté du travail, la circulation des trains, la préservation du matériel et des voies. »

En 1900, paraît la loi qui officialise une durée de travail de 10 h par jour, soit 60 h semaine. La loi de 1906, rend le repos hebdomadaire obligatoire pour tous les salariés. L'article 46 de cette loi prévoit des dérogations et autorise les hôteliers et restaurateurs saisonniers à suspendre 15 fois par an le repos hebdomadaire. Souvent mal compris, l'article 46, spécial pour l'hôtellerie, les cafés et la restauration génère de nombreuses réunions houleuses. La classe ouvrière est importante à Nice. Entre 1904 et 1910 auront lieu les grèves des balayeurs, des employés des tramways et des cochers<sup>18</sup>, toutes perturbatrices pour les hivernants. Des réunions syndicales se tiennent régulièrement durant toutes ces années à la Bourse du travail, les autorités s'en inquiètent et après chaque séance, un compte-rendu du commissaire central est adressé au préfet. C'est en 1908 que l'on note l'apparition d'un phénomène nouveau, le rejet des ouvriers étrangers par leurs collègues français. Ils demandent que la main d'œuvre étrangère ne dépasse pas 20 à 25 % des effectifs de l'hôtellerie. Le ministre leur fait répondre qu'aucune disposition légale ne limite le nombre des ouvriers étrangers employés par des particuliers.

Jusqu'en 1914, le personnel de l'hôtellerie évoluant dans un milieu luxueux, se considère comme le « gratin de la société des employés. Ses gains sont largement plus élevés que ceux des travailleurs engagés dans d'autres professions et l'élégance de ses membres, même pour ceux qui portent des livrées, est plus proche de celle de leurs clients que de celle des ouvriers en bleus de travail. Si la première guerre mondiale interrompt en partie les mouvements sociaux, ils reprennent ensuite avec d'autant plus de virulence que les ouvriers estiment avoir payé chèrement la victoire, par « L'impôt du sang » lourd dans leurs rangs.

---

<sup>16</sup> La promulgation de la loi Waldeck Rousseau du 21 mars 1884 autorise la créations de regroupements ouvriers et permet dès ce mois de mars, la création de la chambre syndicale des garçons de café, restaurant et maîtres d'hôtels niçois et de maison bourgeoise.

<sup>17</sup> ADAM 4 M 462.

<sup>18</sup> ADAM 4 M 463.

Or à la même époque, l'hôtellerie rencontre de nombreuses difficultés. Cette conjoncture défavorable, rend les hôteliers peu enclins à se montrer conciliant face aux revendications de leurs salariés. Les employés doivent faire face aux nouveaux comportements des clients qui sont moins distingués, moins polis et plus regardants sur les pourboires. Ils sont de nouveau confrontés à une augmentation notable du coût de la vie alors que les salaires stagnent et que le chômage s'installe. Le mécontentement devient général. Les lois sociales encadrant la durée du travail, promulguées avant et après la guerre, donnent lieu à de nombreuses contestations et négociations.

En 1919, la loi des 8 heures par jour, soit 48 heures par semaine, rend obligatoire le repos hebdomadaire.

Ces lois s'avèrent très difficiles à appliquer dans un métier où le client s'est habitué à trouver du personnel lorsqu'il rentre très tard d'une soirée. Même aux petites heures du matin, il veut pouvoir se faire servir un dîner aussi soigné qu'à l'ordinaire. Pour lui, les équipes de nuit sont là pour y pourvoir et il paye les prestations de l'hôtel suffisamment cher pour pouvoir l'exiger. Avant 1914, « le client est roi » et le personnel très nombreux, satisfait de son statut, de son salaire et de son rang dans la société était soucieux de plaire aux clients pour en recevoir les gros pourboires qu'ils donnaient sans compter. Il ne faut pas oublier qu'à cette époque, seuls l'encadrement et les membres qui avaient acquis un certain grade dans le personnel de l'hôtel étaient embauchés pour travailler après la saison dans les hôtels des stations d'été, par exemple à Vichy, les autres retrouvaient du travail pour les travaux des champs mal payés ou étaient au chômage. Ils étaient donc heureux d'accroître leur pécule ce qui leur permettait de mieux vivre durant les mois d'été et plus tard d'assurer leur retraite. Les pratiques ont changé. La C.G.T. créée en 1896 et la C.G.T.U. dite moscoutaire qui lui fait concurrence à partir de 1922, ont acquis une audience importante et regroupent presque tout le personnel de la profession. D'autres fédérations ont vu le jour, la S.F.I.O., la C.F.T.C..

Dans les années 1920, l'agitation sociale<sup>19</sup> est très forte et il y a de nombreuses grèves concernant les salaires et le temps de travail. Elles débutent dès janvier, les premières sont celles des cheminots, des maçons, des boulangers, des ouvriers de la fabrique de tabac, des métallurgistes, des dockers, des employés du tramway. Puis les employés de banque et les employés municipaux sont en grève. Les premières grèves dans l'hôtellerie dont on trouve les traces dans les archives datent de 1920. Des réunions de cuisiniers ont lieu début janvier 1920 et le 17 l'ordre de grève est lancé. Des affiches sont placardées « Les patrons, hôteliers, restaurateurs ont un portefeuille à la place du cœur. Camarades dressez-vous contre les exploités ». Le 18 janvier, on note le télégramme du préfet au ministre : « 700 employés d'hôtels sont en grève. Les hôteliers assurent le service avec le personnel fidèle. Les hôteliers demandent au maire d'assurer la liberté du travail ». Ce même 18 janvier, les employés d'hôtels de Menton et de Cannes sont aussi en grève et le 19 janvier 1920, la gendarmerie signale au commissaire central que 1200 employés d'hôtels sont en grève sur 1500, il précise que les revendications portent sur la journée de 8 heures, le repos hebdomadaire, une augmentation de salaire de 8 %, plus un franc par jour et le tarif double pour le travail de nuit. Les autorités s'alarment et ce même jour, une lettre du chef de la 15<sup>e</sup> région bis de la gendarmerie informe le préfet « conformément aux prescriptions contenues dans le télégramme chiffré reçu du 15<sup>e</sup>, je fais diriger vers Nice, un peloton à cheval de gendarmerie. » Diverses professions manifestent également leur mécontentement. Les producteurs et grossistes en fruits et légumes cessent les livraisons. Les employés de banques font aussi grève. La pression monte et pour y faire face, les pouvoirs publics tentent de mettre en place des forces de l'ordre. Le 20 janvier une lettre du cabinet du maire au préfet donne les ordres. « Vu l'essai des syndicats de mettre en oeuvre une grève générale à Nice, il est nécessaire... d'amener à Nice, deux brigades de gendarmerie une à pied et une à cheval. Le cabinet du maire demande au général gouverneur de Nice, que le piquet en armes de 120 hommes de la caserne Rusca soit renforcé à 300 hommes ». Le 21 janvier 1920, la police municipale demande un renforcement des effectifs surtout la nuit." On se doute de l'impact de ces mouvements sur les hôteliers en cette époque de pleine saison. Pendant les négociations continuent.

Le 22 janvier 1920, un accord collectif est signé entre le syndicat des hôteliers et celui des employés d'hôtels.

Pour le repos hebdomadaire, ils sont parvenus au maintien de la dérogation légale avec



des indemnités de salaire correspondant aux journées de repos non accordées, mais la dite indemnité journalière reste à discuter. Pour le temps de présence, l'employé ou l'ouvrier est tenu à 8 heures avec 4 heures de présence pour les repas et autre, soit 72 heures de présence par semaine. Mais rien n'est réglé pour les augmentations de salaire si ce n'est la nécessité de fixer des salaires différents selon les catégories d'hôtels. Les ouvriers reprennent le travail, mais le consensus semble précaire. En mars, l'agitation continue et elle s'étend les mois suivants sur les ouvriers de l'ensemble des professions. Le maire s'en émeut et déclare le 12 mai 1920, « Les rassemblements, cortèges et toutes les manifestations sur la voie publique...sont formellement interdits et seront poursuivis selon les lois en vigueur ». Fin mai, lors d'une réunion dirigée par M. Barel, la section socialiste de Nice qui comprend 150 membres, a déclaré la lutte contre la vie chère et son adhésion à l'internationale de Moscou. Les grèves de 1921<sup>20</sup>, frappent d'abord plus particulièrement les grands magasins et les employés du commerce. Puis la lutte syndicale s'intensifie dans l'hôtellerie de 1921 à 1925. Le 21 Janvier 1921, lors d'une réunion de 400 membres du syndicat des ouvriers cuisiniers, ces derniers protestent de la non-application par les hôteliers du contrat passé le 23 janvier 1920 entre le syndicat des hôteliers et ceux des cuisiniers et des employés, concernant le repos hebdomadaire, la journée de huit heures, la fixation d'un tarif des salaires. Ils envisagent l'arrêt du travail des cuisines une ou deux heures par jour au moment des repas. Tout au long des années 1923<sup>21</sup> et 1924, il y a de nombreuses grèves qui touchent les employés des tramways, les balayeurs, les électriciens, les peintres, les marbriers, les colleurs de papier peint, professionnels tous très demandés par les hivernants. En 1925, les syndicats, les journaux, les partis sont virulents, les idées fusent et se combattent avec violence. C'est l'année où des bagarres éclatent lors des distributions de leurs journaux respectifs entre les Camelots du roi de l'Action française et les adhérents à l'Union départementale de l'Internationale syndicale rouge. Tous font de la propagande antigouvernementale. A partir du 20 février 1925, le syndicat des cuisiniers pâtisseries multiplie ses revendications ce qui donne lieu à de multiples réunions à la Bourse du travail. Elles sont présidées par un nouveau venu M. Haourt qui en devient le secrétaire. Il conseille de faire la grève pour obtenir l'application des lois sur le repos hebdomadaire et les 40 heures, le respect des lois sur l'hygiène dans les cuisines et les locaux qui sont réservés au personnel, un réajustement des salaires au coût de la vie, une défense de l'ouvrier devant la justice patronale. Le 16 mars, M. Haourt se permet de pénétrer dans les cuisines du Gallia et de menacer d'un rapport de l'inspecteur du travail, le chef de cuisine et ses subordonnés, puis le directeur. Le 27 mars 1925, une lettre du directeur de la police d'Etat au préfet l'avertit qu'une plainte du syndicat des hôteliers de Nice a été déposée contre le syndicat des cuisiniers-pâtisseries. Nicolas Haourt est connu comme un agitateur, il a déjà oeuvré à Amsterdam, Londres et Marseille. Les réunions continuent, M. Haourt a réussi à rassembler, au cours de l'une d'elles tenue fin novembre, des cuisiniers de Nice, Cannes, Menton, Vichy, Beausoleil. Il se prétend auprès du ministre mandaté par tous les syndicats de la Côte d'Azur et auprès des hôteliers par le ministre. Le ministère dément ses affirmations. Cependant la lutte continue. Le 19 décembre 1925, le commissariat spécial déclare dans une lettre au préfet de Nice « Le syndicat des cuisiniers pâtisseries tient en main le sort de l'industrie hôtelière ». Les négociations continuent, les patrons sont d'accord pour le respect de la loi de 8 heures et le repos hebdomadaire, mais pour le problème des salaires, chaque directeur entend traiter directement avec son personnel. M. Haourt est traité de « gréviculteur. » Les négociations n'aboutissent pas et le 18 janvier 1926<sup>22</sup>, la grève est décidée. Les grévistes ne sont pas très nombreux. Mais les réunions rassemblent plusieurs centaines de personnes et sont parfois suivies de manifestations dans les rues de Nice, ce qui est gênant pour les hivernants. Le 19 janvier, la grève s'étend à Menton et Cannes et le 20, il n'y a plus en service dans les hôtels de Nice que 25 % des employés. Le 26 janvier 1926, le syndicat des patrons d'hôtels et de restaurants reçoit une nouvelle délégation. Après une longue discussion, il donne son accord pour une tarification des salaires. La reprise du travail est décidée pour le lendemain matin.

---

<sup>19</sup> ADAM 4 M 468.

<sup>20</sup> ADAM 4 M 469 et 4 M 472.

<sup>21</sup> ADAM 4 M 471.

<sup>22</sup> ADAM,4 M 476.

L'article 46 qui établit le repos hebdomadaire par roulement sera appliqué dans les établissements saisonniers. La loi des 8 heures sera respectée avec 10 heures de présence pour les repas et les changements de vêtements, soit 60 heures de présence (au lieu de 72). Une grille de salaire est ébauchée. Une indemnité de logement de 120 francs par mois est accordée aux employés qui ne résident pas à l'hôtel. Le 30 janvier 1926, lors de la réunion du syndicat unitaire des cuisiniers-pâtisseries, M. Haourt se voit reprocher de s'être laissé acheter par les patrons et doit donner sa démission. Pourtant les problèmes ne sont pas totalement résolus. Les réunions et les manifestations se poursuivent sporadiquement tout au long de 1926 et de 1927<sup>23</sup>. La C.G.T.U. préconise le 30 avril 1927, la création d'un syndicat professionnel affilié à la Fédération nationale de l'alimentation cégétiste, il n'accepterait plus de patrons comme membres honoraires et serait donc complètement autonome. En 1929<sup>24</sup>, la loi sur les assurances sociales est à l'ordre du jour. La C.G.T.U. de la Côte d'Azur est contre l'application de la loi sur les assurances sociales car, par ce biais, on veut asservir la classe ouvrière. Cette proposition aboutit pourtant et nous trouvons, dans le livre de paye du personnel du Beau-Rivage pour l'année 1930<sup>25</sup> une nouvelle rubrique qui n'apparaissait pas en 1929, elle est intitulée "cotisation assurances sociales".

A la fin de l'année 1931<sup>26</sup>, les luttes reprennent pour faire respecter le repos hebdomadaire, étudier des solutions pour faire diminuer le nombre de chômeurs et limiter les emplois tenus par des étrangers. Le syndicat mène une action soutenue auprès du président du conseil pour obtenir le vote de la loi qui mette en place un quota d'étrangers par profession. La loi est votée en décembre 1931, il ne doit pas y avoir de directeur, ni de chef de service autre que Français, on doit employer le moins possible d'étrangers, en tout cas pas plus de 20 % pour les employés d'hôtels et 10 % pour ceux de la restauration. En fait, cette loi sera difficilement respectée.

Une nouvelle loi, la loi Godard est votée en 1933. Elle régleme les salaires des employés au pourboire. Le personnel dit « au pourboire » est celui qui est en contact avec le client et en reçoit des gratifications qui constituent son salaire. Or depuis la fin de la guerre de 1914-1918<sup>27</sup>, les clients sont moins généreux et les pourboires sont inégaux et aléatoires. Le problème empire dans les années 20 et surtout après la crise de 1929. Ceux que l'on appelle bientôt les touristes de masse ne sont plus en mesure de distribuer des pourboires fastueux. C'est pour pallier cette carence qu'est instituée la loi Godard. Un service de 10 à 15 %, selon la catégorie de l'hôtel, est officialisé sur la note d'hôtel et de restaurant. Le total des sommes recueillies, appelé la masse, est réparti entre les ayants droit, à la fin de la saison et d'après un taux qui tient compte du coefficient attribué au poste. Par la suite, les hôteliers garantiront aux employés admis à la répartition un salaire minimum payable chaque mois, le complément masse sera réparti à la fin du mois ou de la saison, après déduction du total des salaires minimum. Au début la loi Godard n'était applicable qu'à Paris, c'est le docteur Edouard Grinda, propriétaire du Westminster à Nice, qui a convaincu les hôteliers niçois de l'appliquer.

En 1934, les manifestations sociales s'accroissent<sup>28</sup>, elles sont dirigées contre le gouvernement Daladier. En mai 1936, la suppression de l'allocation chômage est en discussion à la chambre; les chômeurs se regroupent et le 15 juin 1936, une manifestation du Front Populaire des Alpes Maritimes réunit 20 000 personnes. La grève est décidée, dans le cortège on chante la Marseillaise et l'Internationale, il y a des drapeaux français et rouges. La cherté de la vie et les mécontentements favorisent en 1936, l'accession du Front Populaire au Gouvernement. Des grèves sévissent dans toute la France. La loi de 1936 officialise une durée de travail de 8 heures par jour, sur 5 jours, soit 40 heures par semaine et 15 jours de congés payés par an.

Les syndicats obtiennent la mise en place de conventions collectives qui cadrent les droits et les devoirs des employeurs comme des employés. Il y a maintenant deux syndicats hôteliers à Nice, celui des Grands Hôtels (hors catégorie et Palace) et le S.H.N., syndicat de l'hôtellerie moyenne. On aura donc deux conventions collectives pour le département des Alpes-Maritimes. Le 6 août 1936<sup>29</sup>,

---

<sup>23</sup> ADAM 4 M 478.

<sup>24</sup> ADAM 4 M 479.

<sup>25</sup> ADAM 18 J 317.

<sup>26</sup> ADAM 4 M 480.

<sup>27</sup> Litschgy (Emile) *La Vie Des Palaces*, Bibliothèque de Cessole.

<sup>28</sup> ADAM 4 M 481.

<sup>29</sup> ADAM 10 M 50.

est signée la convention collective<sup>30</sup> du travail entre la fédération départementale des syndicats hôteliers des Alpes-Maritimes et le syndicat des employés d'hôtel du département des Alpes-Maritimes.

La journée de travail comporte 10 heures de présence, soit 60 heures par semaine. La loi sur le repos hebdomadaire sera intégralement appliquée sans aucune dérogation. Le travail de nuit pour les jeunes gens de moins de 18 ans sera supprimé de 23 heures à 6 heures du matin. Le personnel des réfectoires et des vestiaires aura à sa disposition des douches. Les employeurs fourniront et entretiendront tous les uniformes. Les employeurs reconnaissent la liberté d'opinion, ainsi que le droit absolu pour les travailleurs d'adhérer librement, d'appartenir ou non à un syndicat professionnel de leur choix. Un barème des salaires est institué pour les salariés de l'hôtel comme pour les salariés "aux Pourboires". Il tient compte de la catégorie de l'hôtel, définie en 4 classes et liée au taux de la taxe de séjour. Le logement et la nourriture sont assurés par l'employeur.

Un autre contrat collectif entre le syndicat des grands hôtels et celui des employés des Alpes-Maritimes est signé le 9 janvier 1937<sup>31</sup>. La journée de travail comportera 10 heures de présence dont 8 heures de travail effectif et 2 heures pour les repas, avec un repos ininterrompu de 10 heures. La loi sur le repos hebdomadaire sera appliquée sans aucune dérogation. Tous les salaires portés au barème des salaires ont été établis avec logement et nourriture. Une indemnité de cent francs sera accordée à chaque employé en cas d'impossibilité de lui assurer le couchage dans les conditions fixées ci-dessus. Le barème des salaires est établi en prix saison et hors saison. Les mois de saison sont définis pour Nice du 20 décembre au 20 avril et du 16 juillet au 1er septembre, pour Cannes du 15 janvier au 15 avril et du 5 juillet au 5 septembre, pour Juan-les-Pins du 15 juin au 15 septembre, pour Menton et Beaulieu du 1er février au 31 mars, pour Monte-Carlo Beach du 5 juillet au 5 septembre. On remarquera qu'en 1937, Nice et Cannes tablent sur deux saisons, celle d'hiver et celle d'été. Juan, Menton, Beaulieu, Monte Carlo Beach sur une.

Des accords spéciaux concernent les cuisiniers et pâtisseries. La loi de 8 heures sera intégralement appliquée. La journée de travail comportera 9 heures de présence ( y compris une heure pour les 2 repas ) soit 54 h coupées d'un battement entre les deux services. Le repos hebdomadaire sera appliqué sans aucune dérogation. Le syndicat hôtelier a émis des réserves pour l'application de ces conventions, prévue au premier juillet, vu l'état de la trésorerie des établissements. "Elle invite le gouvernement à examiner les conséquences sociales qu'entraînerait la ruine de l'industrie hôtelière des Alpes-Maritimes et tient à déclarer qu'elle dégage de ce fait sa responsabilité ». Nonobstant les réticences des hôteliers, il apparaît que le ministre veut passer en force. Les hôteliers font obstruction et disent qu'il faut de nouveaux accords avant la saison d'hiver. Les désaccords entre les syndicats patronaux et ouvriers, portent alors essentiellement sur les 40 h et les barèmes des salaires. A la demande des délégués patronaux et ouvriers, le gouvernement décide de mettre en place une instance surarbitrale pour résoudre les conflits.

La sentence surarbitrale Gaspard est officialisée le 13 septembre 1938. Un surarbitre sur le plan départemental a été nommé, Roger Gaspard, ingénieur des Ponts et Chaussées, directeur du cabinet du ministre du Travail. Il rend le 10 février 1938, « La sentence surarbitrale Gaspard ». Elle fixe le barème des salaires pour les employés au fixe et pour ceux au pourboire. Elle tient compte des catégories d'hôtels, des périodes hors saison et en saison. Elle définit les indemnités de logement et de nourriture. Elle précise les limites de la saison à Nice et préconise une révision du classement des hôtels<sup>32</sup>. Acceptée par les deux parties, la sentence Gaspard met fin au conflit comme le signale *Le Petit Nicois* le 4 mars 1938 : « Le conflit de l'hôtellerie est terminé... la sentence surarbitrale sera appliquée. Après 4 jours de grève, une solution est enfin intervenue dans le conflit hôtelier...Il faut faire justice des fils tendus dans les couloirs pour faire tomber les clients, des tuyaux de gaz aplatis à coup de marteaux, des menaces de mort proférées...Les employés d'hôtel étaient du côté de la justice et du droit..."

---

<sup>30</sup> On nomme aussi cette première convention, accords collectifs. Elle contient 46 articles. Nous avons repris ceux qui portent sur les litiges constatés les années précédentes.

<sup>31</sup> ADAM 10 M 51.

<sup>32</sup> Ce sera le rôle de l'homologation.

Les conflits sociaux de la fin de l'année 1938, sont peu suivis dans l'hôtellerie mais la touchent indirectement

Au début du mois de novembre 1938, Léon Blum est président du Conseil, l'agitation sociale est à son comble. Il y a des bagarres boulevard Victor Hugo, les membres des bandes rouges conduites par Barrès cognent contre les fascistes. Le 5 novembre 1938, on déplore de nouvelles victimes. Le Parti Populaire Français dont le président est Jacques Doriot porte plainte contre *l'Eclaireur de Nice et du Sud-Est* : « ...Vous accusez Monsieur le Directeur, le Parti Populaire Français de provocations. Vous prétendez que nos adhérents étaient le 31 octobre, lors de la réunion où Jacques Doriot a pris la parole, munis des armes les plus diverses. Vous prétendez qu'il a troublé le début de la saison d'hiver à Nice. ». Dans un article du 28 novembre, *l'Eclaireur* annonce que M. Daladier va délivrer les travailleurs de l'insupportable tyrannie des communistes. Le 30 novembre, Daladier a mis à l'ordre du jour des ordres de réquisitions, prévus en cas de guerre ou de tension par la loi. Mais la grève a été peu suivie. Le travail reprend. Les mesures prises par les gouvernements<sup>33</sup> ont clarifié la situation, elles ont amélioré les relations entre les employeurs et les employés. Mais les hôteliers ont d'autres problèmes. La saison 1926-1927, a été bonne pour les hôtels comme pour les casinos, En 1927, Nice est parmi les stations climatiques françaises en tête pour le rendement des taxes de séjour, Nice a perçu 2 965 881 francs, le second Vichy seulement 1 291 257 francs. Mais dès 1928-29, c'est la crise. Ce n'est qu'en 1938, que l'hôtellerie des Alpes-Maritimes renoue avec des conditions d'exploitation un peu plus propices, puis c'est la deuxième guerre mondiale. Dès 1928, il a fallu diminuer les frais, juguler les dépenses de personnel, changer les pratiques de la restauration en diminuant la qualité et la quantité des plats. La situation difficile de l'hôtellerie accentue les conflits entre les deux syndicats niçois, celui des Grands Hôtels et le S.H.N. dont la clientèle est moyenne. Ce conflit risque de brouiller l'image de marque de Nice auprès de sa clientèle. Il ne favorise pas les actions communes. En 1935, le président du syndicat des Grands Hôtels, M. Prével reproche à l'A.S.H. d'agir pour développer à Nice le tourisme moyen et ainsi d'écarter de la station, sa clientèle plus fortunée. L'A.S.H. proteste violemment, son président M. Viers déclare : « On constate que la politique ferroviaire française fait peu d'efforts alors que les prix en monnaie française ne s'adaptent plus au cours de la vie des étrangers et que l'on voit des compressions extrêmes dans les prix de nos hôtels. Par quelles manifestations d'élégance particulières, la belle clientèle pourrait-elle être attirée ? Est-ce la chénilite carnavalesque où règne le régime du pince-fesses qui constitue l'ambiance des gens chics. Est-ce les miteuses batailles de fleurs rehaussées par la présence de quelques charmantes pensionnaires de maisons de rendez-vous ? Est-ce le son des trombones des kiosques à musique ? Est-ce enfin tous ces divertissements de prolétaires qui constituent l'attrait de Nice ? C'est à pleurer de honte ! Notre clientèle moyenne elle-même n'est pas satisfaite. Elle a des goûts plus raffinés. Messieurs les dirigeants... Vous n'avez vraiment pas la classe. C'est votre ignorance qui ont contribué à l'abstention de la clientèle de luxe ».

La guerre éclate en septembre 1939 puis se traîne jusqu'en juin 1940. Proche de l'Italie, le département des Alpes Maritimes fait, dès septembre 1939, partie de la « Zone des Armées ». Il y a très peu de touristes. En juin 1940, lors de l'Armistice, la situation des hôteliers est mauvaise. On note une amélioration pour les années 1941 et 1942. Les metteurs en scène, les acteurs parisiens et presque tous les grands noms du cinéma, attirés par les studios et le soleil, ont choisi d'évacuer à Nice. Les deux casinos les plus importants ont réouvert. Des réfugiés venus d'Allemagne ou des territoires occupés en Europe sont arrivés, dont des Israélites. Certains ont les moyens de s'installer à l'hôtel. De novembre 1942 à septembre 1943, Nice est occupée par la 4<sup>e</sup> armée Italienne qui réquisitionne des hôtels. A partir de 1943 jusqu'en août 1944, l'hôtellerie doit encore faire face à de nombreuses réquisitions d'hôtels par les nouveaux occupants allemands et au manque de main d'œuvre, du fait des départs d'employés envoyés en Allemagne pour le Service du travail obligatoire. La police, le ravitaillement, les services de Vichy, la Kommandantur, la Kriegsmarine, la Gestapo ont investi les hôtels. La ville est abîmée, notamment sur la Promenade des Anglais où l'armée allemande a effectué des travaux de défense.

A partir d'août 1944, les réquisitions d'hôtels s'accroissent encore à Nice et sur toute la Côte d'Azur, lors des arrivées des F.F.I. et des troupes américaines. L'hôtel Suisse reçoit 800 personnes, accusées de collaboration et des femmes tondues. En décembre 1944, l'armée française crée à Nice un

---

<sup>33</sup> On travaillera encore 1938 à 1946, sur les classifications et les coefficients du personnel pour aboutir à la loi Parodi Croizat.

centre de repos pour 1 000 hommes, puis l'armée américaine crée un autre centre pour 10 000 GI'S, ensuite Nice reçoit des personnes libérées des stalags et des camps de concentration et enfin des évacués de Menton et Sospel toujours en guerre. En attendant des jours meilleurs, les réquisitions ont le mérite de remplir en partie les hôtels et de donner à nouveau du travail aux employés, plus nombreux qu'avant la guerre, grâce surtout aux Américains qui restent jusqu'en 1946. Dans les années précédant la guerre, les hôteliers par manque de moyens financiers ne faisaient déjà plus toutes les réparations nécessaires. Les hôtels sont tous plus ou moins délabrés et le matériel usé n'a pas été remplacé.

De 1946 à 1953, 14 hôtels ferment à Cimiez et les fermetures d'hôtels<sup>34</sup> se multiplient dans toute la ville.

Durant la guerre, la durée du travail hebdomadaire a été portée à 48 heures. Mais le chômage sévit, les employés sont très contents lorsqu'ils trouvent du travail. En 1945, l'hôtellerie manque de main d'œuvre et le 3 avril 1947, paraît la circulaire nationale T.R. 78/47, qui fixe la durée du travail hebdomadaire à 45 heures pour les cuisiniers, 50 pour les employés, les heures supplémentaires commencent donc à 46 et 51 heures ; la durée du travail hebdomadaire ne peut dépasser 6 jours. Les hôteliers ont l'autorisation d'organiser le repos hebdomadaire par roulement.

Dans les années soixante un nouvel âge d'or de l'hôtellerie s'annonce. Le temps de travail reste un élément de discussion important entre employeur et employé, mais les salaires suivent et les pourboires aussi, surtout dans les hôtels de luxe. Parmi les employés « aux pourboires » certains préfèrent<sup>35</sup> faire beaucoup d'heures plutôt que de ne pas faire le plein des gratifications reçues des clients. Une nouvelle convention collective sera signée le 1<sup>er</sup> août 1969. La semaine de présence est de 50 heures, soit 6 fois 8 heures 20. Le repos hebdomadaire et les congés payés suivent les lois nationales; en 1969 : 4 semaines. Depuis 1992, les Alpes Maritimes ont adopté la Convention Collective Nationale.

---

<sup>34</sup> Panicacci, *L'hôtellerie azurée dans la tourmente 1939-1945*, B.U. des Lettres de Nice.

<sup>35</sup> Discussion entre M. Emile Litschgy et M. Pierre Gouirand sur la période de 1950.

## **Le droit du travail en hôtellerie-restauration de 1972 à 2007 Renée Graglia**

Quelques traits caractéristiques des professions des hôtels-café-restaurants (avec des applications en matière de durée du travail et en matière de salaire au cours de ces trente dernières années).

-Voici des professions où les clients ont des exigences en ce qui concerne la fréquentation des établissements : à midi, le service se prolonge jusqu'à 15 heures ; le soir, il n'est pas rare de voir des clients partir vers minuit voire 2 heures du matin ; certains jours la présence du personnel se prolonge d'autant.

-Voici des professions souvent saisonnières. En haute saison, la fréquentation nombreuse est concentrée sur quelques semaines. Le personnel doit faire face à cette demande accrue.

-Voici des professions où le personnel est un élément essentiel : personnel en nombre ; personnel plus disponible à certains moments de l'année ( haute saison pour les saisonniers) ; personnel plus disponible à certains moments de la journée.

-Voici des professions avec des activités disparates : à côté des cuisiniers, on rencontre des serveurs, des veilleurs de nuit, etc ....

-Voici des professions avec des salaires répondant à deux grands principes : le salaire au fixe, le salaire aux pourboires. Cela correspond à deux états d'esprit différents, à des calculs différents.

-Voici des professions où en plus de l'argent, le salarié se voit attribuer des avantages en nature : nourriture, logement.

-Voici des professions où les salariés sont en grand nombre avec des calculs complexes en matière de salaire, d'heures supplémentaires. Le salarié ne comprend pas toujours ces calculs savants et il n'aime pas cela ayant toujours l'impression d'être lésé.

-Voici des professions où pendant longtemps, il n'y a pas eu d'organisations syndicales de salariés bien structurées. Cela résultant de la petite taille des entreprises, de l'éparpillement des entreprises, de la saisonnalité des emplois ; les premières grèves au niveau de l'hôtellerie sont apparues il n'y a pas tellement longtemps dans les hôtels de chaîne.

Toutes ces particularités font l'objet de lois propres à la profession, d'usages, d'accords de branche. La loi générale, elle-même, a souvent présenté des exceptions. Exemple : le repos hebdomadaire, le dimanche pour les hôtels-café-restaurants. Les conventions collectives ont prévu des exceptions : jours fériés (seuls les jours fériés principaux sont chômés), jours chômés. Par deux exemples, on va voir les particularités de cette profession, en droit du travail avec le problème de la durée du travail et le problème des salaires.

### **Durée hebdomadaire du travail**

En 1969, la durée légale hebdomadaire était de 40 heures. La Convention collective de l'industrie hôtelière parlait alors de 45 h pour les cuisiniers, 50 h pour les autres catégories de personnel et 56 h pour les veilleurs de nuit. En 1982, on passe aux 39 heures ce qui donne, dans l'industrie hôtelière, 43 h pour les cuisiniers, 45 h pour les gens de salle, 52 h pour les veilleurs de nuit. Les 43 heures effectuées par les cuisiniers sont payées 43 heures. Les 45 heures des gens de salle sont payées 43 heures avec la pratique des horaires d'équivalence. On estime que ces salariés ont dans leur temps de travail, des temps morts, des temps d'attente du client et ces heures ne sont pas rémunérées.

La Convention collective de 1997 a fixé pour tout le monde l'horaire hebdomadaire à 43 heures. Cela a été atteint par tous les salariés de l'industrie hôtelière après plusieurs années de réajustement et la suppression des horaires d'équivalence. En 2004, on est arrivé à 39 heures hebdomadaires avec quelques exceptions. Récemment, après le passage aux 35 heures hebdomadaires pour tous, la profession hôtelière a demandé, compte-tenu des difficultés d'application d'une telle loi, le maintien des 39 heures avec quelques aménagements. Ceci s'applique depuis le 5 février 2007. Pour la bonne marche d'un hôtel, d'un restaurant, compte-tenu des temps de présence des salariés à la

disposition des clients, il faut des horaires plus larges que les 35 heures, sans quoi il faut prévoir des équipes nombreuses.

## Le salaire en hôtellerie

Deux modes de rémunération :

-Au fixe : ce sont les règles générales de droit du travail

-Aux pourboires : alors là, la réglementation est tout à fait particulière ; le pourboire est constitué par les sommes versées par les clients en supplément des prestations payées ; la loi Godard de 1933 précise « Toutes les perceptions effectuées pour le service entre les mains de l'employeur ou centralisées par lui doivent être intégralement versées au personnel en contact avec la clientèle et à qui celle-ci avait l'habitude de la remettre directement ».

Bénéficiaires admis à la répartition du pourboire :

-hôtels (service des étages) : valets de chambre, femmes de chambre, ....

-hôtels (service du hall) : concierges, liftiers, grooms, bagagistes....

-restaurants : maîtres d'hôtel, chefs de rang, sommeliers, garçons et filles de salle, commis

Avec des remarques : cette énumération a vieilli ; certains salariés ne sont pas prévus dans la rémunération avec pourboire (exemple : les cuisiniers) ; pour certains salariés payés aux pourboires, le chef d'entreprise ignore les sommes perçues par chacun d'entre eux. Il faut alors évaluer ces salaires forfaitairement. On a décidé que ceux appartenant à une première catégorie doivent percevoir le SMIC hôtelier ; d'autres doivent percevoir les trois quarts du plafond de la sécurité sociale ; d'autres enfin doivent percevoir le plafond de la sécurité sociale.

En hôtellerie, les salariés sont nourris et logés. En principe, ce sont les valeurs réelles qui devaient être prises en compte. En fait, ces avantages en nature sont évalués en prenant comme base de calcul le SM (salaire minimum) ou le MG (minimum garanti) à 3,17 euros, variable en même temps que le SMIC. Exemple : un repas est égal à un SM. Dans tous les cas, la déclaration fiscale doit correspondre à la réalité. Ce qui ne doit pas être toujours le cas. Les déclarations de cotisation de sécurité sociale se font sur les sommes forfaitaires. Pour le salarié cela présente des avantages et des inconvénients : en ce qui concerne les cotisations de sécurité sociale, le salarié peut être gagnant, dans la mesure où les sommes forfaitaires servant au calcul sont inférieures à ce qu'il perçoit. Mais si un jour, ce salarié tombe malade, les indemnités seront calculées sur les mêmes sommes, inférieures à la réalité. Il en est de même pour les calculs des retraites.

En conclusion : Durant ces 30 dernières années, le droit du travail en hôtellerie est passé d'une période où les règles étaient simples, rodées, appliquées depuis longtemps à une période marquée par d'importantes mutations de ces professions en rapport avec les changements de mentalité, de mode de vie, dont la réduction du temps de travail. On a alors assisté à de nombreuses mesures, applicables durant un temps plus bref, entraînant un replâtrage bien confus. Enfin depuis quelques années, on assiste à une simplification toute relative avec le SMIC hôtelier calculé normalement .... Mais des difficultés subsistent : il n'est pas facile de faire tourner les entreprises avec les horaires actuels. On doit prévoir des brigades plus nombreuses qui tournent plus rapidement. De ce fait, on a du mal à maintenir une même qualité de service tout au long d'une journée, d'une saison, d'une année. La profession malgré les allègements n'attire plus les salariés. Des difficultés de recrutement se font sentir.

## **L'évolution des relations sociales entre hôteliers et employés au sein des palaces de Cannes de 1980 à nos jours**

**Richard Duvauchelle**

**directeur général du Hilton de Cannes**

En préliminaire à ce titre, il aurait été plus juste et plus historique de dater l'évolution des relations sociales entre hôteliers et employés au sein des Palaces aux évènements de mai 1968 qui ont fortement influencé les relations sociales entre employeurs et employés, ou plutôt entre les syndicats patronaux et les syndicats salariés.

Mon propos s'étalera donc sur les périodes suivantes :

- 1/ 1968 à 1975 : les évènements de mai 1968 et les tensions sociales
- 2/ 1975 à 1982 : naissance du G.P.C.A. et ère de la promotion commerciale
- 3/ 1982 à 1990 : de la promotion touristique à la guerre du Golfe et le passage au 39 heures
- 4/ 1990 à nos jours : de la réduction du temps de travail à la réalité économique

Mais qu'est-ce qu'un Palace ?

Réponses d'illustres personnages tels qu'Hemingway, Onassis, Gulbenkian ou Orson Welles à cette question : Le temple de « l'art de vivre », un « havre dans les étoiles », mais encore une « noble façade drapée de discrétion » ou encore « une porte à tambour qui vous évite les amis-crampons ».

Un Clef d'Or qui soupçonne vos belles faiblesses ; un directeur qui vous accueille et connaît votre œuvre, votre peinture, vos horaires et vos manies ; un barman bien pensant et des fauteuils profondément muets. Toutes ces définitions reflètent les clichés des années d'après guerre.

Depuis les années 1980, date du rachat des Palaces par de grandes chaînes hôtelières, une page de la grande hôtellerie est tournée, et une nouvelle ère s'est ouverte. En 1981, le groupe Grand Metropolitan Hotels achète le groupe Intercontinental et le mythique Carlton devient le Carlton Intercontinental de Cannes. En 1982, le groupe Concorde, avec à sa tête Jean Taittinger, rachète à l'Etat français l'hôtel Martinez, géré depuis la fin de la guerre par le service des Domaines suite à sa confiscation par l'Etat. Pour mémoire, ni la catégorie Palace, ni la catégorie 5 étoiles n'existent ; au classement officiel, le sommet des 4 étoiles luxe apparaît inadapté aujourd'hui aux références mondiales de l'hôtellerie de luxe. L'histoire des relations sociales entre hôteliers et employés est intimement liée au droit du travail en hôtellerie-restauration de 1970 à 1995, évoqué à l'instant par Madame Renée Graglia.

Les grandes dates en sont les suivantes :

- 1968 : Evènements de mai 1968 à Paris et en France. Plus d'une semaine de grève dans le cadre des évènements nationaux. Les salariés du Carlton étaient les premiers sur les marches du Palais, ce qui a contribué à l'annulation du Festival de Cannes. Les Palaces sont tous en grève.
- 1969 : Convention collective des hôtels du département des Alpes-Maritimes (signée le 1<sup>er</sup> juillet 1969) et classification des emplois de l'hôtellerie et de la restauration.
- 1970 : grève au Majestic
- 1971 : grève de 8 jours à l'hôtel Carlton (80% du personnel), revendiquant des augmentations de salaires et une réduction du temps de travail.
- 1973-1980 : nombreux arrêts de travail épisodiques dans les divers Palaces.
- 1975 : Création du groupement des Palaces de la Côte d'Azur (G.P.C.A.)
- 1976 : (15 décembre) avenant à la convention collective de 1969 étendue le 29 juin 1977
- 1980 : Nouvelle modification de la convention collective (étendue le 13 avril 1980)
- 1981 : Election de François Mitterrand à la Présidence de la République (victoire historique de la Gauche).
- 1<sup>er</sup> mai 1981, au Carlton, grève d'avertissement pour le Festival de Cannes pendant une journée (95% du personnel / 420 salariés). Le Groupe Grand Metropolitan Hotels accorde : 14<sup>ème</sup> mois de salaire pour le personnel au fixe et 13<sup>ème</sup> mois au personnel au pourcentage



- 1982 : Loi instituant les 39 heures
- 1989 : (23 janvier) Les syndicats patronaux dénoncent la convention collective du 1<sup>er</sup> juillet 1969 revenant ainsi au droit commun
- 1989 : L'hôtel Carlton dénonce le 14<sup>ème</sup> mois pour les salariés au fixe et, le premier, supprime le 15% de service tout en mettant en place un contrat d'intéressement pour pallier à l'abandon du 15% de service. L'hôtel passe à 39 heures.
- 1996 : (11 juin) Loi de Robien offrant des allègements de charges patronales en contre- partie de réduction du temps de travail
- 1998 : (13 juin) Loi Aubry I instituant la semaine de 35 heures
- 2000 : Loi Aubry II modifiant les aides à la réduction du temps de travail à 35 heures
- 2000 : grève de 6 jours au Noga Hilton (reprise du travail sans avoir entamé les négociations sur les 35 heures revendiquées par les organisations syndicales).
- 2004 : nouvelle grève au Carlton de 6 jours pendant le Festival de Cannes

Revenons donc aux événements qui marquent le début de l'évolution des relations sociales. A cette époque, l'hôtellerie vit essentiellement sous le régime de la loi Godard, un député qui a donné son nom en 1933 à une loi qui permet de rémunérer au pourcentage le personnel des hôtels, cafés et restaurants. Du moins, les employés en contact avec la clientèle, entre lesquels sont répartis les 15% encaissés pour le service. A la satisfaction quasi générale pendant très longtemps, ce système, qui assure des salaires croissants avec les additions est évidemment un puissant facteur de motivation. Tout va bien, jusqu'en mai 1968. Les problèmes commencent. C'est le départ des relations houleuses avec les organisations syndicales. Le Festival de Cannes est annulé, les Palaces sont en grève, il n'y a plus de clients. Jacques Bardet, directeur général de l'hôtel Majestic, discutait à Nice avec d'autres, tard dans la nuit, entre les patrons et les syndicats, et rendait compte ensuite, en revenant à Cannes, à Lucien Barrière au Casino.

Le 1<sup>er</sup> juillet 1969 est signée la convention collective initiale entre les syndicats patronaux et la Fédération départementale des syndicats hôteliers de la Riviera (Alpes-Maritimes), représentés par Robert Squarciafichi, Joseph Mora et René Gatamel, et les syndicats salariés : pour la fédération CGT, Aimé Paiche, (secrétaire du Syndicat HCR de Nice) et Albert Parrini, (secrétaire du Syndicat HCR de Cannes) ; pour F.O., Elysée Bousquie pour la Confédération générale des cadres de l'industrie hôtelière, M. Imbert.

Cette convention collective apaise les tensions, mais chacun savait que le Festival du Film deviendrait chaque année un moment potentiel de tensions liées à des avancées salariales. En 1970 éclate une grève dure dite « du Majestic ». Les Palaces se montrent tous solidaires du directeur du Majestic de l'époque, Jacques Bardet. On défile alors contre lui dans la cour. Mais la solidarité des Palaces et les négociations conduisent à la fin de la grève et à un accord. Le processus était le même. On partait négocier à Nice, avec la CGT qui elle s'assurait d'une position commune aux employés. Les autres syndicats négociaient, mais la CGT était « leader ». Elle savait jusqu'où aller et comment arrêter une grève. Bien sûr, chaque année, on craignait l'arrivée du Festival de Cannes et ses revendications salariales, sorte d'épée de Damoclès, avec une menace de grève. Les revendications étaient tout le temps les mêmes : salaires, conditions de travail, grille des salaires. Mais 1968 a une autre conséquence, c'est la chute de la fréquentation hôtelière. Les Palaces sont vides, il faut les remplir. Naît alors un groupement informel de directeurs d'hôtels, à la demande de M. Trehardi, volontaires pour voyager ensemble et faire connaître la Côte d'Azur. Le premier voyage a lieu en 1969 aux Etats-Unis. Le suivant en 1969 a lieu au Japon, puis en Europe.

Les hommes clefs de cette époque sont Jean Potfer, le père de Michel Tschann, Albert Scheck du Carlton, l'actuel président des hôteliers niçois, Robert Squarciafichi, propriétaire du Cap Estérel, et les directeurs généraux Jean-Claude Irondele du Cap d'Antibes, Jacques Bardet du Majestic et Michel Dissat du Martinez. Le 10 avril 1974 naît alors un syndicat qui prend la dénomination de Groupement des Palaces de la Côte d'Azur (G.P.C.A), dont les statuts sont déposés à la préfecture par M. J. Potfer. Ses statuts prévoient notamment d'étudier, dans une étroite collaboration de tous ses membres, ce qui peut aider à la prospérité de l'industrie hôtelière et à la défense des intérêts généraux corporatifs de l'hôtellerie en général et des grands hôtels en particulier. L'action du syndicat est marquée par des

pétitions aux assemblées délibérantes officielles, des vœux émis à l'adresse des pouvoirs publics, et des démarches de délégations désignées à cet effet. Le syndicat peut en outre, être affilié à des comités d'entente, à des fédérations, à des confédérations de groupements, après décision de l'assemblée. Il s'interdit toute discussion politique, religieuse et de personne.

Sous l'impulsion des grands hôteliers de l'époque et en particulier celle de Dario Dell Antonia, directeur général des Exploitations de la Société des Bains de Mer, les voyages s'enchaînent, en Europe, en Afrique du Sud, Amérique du Sud, en Asie et surtout aux Etats-Unis, toujours pour promouvoir la Côte d'Azur. Ces voyages se préparent au fil de rencontres régulières au cours desquelles on parle promotion, mais aussi on discute des relations sociales, des tensions en cours et prévisibles. Les directeurs d'hôtels dès lors ne sont plus seuls face à l'unité syndicale entraînant jusqu'alors une surenchère avec menace de conflit. Les décisions sont prises dans le cadre des rapports officiels avec les organisations patronales et les syndicats salariés, mais les directeurs des Palaces de Cannes, réunis au sein du G.P.C.A., étant les plus menacés, sont très écoutés. Et de fait, des tensions persistent, mais les négociations de salaires, souvent au gré à gré, aboutissent sans conflit majeur, sauf quelques menaces épisodiques. A cette époque, le G.P.C.A. consacre 80% de son temps au voyage et 20% aux relations économiques et sociales. On s'aperçoit alors de la force naissance « de la marque Côte d'Azur ». C'est en quelque sorte du « Branding » avant l'heure. La Côte d'Azur est promue dans sa totalité, de Saint-Tropez à Monaco. Le 10 mai 1981, François Mitterrand est élu Président de la République. Un mouvement social important éclate en 1981 à la SBM. Rien n'est lâché, mais la pression reprend. En 1982, le temps de travail est ramené de 40 heures (qui date de 1936) à 39 heures. La convention collective des Alpes-Maritimes signée en 1969 et modifiée en 1976 et en 1979, prévoit toujours un temps de travail de 43 heures en 5 jours et demi de travail pour tout le personnel, sauf les cuisiniers à 41 h 30. Cette convention collective est dénoncée le 23 janvier 1989 et prend fin le 25 avril 1990. Depuis cette date, la convention collective des hôtels du département des Alpes-Maritimes n'a plus d'existence légale, et c'est l'ordre public social qui régira les rapport contractuels entre employeurs et salariés.

Pour mémoire, cet ordre public social en droit du travail est constitué :

- des dispositions légales et réglementaires
- des accords collectifs hebdomadaires étendus
- des usages de la profession
- des avantages individuels acquis prévus par l'article L 132-8 alinéa 6 du Code du Travail

Les heures d'équivalence sont maintenues. C'est alors qu'éclate la guerre du Golfe (1990-1991) qui va modifier la donne en matière de salaires au pourcentage. En faisant fuir la clientèle des hôtels de luxe, elle a précipité le dénouement d'un problème latent. Comment faire face à la conjoncture dès lors que l'on ne maîtrise pas la masse salariale, celle-ci étant indexée sur le chiffre d'affaires. Comment affronter à armes égales la concurrence des nouveaux hôtels qui, à la faveur d'une implantation récente, ont choisi un régime de rémunération fixe pour l'ensemble du personnel. A partir de 1991, à l'exemple du Concorde Lafayette à Paris, les hôtels décident les uns après les autres de rompre avec la rémunération au pourcentage pour adapter le forfait. C'est leur droit le plus strict, à condition de remplir les obligations du Code du Travail :

- Consultation du comité d'entreprise
- Dénonciation de l'accord en cours de l'usage
- Négociations
- Faute d'accord collectif, notification individuelle des nouveaux modes de rémunération

Cette réforme se fait dans la douleur. Dans certains hôtels, des salariés sont placés devant l'alternative ou bien d'accepter des baisses de salaires (qui peuvent aller jusqu'à -30%) ou bien refuser ce que le monde du travail considère comme une « modification substantielle du contrat de travail », et encourir le risque d'un licenciement. Les employés réagissent alors en ordre dispersé

- A Cannes, le Majestic passe du pourcentage au fixe le 23 janvier 1992.
- Au Carlton, l'accord est signé le 6 mars 1989.
- Au Martinez, la rémunération de l'ensemble de la restauration passe au fixe le 25 décembre 2000, à l'exclusion du bar qui est toujours rémunéré à la masse !

- Enfin, l'hôtel Noga Hilton ouvre le 12 avril 1992, avec des salaires au fixe et 43 heures de travail en appliquant la convention collective nationale, alors que les Palaces de Cannes sont tous aux 39 heures.

On va alors s'apercevoir que chaque entreprise va devenir autonome et négocier dès lors en fonction de ses moyens financiers. Suite à la guerre du Golfe, à nouveau, la Côte d'Azur est vide. Le G.P.C.A. se mobilise plus que jamais, et consacre quasiment tout son temps à la promotion des hôtels membres. Sous l'impulsion des chaînes qui ont racheté les hôtels (Concorde, Barrière, Intercontinental), les directeurs d'hôtel rendent compte à des sièges sociaux et négocient de gré à gré au sein de leur entreprise en fonction de leur situation économique respective.

Abordons maintenant le problème de la réduction du temps de travail de 39 heures à 35 heures et les étapes franchies à Cannes, Palace par Palace. La Loi de Robien naît le 11 juin 1996 et va contribuer à relancer la négociation d'entreprise sur la réduction du temps de travail. Le Carlton va être, pour des raisons économiques très favorables, tenant à la structure des aides de Robien, le premier à s'engouffrer dans les 35 heures et il signe un accord de Robien de 35 heures le 6 juin 1997, avec la mise en place de la modulation annuelle du temps de travail et la récupération des heures supplémentaires sans les payer. Le Majestic suit, lors de l'extension de l'hôtel de plus de 40 chambres, et va passer à 36 heures dans le cadre des aides de la loi de Robien le 25 février 1998. Puis, il passe de 36 heures à 35 heures le 31 octobre 2001. Le Martinez passe aux 35 heures sans solliciter les aides de la loi Aubry le 6 janvier 1999. Au Noga Hilton, à mon arrivée comme directeur général en avril 1994, on est à 43 heures. Dès 1995, l'hôtel passe de 43 heures à 42 heures sans contrepartie. L'opportunité de profiter de la loi de Robien est étudiée, mais celle-ci se révèle défavorable pour l'entreprise. Un questionnaire est alors adressé à l'ensemble du personnel proposant plusieurs scénarios de réduction du temps de travail, avec perte de salaire ou gel de salaire. C'est cette dernière solution qui est retenue, et en 1996, le temps de travail est ramené à 39 heures annualisées avec gel des salaires pendant deux ans (sauf le SMIC). En février 2000 éclate une grève à l'hôtel, les organisations syndicales profitant d'une matinée de mobilisation nationale pour revendiquer les 35 heures par solidarité et m'ayant prévenu. Cette grève se poursuit sans préavis pour que s'ouvre une négociation à Cannes sur les 35 heures. Refus ferme de la direction pendant 6 jours, avec une reprise du travail sans qu'aucune négociation n'ait eu lieu, les 6 jours de grève n'étant pas payés. Les 35 heures annualisées s'imposent au Noga Hilton le 30 avril 2002 avec un effet rétroactif le 1<sup>er</sup> janvier 2002. Avant de conclure, on pourrait presque délimiter deux grandes périodes du syndicalisme dans l'hôtellerie et la restauration de la Côte d'Azur :

1/ de 1950 à 1980 : c'est l'ère des revendications de salaires pour les employés payés au fixe et la réduction du temps de travail, l'obtention du treizième mois et de primes diverses pour l'ensemble du personnel

2/ de 1985/86 à nos jours : à cette date émerge une nouvelle époque du syndicalisme, avec de nouveaux représentants du personnel, fondée sur une application de plus en plus stricte du Code du Travail. Pour la petite histoire, jusqu'au 31 décembre 1983, il n'existe pas de contrat de travail écrit au Carlton. En 1984, 3 employés saisonniers non repris après la saison 1983 saisissent le conseil des prud'hommes, et faute de contrat écrit, voient leurs contrats requalifiés en contrats à durée déterminée. La direction du Carlton paye à l'époque une transaction pour régler le litige. Dans la plupart des Palaces, il n'existe pas d'affichage des horaires, ni de contrôle du temps de travail. Au fil des années, les rapports sociaux vont tourner autour du respect strict de la loi. Toujours au Carlton, en 1960, un procès-verbal de comité d'entreprise tient en une page, en 1980 en trois à quatre pages, et en 2000, en vingt pages. Tout est dit.

En conclusion, les rapports sociaux de 1968 à nos jours ont évolué d'un rapport de forces né des événements de mai 1968, à des rapports normalisés au sein des entreprises avec ici et là des conflits individualisés, n'entraînant plus de solidarité entre les différents hôtels. Ce n'est plus du chacun pour soi, mais chacun en fonction des possibilités économiques de son entreprise. L'impensable est même arrivé en ces mois de février et mars 2007 au sein de l'hôtel Hilton. Suite à la menace du retour de l'ancien propriétaire NHC pour un pur vice de forme, sans droits ni titres, une mobilisation exceptionnelle est née au sein de l'entreprise. On a vu les employés, agents de maîtrise, cadres, représentants élus du personnel se coaliser pour défendre leur emploi, non pas contre leur

employeur, mais avec leur employeur et la marque Hilton pour sauvegarder leurs emplois d'aujourd'hui et les investissements de demain.

## **Relations sociales, conditions de travail et rémunérations depuis 1980 Mariano Saiu**

Pour bien comprendre ces 3 éléments, il est nécessaire de préciser que les années 80 auront été marquées par une très bonne situation économique dans le secteur touristique de la côte d'azur : une clientèle individuelle et fidèle continue à fréquenter les établissements de la Riviera, parfois avec de longs séjours, tant en hiver qu'en été ; l'arrivée récente de la clientèle moyen-orientale avec les émirs du pétrole et leur suite aura accentué de façon non négligeable cette situation de développement économique ; le tourisme de masse était lui aussi important ; les festivals, duraient plus longtemps qu'aujourd'hui ; hôtels, cafés, restaurants, campings, discothèques et tout autre établissement lié au tourisme, battaient en ces années leur plein.

Depuis la fin de la deuxième guerre mondiale, les syndicats HCR-CGT de Nice et Cannes, s'étaient battus, à l'instar de Paris, pour créer au niveau départemental une Convention Collective, permettant d'améliorer les conditions de travail et les salaires dans la branche. Non sans mal, existait donc dans le département une convention collective qui fut dénoncée en 1989 par le syndicat patronal de la Riviera, malheureusement pour la profession ; elle resta néanmoins en vigueur jusqu'en avril 1990. Et qui dit convention collective, dit rencontre entre partenaires sociaux et dialogue social, renforcé par des sections syndicales d'entreprise encore bien présentes dans les années 80 notamment dans les grands établissements.

C'est à la suite des événements de 68 et les grands mouvements du début des années 70 avec une forte représentativité syndicale que des avancées notables pour les salariés ont vu le jour, (pêle-mêle) je citerais : période d'essai et préavis de rupture du contrat supérieurs au code du travail. Avec dans le cas du préavis, le droit de s'absenter 2 heures par jour pour recherche d'emploi ; indemnités de licenciement ; jours de congés supplémentaires d'ancienneté (1 jour par 5 ans) ; jours fériés (6 jours dans les palaces, 5 jours pour les 4 et 3 étoiles, 4 jours pour les autres, mais il y a lieu de préciser que dans certains établissements, essentiellement les Palaces, on avait déjà obtenu 11 jours fériés) ; 13<sup>ème</sup> mois, (pour le personnel au fixe dans les années 70 et à tout le personnel dans les années 80) ; la mutuelle avec le complément santé et la prévoyance ; accord sur la participation aux bénéfices. etc.

Les salaires et la durée du temps de travail ont vu aussi des avancées notables, les salariés des HCR dans notre département était dans une situation bien meilleure que dans le reste du territoire français (Paris à part).

Voilà ce qui a caractérisé cette décennie, une bonne situation sur le plan économique, une bonne convention collective et une représentativité syndicale favorisant le dialogue.

Dans ce contexte, la durée du temps de travail légale, ou plutôt conventionnelle dans la profession, qui était dans les années 70 de 48 heures hebdomadaires en 6 jours, a commencé à décroître selon le métier et l'établissement : un cuisinier et un homme d'entretien travaillaient moins qu'un serveur ou une femme de chambre, mais la palme de la présence au travail revenait au veilleur de nuit avec 55 voir 65 heures par semaine. Elle dépendait aussi de la catégorie de l'établissement : dans les palaces cannois en 1982, on travaillait 40 heures en 5 jours, dans d'autres 43 et la plupart étaient à 45 heures en 5 jours et demi.

Je parle là d'heures légales (prévues par la convention collective), mais en réalité cette durée de travail, à l'exception de quelques rares entreprises, était allègrement dépassée.

Les conditions de travail, plus ou moins bonnes selon l'établissement, étaient généralement difficiles, notamment à cause de la durée du travail et de l'horaire à coupure.

Malgré cela, les employés ne se plaignaient pas, ils savaient qu'il y avait des contreparties. La première était leur rémunération, suivie des possibilités d'avancement hiérarchique et enfin une reconnaissance de leur travail, éléments essentiels à un bon climat et au progrès social, éléments qui manquent cruellement de nos jours. Mais quelle était donc cette rémunération ? La convention collective des Alpes-Maritimes avait deux particularités : elle distinguait d'une part, les différentes catégories d'établissement et le traitement minimum, (1 hôtel de 1 étoile avec quelques salariés n'était pas la même chose qu'un Palace avec 300 salariés) et deux catégories de salariés, (ceux au fixe et ceux à la masse ou pourcentage du service). Les salariés en contact avec la clientèle étaient rémunérés à la masse. La convention était très claire sur qui devait ou non rentrer dans cette masse, mais aussi sur son

mode de répartition aux ayants-droit et le contrôle. Bref, elle établissait des règles claires qui rassuraient les parties. Par ce système, les mois d'été on pouvait doubler, tripler voire plus le minimum garanti.

Pour être encore plus précis prenons l'année 1985, le SMIC était alors d'environ 4200 francs, et bien, un chef de rang tournait, entre avril et septembre, entre 10 et 15 000 francs, voire plus. Les pourboires venaient souvent s'ajouter au salaire, et les clients, autre temps autres mœurs, étaient plus généreux alors.

Le personnel au fixe était sans doute moins bien loti que le personnel à la masse, néanmoins leur salaire était somme toute correct. Un employeur qui voulait garder un bon cuisinier se devait de lui assurer une bonne rémunération.

Nous étions biens loin des bassins d'emplois industriels et miniers où les licenciements collectifs étaient à l'ordre du jour. Nous avions le sentiment que, quoi qu'il arrive dans notre profession, on trouverait un emploi correctement rémunéré car l'offre était là. Voilà ce qui, à mon avis, a caractérisé la décennie en question. Il n'allait pas en être de même pour la décennie suivante.

1991 marque le début d'une longue crise. D'abord la suppression pure et simple de la convention collective des Alpes-Maritimes a laissé un vide réglementaire très grand, ouvrant la porte à une déréglementation, progressive et rapide en même temps.

A ce sujet, il faut bien reconnaître que les syndicats et notamment la CGT, qui était l'organisation la plus représentative, n'ont pas su ou n'ont pas pu réagir. Le dialogue social au niveau départemental n'était plus.

La Guerre du Golfe et la crise économique qu'elle a engendrée, sont venus aggraver considérablement la situation. Enfin le chômage au niveau national en constante augmentation transformait l'offre en demande d'emploi.

Tout était réuni pour un recul social important et quasi général, quelques établissements et notamment les palaces ont su préserver leur acquis, parfois par la lutte, cas de l'hôtel Majestic à Cannes, où en plein mois d'août 95, le personnel s'était mis en grève 8 jours, chose impensable dans les années 80.

Le pourcentage du service fut remis en cause dans des nombreuses entreprises et au détriment des salariés ; en effet, on continuait à demander au personnel d'assumer les contraintes du métier mais sans contreparties. Et même si, encore de nos jours, quelques hôtels et restaurants ont gardé le pourcentage du service, cela n'est pas satisfaisant et on peut se demander l'intérêt de maintenir encore ce mode particulier de rémunération avec le risque de nombreux contentieux. La loi Godard aura peut-être du mal à vivre encore longtemps.

Au milieu des années 90, un autre mal guettait les métiers de l'hôtellerie et de la restauration : du personnel qualifié quittait la profession pour un travail moins contraignant, pire, l'hôtellerie et de la restauration n'attiraient plus les jeunes et on a commencé à voir des cuisiniers et serveurs sortir de leur apprentissage et quitter le métier dès leurs premières expériences.

Les saisonniers, quant à eux, n'étaient plus logés par l'employeur et se voyaient, soit contraints de louer un studio à des prix prohibitifs, soit de partir.

Un vrai gâchis que nous payons encore de nos jours, et pourtant hormis la crise conjoncturelle générée par la guerre du Golfe, l'activité est restée satisfaisante.

Certes, il a fallu s'adapter progressivement à un nouveau type de clientèle et adapter les structures car le tourisme d'affaire, avec ses congrès et séminaires venait remplacer en partie la clientèle individuelle, notamment en basse saison, mais le coup porté aux salariés aura été dur.

D'autre part, ce changement de clientèle bénéficiait essentiellement aux grosses structures, les petites entreprises dont la majorité sont des indépendants, ont commencé à souffrir, et je crois que beaucoup souffrent encore, économiquement parlant.

Sans la protection de la convention collective et la perte de ses avantages et une rémunération qui globalement n'avait plus rien à voir (encore une fois, à part quelques rares exceptions), c'est ainsi que nous sommes rentrés dans ce troisième millénaire avec : une image de la profession fortement dégradée, surtout vis-à-vis des jeunes, des difficultés de recrutement, le manque de perspectives dans l'évolution des carrières, un travail peu stable avec une utilisation abusive des contrats saisonniers,

des extras, voire des stagiaires, le manque de logements pour les saisonniers, stress et mal être au travail, consécutifs à l'organisation du travail liée aux exigences économiques des entreprises modernes, des salaires trop bas.

Et pourtant le "Métier" comme l'appelaient les anciens est un vrai et un beau métier, héritage d'un réel savoir faire reconnu dans le monde entier et issu d'un art de vivre hors du commun, qui avec les siècles est devenu art de la table. Les manières de recevoir sont différentes suivant les pays, les cultures et les habitudes de vie. En France, l'Art de recevoir représente une valeur fondamentale et fait partie de la culture nationale. Préservons cela.

Nous sommes ici dans l'enceinte d'une école hôtelière, il faut dire à ces jeunes que c'est un beau métier, mais on ne peut pas leur cacher les difficultés qu'ils risquent à leur tour de rencontrer, et même si la situation de l'emploi est dégradée pour tous, notre profession l'est tout particulièrement.

Des notes d'espoirs existent pourtant :

A l'initiative de la direction départementale du travail et de l'emploi, la commission paritaire des HCR se réunit à nouveau depuis 5 ou 6 ans et nombreux sont les débats autour du contrat de travail, des saisonniers, des extras, de la sécurité au travail ou encore de la création d'un observatoire sur le travail illégal, charte sur la qualité de vie au travail etc. Mais force est de constater que l'on ne va pas aussi loin qu'il faudrait, la délégation patronale, se retranchant derrière les accords nationaux, ne souhaite pas s'engager dans une nouvelle convention collective départementale. Pourtant la Côte d'Azur aurait bien besoin que l'on tienne compte de sa spécificité locale, notamment à cause du poids économique du tourisme dans ce département.

Autre note d'espoir, la formation professionnelle tout au long de la vie ; elle sera sans doute le moyen de rester formé et de s'adapter aux évolutions technologiques et cela pendant toute sa carrière, grâce à ces différents volets : plan de formation de l'entreprise, périodes de professionnalisation...

Je profite de l'occasion pour rendre hommage au travail remarquable du FAFIH, OPCA de l'industrie hôtelière qui ne ménage pas ses efforts pour promouvoir la formation professionnelle notamment à l'encontre des petites entreprises qui, soit par ignorance ou par impossibilité de remplacer le salarié qui partirait en formation, n'utilisent pas assez voire pas du tout ce droit pourtant indispensable de nos jours.

Restera sans doute le problème de la gestion liée à la rentabilité à court terme exigée par les sociétés d'investissements (fonds de pension américains) qui détiennent la majorité des hôtels de chaîne, rendant difficilement compatible cette rentabilité avec la qualité de service et le progrès social.

Mais la prise de conscience, de l'ensemble de ces problèmes, par les acteurs économiques devrait permettre de trouver des compromis acceptables pour les parties.

## **Carrière d'un chef : Etienne Saurin, chef cuisinier au Plaza de 1958 à 1972**

D'après le témoignage de Mme Saurin, sa veuve, et divers documents personnels mis gracieusement à ma disposition par Mme Saurin à qui je témoigne toute ma gratitude (carnet d'apprentissage, dossier de départ en retraite, fiches de paye...).

### **• L'apprentissage et les debuts dans l'hôtellerie-restauration (1907-1934)**

Né à Draguignan, le 25 janvier 1907, Etienne Saurin, comme la majorité des jeunes de son âge à cette époque, a fréquenté l'école primaire jusqu'à l'âge de 13 ans. Ayant terminé l'école en juin 1920, dès le 1er juillet suivant, il entre en apprentissage chez Carbonnel, pâtissier-confiseur à Draguignan. Pour des raisons indéterminées, le jeune apprenti pâtissier quitte ce maître d'apprentissage dès le 10 avril 1921. Il peut cependant poursuivre et terminer sa formation d'apprenti chez Giacoli, autre pâtissier-confiseur de Draguignan. Devenu commis pâtissier, il demeure chez Giacoli jusqu'au 31 mars 1924, il a alors 17 ans.

Sans pouvoir expliquer son revirement professionnel, on le retrouve quelques semaines plus tard, à compter du 23 mai 1924, commis de cuisine chez Pauline Léon, propriétaire d'un hôtel à Vichy. Il y reste jusqu'au 1er septembre, à savoir les seuls mois d'été alors que la plus célèbre station thermale de France connaissait une saison touristique bien plus longue, allant (approximativement) d'avril jusqu'à la Toussaint.

Malgré sa brève expérience dans le métier, il est employé, déjà, comme cuisinier à Nice, chez Gallandat, propriétaire également, à compter du 1er décembre 1924. Dans les années 1920, la saison d'hiver reste encore la période privilégiée par les touristes sur la Côte d'Azur, aussi n'est-on pas surpris de le voir travailler chez ce patron jusqu'au 27 avril 1925.

Puis comme l'année précédente, il se contente de travailler les quelques mois de l'été 1925 dans une station thermale, à Uriage cette fois-ci (près de Grenoble) : il y exerce une activité culinaire plus spécialisée, mais peut-être nécessaire à son expérience de futur grand chef, celle d'entremettier, chez Brum, hôtelier à Uriage.

Entre le 1er septembre 1925, il n'a pas encore 19 ans à ce moment-là, et l'année 1931, nous avons un trou dans sa carrière que ni les documents consultés (dossier de retraite), ni le témoignage de Mme Saurin qui ne le connaissait pas encore, n'ont pu combler. On peut néanmoins penser qu'une partie de ces 6 années est consacrée au service militaire dont la durée fixée à 18 mois par la loi de 1923 passe à 12 mois à la fin des années 20.

Par contre, le dossier de retraite mentionne qu'à partir de 1931, il travaille sur Nice, aux dires de Mme Saurin, au Winter Palace de Cimiez, propriété de la famille Agid où il exerce les fonctions de chef de parties. Le document se contente de mentionner les saisons (sans doute hivernales) à cheval sur 2 années qui se succèdent en précisant le nombre de jours de travail : une bien courte saison en 1931-32 (de 72 jours) ; par contre beaucoup plus longue au cours des années suivantes puisqu'elle s'allonge à 203 jours en 1932-33, 212 jours en 1933-34 et 260 jours en 1934-35. Est-ce à dire qu'à côté de la saison hivernale, une seconde saison d'été commence à apparaître sur la Côte d'Azur ? est-ce à dire que le Winter Palace où il travaille connaît de moins en moins la saisonnalité au point de ne plus fermer que quelques mois dans l'année ? Ce qui n'empêchera pas le Palace de fermer ses portes peu de temps après, victime comme de nombreux autres hôtels de Cimiez, de la crise des années 1930.

### **• La carrière de chef cuisinier**

Le dossier de départ en retraite mentionne qu'à compter du 1er janvier 1934, il n'a pas encore 27 ans, Etienne Saurin est employé comme chef cuisinier au Queen's Hôtel, Boulevard Victor Hugo à Nice (l'actuelle Résidence Queen's), également propriété de la famille Agid. Plus question de saison, hormis la fermeture annuelle de quelques mois mentionnée précédemment, il y travaille à temps complet jusqu'au 31 juillet 1939 (date de la fermeture annuelle de l'hôtel ?). Peu après, il est comme tous les hommes de son âge rattrapé par la guerre et se retrouve mobilisé du 24 août 1939 au 25 juillet



1940, ayant eu à participer aux combats contre les troupes italiennes dans les Alpes en juin 1940.

Démobilisé, il peut reprendre ses activités de chef cuisinier au Queen's Hôtel du 1er août 1940 au 31 décembre 1945, date de la fermeture définitive de l'hôtel. Il a donc pu reprendre et poursuivre ses activités durant cette période troublée, ce qui peut paraître surprenant quand on connaît les nombreuses difficultés et les bouleversements qui ont touché Nice et la Côte au cours de ces cinq années.

La période d'après-guerre est difficile sur la Côte d'Azur comme ailleurs et le tourisme n'y redémarre que lentement. Aussi, Etienne Saurin est obligé de quitter la région. De 1946 à 1949, on le retrouve chef cuisinier au casino de Charbonnières-les-Bains, station thermale de l'ouest de la banlieue lyonnaise. Quatre années de suite il y fait la saison, une saison qui s'étale de février-mars à octobre-novembre. Il y rencontre de nombreux artistes : Edith Piaf, Fernand Sardou, le père du chanteur Michel Sardou avec qui il sympathise en raison de leurs origines provençales communes. En hiver, il est employé au Cercle, célèbre club d'entrepreneurs et de notables lyonnais de la Place Bellecour, également propriété du casino de Charbonnières.

A partir de 1950, la situation économique s'améliore et l'activité touristique reprend sur la Côte. Aussi, Etienne Saurin peut y retrouver du travail mais en été, cette fois-ci... La saison estivale commence à s'imposer... surtout lorsque c'est à Juan-Les-Pins, berceau du tourisme estival dès les années 1920 sur la Riviera. De 1950 à 1956, il officie aux Belles Rives à Juan-les-Pins durant les 6 à 7 mois de saison qui dure de mars-avril à octobre. Par contre, l'hiver, il doit quitter la Côte pour l'arrière-pays dans un premier temps : on le retrouve ainsi durant les 2 à 3 mois de la saison de ski (de décembre à fin février, début mars) à Beuil au Mont-Mounier de 1950 à 1954 ; durant les hivers 54-55 et 55-56, changement de cap... il part travailler sur la Santa Maria, navire portugais de croisières, et sillonner les Antilles et les côtes d'Amérique centrale et du Sud. C'est, paraît-il au cours d'une de ces traversées, qu'il aurait eu l'idée avec un autre cuisinier Jean Ducroux, de fonder l'Ordre des Disciples d'Escoffier.

En 1956, Etienne Saurin approche la cinquantaine, a des charges de famille et doit chercher un emploi plus stable, non saisonnier, et en rapport avec sa riche expérience de chef cuisinier, quitte à s'expatrier. On le retrouve ainsi pendant plus d'une année (du 1er novembre 1956 au 20 novembre 1957) à l'Orée du Bois, restaurant de la Porte Maillot dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement à Paris. Il doit encore faire la saison d'hiver à l'Hôtel Perce-Neige à Val d'Isère qu'il quitte le 18 avril 1958 avant d'intégrer définitivement l'Hôtel Plaza à compter du 1er mai 1958 en remplacement du grand chef Cuggia.

Etienne Saurin poursuit et termine sa carrière à l'hôtel Plaza, un des derniers grands palaces du centre de Nice, situé Avenue de Verdun et ayant survécu aux nombreuses crises et fermetures des années 30, de la guerre et de l'après-guerre. Symbole de ces temps anciens révolus, on y rencontrait encore dans les années 1960 des clients souvent seuls et âgés qui venaient passer les 6 mois d'hiver à Nice et bénéficiaient d'une attention tout à fait particulière de la part du personnel, y compris du chef cuisinier. Monsieur Saurin quitta l'établissement le 30 avril 1972, à l'âge de 65 ans, pour faire valoir ses droits à la retraite, une retraite dont il ne profita que partiellement puisqu'il décède 3 ans plus tard, en 1975, âgé seulement de 68 ans.

Au cours de ces 14 années passées au Plaza, il dirige une brigade de 7-8 cuisiniers, sans compter les nombreux autres employés (une quarantaine au total) qui travaillent sous ses ordres et exercent des fonctions aussi variées que celles de rôti-seur, entremettier et autres chefs pâtisseries. 14 années de travail bien remplies puisqu'il ne prenait quasiment jamais de jours de congé, sauf occasionnellement certains après-midi. Des années marquées par un emploi du temps immuable avec un lever à 6 h 15. Il commençait sa journée de travail en allant s'approvisionner au marché de Nice entre 7 et 8 heures avant d'entreprendre la préparation des déjeuners qui l'occupait de 8 à 15 heures. Habitant dans une résidence proche du centre de Nice, il prenait ensuite le temps de rentrer chez lui se reposer entre 15 et 17 heures, s'accordant une sieste bien méritée et retournait à l'hôtel de 17 h à 21h30, dirigeant l'élaboration du dîner.

Cette période marque en quelque sorte la consécration de sa carrière : il acquiert sur Nice la réputation de grand chef ; on n'hésite pas à le solliciter et à lui demander conseil y compris pour les dîners mondains (cf. la cuisinière du préfet). Honoré à Nice, il reçoit la médaille d'honneur de la ville de Nice et devient ami du maire, Jacques Médecin, comme chacun sait passionné de cuisine, qui le

sollicite pour participer au lancement de son livre sur *La cuisine du Comté de Nice* à l'hôtel Georges V à Paris, en décembre 1972. Fondateur et membre de l'Ordre des disciples d'Escoffier, il est également reconnu au niveau national, recevant à la fin de sa carrière, la médaille de l'Académie culinaire de France.

En guise de conclusion

Le Queen's d'avant-guerre et le Plaza des années d'après-guerre ayant appartenu à la famille Agid (de même que l'Hermitage, le Winter Palace ....), Etienne Saurin eut ainsi à travailler sous la direction de 3 générations de la famille Agid (le père Alexandre, le fils André et le petit-fils Michel qui dirigeait le Plaza au moment de son départ en retraite), une dynastie d'hôteliers par ailleurs réputés pour être de bons patrons, soucieux du personnel. D'après Mme Saurin, les conditions de travail et d'existence se sont bien améliorées entre l'avant-guerre et les années 60-70. Des conditions encore bien difficiles avant la guerre, l'activité restant plus saisonnière et les employeurs hôteliers plus exigeants avec leur personnel ; c'est seulement en 1936-37 que sont signées les premières conventions collectives concernant l'hôtellerie dans le département des Alpes-Maritimes, par ailleurs les premières en France. Dans les années 1960, Etienne Saurin touchait un salaire confortable (3 à 5 fois le SMIC de l'époque ?), en contrepartie de l'absence de jours de congés et des longues journées de travail qu'il lui fallait assurer.

La carrière d'Etienne Saurin témoigne parfaitement des changements de saison sur la Côte d'Azur : avant-guerre, le recul progressif de la saison d'hiver au profit d'une saison d'été qui commence à se profiler et s'affirmera davantage dans les années 1950 ; une saisonnalité qui disparaît complètement dans les grands palaces niçois à partir des années 1960, la clientèle ayant changé et surtout s'étant diversifiée.

## **Les sources de l'histoire de l'hôtellerie dans les services des archives publiques**

**Alain Bottaro**

Les sources de l'histoire de l'hôtellerie se caractérisent par la diversité des origines, les archives d'hôtels certes mais aussi les archives des services administratifs touchant par leur mission à la vie économique (réglementation, fiscalité, promotion du tourisme), et les archives notariales (acquisition de patrimoine foncier, constitution de société).

### **• Les archives des établissements hôteliers**

Par la qualité et la diversité des documents, les fonds des établissements hôteliers figurent parmi les fleurons des archives d'entreprises déposées aux Archives départementales des Alpes-Maritimes, l'autre secteur fondamental étant celui des parfumeries grassoises. Cette importance est le reflet à la fois de la place de l'hôtellerie dans l'économie locale depuis les années 1860 mais elle s'explique aussi par la structure même de l'hôtellerie azurienne et la place centrale qu'occupent les palaces, des entreprises employant un personnel nombreux et doté d'un patrimoine immobilier important. Les grands hôtels ont suscité la constitution dès le XIXe siècle de structures commerciales au statut juridique complexe (sociétés en commandite, anonyme, holdings). L'ensemble de ces caractéristiques en font d'importants producteurs de documents, nécessaires à leur fonctionnement.

Les Archives des Alpes-Maritimes conservent ainsi les archives de l'hôtel Beau-Rivage de 1881 à 1969 (fonds 18J), de l'hôtel Colbert de 1937 à 1976 (fonds 125J) à Nice, de l'hôtel du Mont Mounier à Beuil de 1931 à 1961 (fonds 26J) et surtout de la holding des frères Donadei et Emmanuel Martinez de 1914 à 1980 (fonds 31J) qui représente nébuleuses de sociétés immobilières et d'entreprises hôtelières dont le Martinez, le Ruhl, l'hôtel de France et Plaza, Hôtel Savoy, le Cercle de la Méditerranée ; enfin, les archives du Palais de la Méditerranée de 1930 à 1960 (fonds 157J).

Ces fonds sont connus pour les documents emblématiques qu'ils renferment :

-Les registres des voyageurs considérés comme le livre d'or de l'hôtel, puis fiches-clients dans les périodes plus récentes: ils symbolisent la renommée de l'hôtel par l'origine géographique et la qualité des hôtes. Cette catégorie documentaire permet la recherche sur la clientèle, soit monographique à propos d'un hôte de passage soit statistique et sociologique par nationalité ou profession, la présence de familles ou de domestique accompagnant leur patron en villégiature. La comparaison des années et des saisons donnent des indices relatifs à la fréquentation.

-Les menus des restaurants intéressent l'histoire de la gastronomie et l'histoire des mentalités, en particulier la place de l'alimentation dans la société, ou encore de la table comme signe extérieur de richesse où persiste le souvenir des dépenses somptuaires des anciennes sociétés de cour.

Au delà de ces catégories bien identifiées commence la masse des documents administratifs, quand ils ont survécu. Les actes de sociétés, procès-verbaux de conseil d'administration permettent de comprendre les structures juridiques des sociétés des grands hôtels qui ont gagné en complexité entre les deux guerres. Des personnalités émergent comme Emmanuel Martinez, figure emblématique du self made man. Emigré d'origine sicilienne, il s'engage pour des saisons comme maître d'hôtel puis directeur à Nice et à Vichy, il entre dans le capital de cercles de jeu et de sociétés hôtelières en s'associant à Nice aux frères Donadei. Enfin il ouvre le Martinez à Cannes, le fleuron des palaces azuriens dans les années 30. Les archives des sociétés nous renseignent aussi sur les activités économiques qui gravitent au sein des établissements, tels que les boutiques et les salons de coiffure.

Ces catégories documentaires permettent de discerner des évolutions vers d'autres formules liées au séjour : ainsi, le Grand Palais de Cimiez ou encore le palais Donadei qui sont conçus comme des résidences hôtelières ou des copropriétés offrant les services d'un personnel de grand hôtel pour une clientèle demeurant à l'année (fonds 31J). Les archives des sociétés nous renseignent aussi sur les activités économiques qui gravitent au sein des établissements, tels que les boutiques et les salons de coiffure.

Les métiers de l'hôtellerie peuvent être abordés sous plusieurs angles :

Les archives des services du personnel : registres des employés avec leur spécialité, les fiches individuelles, les registres comptables de la paye (on peut retrouver les extras) registres de la main

d'œuvre étrangère, les contrats de saisonniers. Diversité des métiers : hôtellerie, restauration. Ces documents permettent une approche quantitative pour l'hôtellerie de luxe (âge, nationalité, sexe).

Les archives de l'entretien du domaine immobilier et des équipements mobiliers : contrats de maintenance des bâtiments et des matériels, courriers avec les fournisseurs, inventaires du mobilier des chambres, de l'argenterie, des cuisines.

La comptabilité de l'économat : approvisionnement des restaurants, les livres de cave (registres, feuilles, listings).

#### • Les archives des syndicats professionnels

Sur l'initiative de Pierre Gouirand, son ancien président, les archives du Syndicat des hôteliers de Nice Côte d'Azur ont été déposées aux Archives départementales (fonds 113J). Elles consistent en une documentation mais aussi dans la correspondance avec les adhérents et avec les pouvoirs publics de 1928 à 1995.

A l'exception de ce don, peu d'archives de syndicats professionnels parviennent dans les dépôts publics, cependant, les archives de la presse comportent de nombreuses publications professionnelles : bulletins, revues éditées par les syndicats patronaux ou d'employés ou encore par les hôtels eux-mêmes. *L'industrie hôtelière de la Riviera Côte d'Azur 1946-1972*, *La riviera hôtelière 1910-1923*, *Le travailleur de l'hôtellerie de la Côte d'Azur*, *Le courrier des grands hôtels*.

Les archives de la Société Top Inter (11J), société de gestion du personnel intérimaire de l'hôtellerie, offrent un autre aspect du travail dans l'hôtellerie pour la période 1969-1984.

D'une façon générale, les archives des hôtels et des syndicats professionnels sont trop rarement sauvegardées, ainsi, les changements de propriétaires s'accompagnent quasi systématiquement de destruction. Une autre cause peut aussi être avancée : l'existence de documents prestigieux, les registres de voyageurs ou les menus de restaurants qui attestent de l'activité d'un établissement entraîne par contrecoup un manque d'intérêt pour les autres documents.

Le problème de la conservation des sources de l'histoire de l'hôtellerie est encore plus aigu quand on aborde l'histoire des restaurants et des cafés puisque leurs archives sont inconnues dans les archives publiques de notre région. De même, les lacunes des sources aboutissent à une méconnaissance de l'importance des pensions de famille et des hôtels de petite capacité dans l'histoire du tourisme azuréen, il n'est que de citer la pension Oasis à Nice qui accueillait Tchékhouv.

#### • Les archives de la chambre de commerce

La Chambre de commerce et d'industrie de Nice a été fondée par les Rois de Piémont-Sardaigne en 1840 ; le fonds d'archives déposé aux Archives départementales (33J) est particulièrement riche puisqu'il rend compte de près d'un siècle d'activité, de 1860 aux années 1950 au service de l'économie azuréenne.

Plusieurs fonctions dévolues à la Chambre intéressent l'histoire de l'hôtellerie :

-Elle joue un rôle de conseil auprès des autorités politiques et administratives : constitution de documentation thématique par secteur économique.

-Elle peut agir comme intermédiaire entre professionnels et pouvoir publics comme représentant des professionnels, notamment le suivi des conflits sociaux (dossiers des grèves en 1938-1939).

-Elle coordonne les professionnels d'un secteur économique pour certaines actions : promotion de la Riviera à l'étranger, participation des hôteliers aux expositions internationales (riches dossiers de l'Exposition des Arts-Décoratifs de 1925, l'Exposition internationale de 1937).

-Elle gère des établissements de l'enseignement professionnel, en particulier les débuts du lycée hôtelier au CUM en 1914 (dossiers de la genèse du projet dès 1901, l'ouverture en 1914, la gestion des années 1916-1946, les examens de sortie, les voyages à l'étranger, 33J336). On y trouvera une documentation photographique : salles de cours, salon de thé, leçon de découpage des viandes. (33J335).

#### • Les archives administratives et notariales

Elles apportent trois types d'information: d'une part, elles décrivent l'évolution des relations entre les pouvoirs publics et les entreprises, d'autre part, elles font connaître sur le contexte social et économique d'une période. Enfin, elles complètent et diversifient les sources provenant des archives des établissements .

-Les archives de préfecture :

Les services préfectoraux des Alpes-Maritimes à partir années 1930 ont commencé à intervenir dans les secteurs économiques du tourisme au fur et à mesure du développement de la législation et de la réglementation encadrant l'exercice des professions. Le ministère du commerce, les ministère ou secrétariat d'Etat au tourisme exercent par le biais des préfets depuis les années 1930 un contrôle sur l'exercice de la profession par l'agrément et l'établissement des catégories d'hôtels.

La sous-série 8M : (dossiers relatifs au commerce) : on y trouvera une enquête sur les populations « flottantes » en 1879 fréquentant les villes de bain de mer, mais plus largement les affaires liées à la coordination des syndicats d'initiative, une enquête sur les populations « flottantes » en 1879 fréquentant les villes de bain de mer, les enquêtes sur la « propagande touristique » à partir des années 1920. La correspondance faisant apparaître les préoccupations vis à vis de la concurrence italienne ou de l'impact des congés payés.

Le fonds 78W (service des transports et du tourisme, 1936-1960) : dossiers relatifs à la chambre de l'industrie climatique, au Comité régional du tourisme, aux subventions des entreprises et à la commission de la taxe de séjour.

La sous-série 10M (enquête la main d'œuvre) : on y trouvera les dossiers relatifs aux conflits sociaux, aux grèves (en particulier les grèves de 1936), aux négociations des conventions collectives (début de l'inspection du travail).

La sous-série 2Z sous-préfecture de Grasse : l'article 2Z100 regroupe les dossiers traitant les conflits et les négociations des conventions collectives dans l'hôtellerie dans les années 1930.

Les fonds 1M et W : correspondance du cabinet du préfet, intervention et dossiers d'information pour le préfet sur le tourisme et le secteur hôtelier en raison de l'importance pour l'économie locale.

Les fonds 4M et W : dossiers des associations sous le régime de la loi de 1901 et les cercles antérieurs à 1901 ; cette série est particulièrement importante car elle couvre une large période, des années 1880 à 1980. On y trouvera les dossiers de déclaration des syndicats d'employés ou des groupements des chefs d'entreprises mais aussi les amicales sportives. Chaque dossier comporte les statuts, la liste des membres du bureau, les procès-verbaux des assemblées).

Les fonds 1M et W (dossiers de décoration, Légion d'honneur, actes de dévouement, palmes académiques) : les dossiers individuels de récipiendaires donnent des renseignements sur les parcours professionnels et les métiers de l'hôtellerie sont bien représentés.

Le fonds 1W : la commission régionale des dommages de guerre, Ministère de la Reconstruction comporte des dossiers par établissements fixant les dommages subis lors de réquisitions militaires ou de bombardements. On y trouvera des inventaires de mobilier avec photos, des titres de propriété. Toutes les catégories d'hôtels sont représentées du palace au meublé, une centaine d'hôtels, en particulier ceux situés dans la zone frontalière et sur le littoral déclaré zone militaire sous l'Occupation.

-Les archives de police :

Les services de police exercent un contrôle sur la population mouvante et souvent étrangère que constitue la clientèle des hôtels.

La sous-série 4M, police des hôtels et débits de boisson : elle s'exerce sur les établissements à partir de l'établissement du régime français à Nice en 1860. Les documents portent sur les statistiques de fréquentation et sur le contrôle des clients (en particulier, des états des étrangers hébergés dans les hôtels de 1865 à 1895).

A cette série, on peut y adjoindre le contrôle des cafés concerts à la fin du XIXe siècle.

La sous-série 6M, police des étrangers : fonds très riche pour étudier la clientèle mais aussi le personnel étranger. La série des dossiers de naturalisation de la préfecture des Alpes-Maritimes: comporte 862 dossiers employés d'hôtel italiens de 1860 à 1940, qui permet de connaître l'origine régionale, la composition des familles, les lieux d'habitation du personnel étranger voire des clients

sédentaires.

Les états par nationalité permettent de mieux distinguer la présence des ressortissants suisses dans le département qui ont eu un rôle moteur dans l'essor du tourisme au XIXe siècle.

-Les archives des services fiscaux et les archives notariales :

L'histoire des sociétés commerciales et des structures financières trouve sa principale source dans ce type d'archives.

La sous-série 3Q, services fiscaux de l'Enregistrement : ils comportent les baux commerciaux, des années 1918 aux années 1960.

Les archives notariales (3E) contiennent les actes de constitution de sociétés, des baux commerciaux, les inventaires après décès, les ventes, comportant des inventaires de matériels depuis le XIXe siècle. On peut citer à titre d'exemple le bail entre Mme de Bernis et Dominique Candrian pour l'exploitation du futur hôtel Alhambra à Cimiez, 1900, Me Pineau (3E 23/642) ou encore la succession Arbgast, contenant un inventaire du mobilier de l'hôtel des Anglais à Menton, 1904 (3E 104/44).

La sous-série 2Q, service des domaines en charge du domaine public maritime : il contient les demandes d'autorisation d'occupation temporaire et, en particulier, les établissements de bain de mer, les jetées-promenades depuis les années 1860 à 1940.

-Les archives des services de l'Education Nationale :

On y trouvera le dossier de l'Inspection académique relatif à l'Ecole pratique de commerce et d'industrie hôtelière de la Côte d'Azur, son ouverture en 1914, son fonctionnement, les demandes de bourses, 1920-1940 (1T233).

Dans cette série sont aussi conservés le registre microfilmé d'inscription des élèves du lycée hôtelier (1916-1978), ainsi que le registre des procès-verbaux du conseil de perfectionnement (1916-1953, 1T700).

-Les archives des juridictions :

Les tribunaux de commerce de Nice, Grasse, Cannes, Menton et Antibes ont versé aux Archives départementales les documents couvrant une large période, des années 1850 aux années 1980. ils reflètent sur un siècle la vie économique du département à travers trois séries documentaires : les inscriptions au registre du commerce depuis 1920 en vue de l'immatriculation des sociétés commerciales, des commerçants et des artisans, les dépôts d'actes (constitution et modification de sociétés, statuts), les dossiers de faillite ( composés de pièces comptables, d'inventaires des équipements, matériels, stocks).

Les justices de paix et les conseils de prud'hommes présentent un intérêt dans l'approche de l'histoire des métiers par le biais des contrats d'apprentissage et des déclarations d'accidents du travail.

Les dossiers de procédure des tribunaux civils, au travers des contentieux jugés, sont aussi riches d'enseignement, en particulier, sur l'histoire des bâtiments. Ainsi dans un rapport d'expert de 1910 du tribunal de première instance de Grasse concernant un litige sur un dépassement de hauteur de façade lors de la construction du Carlton à Cannes par Henri Ruhl, on trouvera les plans de l'établissement (3U 2/1038).

De même, sous la Restauration sarde à Nice, un contentieux du tribunal de préfecture porte sur un recours du maître de poste Gilly de l'hôtel d'York contre la construction d'un trottoir dans l'alignement de l'hôtel et préjudiciable au service de la poste en 1839-1841(3FS 43).

● **Les archives municipales**

Les communes ont très tôt en charge la surveillance des auberges et des cafés, leurs archives viennent heureusement compléter les fonds conservés aux Archives départementales. Le cas des Archives municipales de Cannes est particulièrement emblématique puisque la police des hôtels et cafés de la ville avait conservé des registres de voyageurs des années 1831-1879, notamment celui de l'auberge Pinchinat(1I 43 à 46).

● **Les fonds iconographiques**

La documentation écrite n'est pas l'unique sources pour une connaissance de l'évolution des métiers de l'hôtellerie, les archives photographiques méritent aussi une étude attentive. Les collections les plus anciennes remontent aux années 1860, époques charnière où les anciens relais de postes disparaissent pour laisser la place à l'hôtellerie telle que nous la connaissons encore. Ainsi, le restaurant du Chapeau rouge, voisin du Lycée impérial de Nice dans les années 1860 est repérable dans les fonds photographiques Charles Nègre et Giletta.

Les institutions publiques et les établissements eux-mêmes commandaient des reportages photographiques qui demeurent dans leurs fonds d'archives : les archives des hôtels Ruhl, Royal, Plaza de Nice et Martinez de Cannes comportent des clichés des salles de restaurant, des cuisines, des chambres ainsi que des brigades de cuisines. De même, le fonds de la Chambre de commerce des Alpes-Maritimes renferme de rares images de l'enseignement à l'école d'hôtellerie dans les années 20.

## Bilan et perspectives de la recherche universitaire

### Alain Ruggiero

Recherches sur le personnel hôtelier : que trouver dans les travaux universitaires réalisés par les chercheurs et les étudiants en histoire de l'Université de Nice-Sophia-Antipolis ?

L'objet de cette courte mise au point est de présenter quelques exemples de travaux qui peuvent concerner le personnel hôtelier parmi ceux qui ont été réalisés entre 1965 et 2006 par les étudiants et les chercheurs en histoire de la Faculté des lettres et des Sciences Humaines de Nice. Il paraît important pour situer le type dominant de ces recherches de faire quelques remarques préalables : tout d'abord la nature des travaux dont il est question est essentiellement composée de mémoires de maîtrise ; les thèses sont plus rares, quel que soit le sujet<sup>36</sup>. Les mémoires de DEA (diplômes d'études approfondies) qui dans notre discipline étaient constitués par l'étude de la viabilité d'un projet de thèse n'ont pas fait, pour cette raison, l'objet d'un dépôt à la bibliothèque universitaire.

La deuxième remarque à faire est que les travaux dont il va être question correspondent à ce qu'on pourrait appeler l'âge d'or de la maîtrise, tout au moins par ce qu'ils ont pu apporter en histoire régionale. En effet, le type de mémoire à réaliser en un an et les importants effectifs des années 1970-1995 ont permis en histoire contemporaine comme pour les autres périodes d'aborder une grande variété de sujets. Cette abondante production ne continuera probablement pas dans les années à venir car deux facteurs modifient aujourd'hui cette situation, la baisse des effectifs tout d'abord, générale d'une part et affectant les départements universitaires d'existence ancienne en proposant de nouvelles spécialités vers lesquelles des contingents non négligeables d'étudiants s'orientent désormais. Le changement de type de diplôme provoque d'autre part une réduction supplémentaire du nombre de travaux car le passage de la maîtrise à préparer en un an au master à préparer en deux, et même si ce dernier remplace aussi le DEA, a eu pour effet la diminution des inscriptions, beaucoup d'étudiants hésitant désormais à s'engager pour deux années.

Ces précisions étant apportées, la première remarque qu'on peut faire est qu'on connaît mieux les bâtiments, l'activité engendrée par la présence des hôtels, en bref les aspects économiques de la vie de saison plutôt que les aspects sociaux au sens large du terme.

Un examen un peu plus détaillé de ce qui a été produit par les étudiants et les chercheurs niçois, montre en effet qu'on peut classer ces recherches en plusieurs catégories:

- celles qui portent sur l'activité touristique en général,
- celles qui portent sur certaines sociétés hôtelières,
- celles qui portent sur des activités périphériques en quelque sorte : glaciers et restaurants,
- les études générales de la population active et enfin l'étude de quelques moments particuliers, périodes de crise ou de guerre.

Concernant les études relatives à l'évolution du tourisme en général, il a semblé indispensable, bien que ce diplôme d'études supérieures, l'ancêtre des mémoires de maîtrise, ait été présenté et soutenu à Aix-en-Provence de commencer par le travail d'une Niçoise, Eliane Pastorelli, sur *le tourisme à Nice de 1919 à 1936*. La raison de la présence ici de cette étude aixoise de 1964 c'est-à-dire à une époque où l'Université de Nice n'existait pas encore est qu'elle est restée une des plus complètes puisque le nombre et la taille des hôtels y sont autant étudiés que par exemple le rendement de la taxe de séjour. C'est notamment Eliane Pastorelli qui a mis en évidence le fait que la crise hôtelière des années 30 provoque certes la fermeture de quelques-uns des derniers palaces mais provoque aussi le développement d'une hôtellerie moyenne.

Parmi les premiers travaux soutenus à Nice, celui d'Anne-Marie Cor sur *La saison touristique à Nice 1880-1900* reste également une référence cette fois-ci pour une période plus ancienne. Dans le même type d'approche globale de qualité peuvent être cités les mémoires d'Alexandre Emelina *Le Tourisme dans les Alpes-Maritimes de 1936 à 1939* dont quelques lignes sont consacrées au

---

<sup>36</sup> Sauf mention contraire en cas de thèse, les références qui suivent sont relatives à des mémoires de maîtrise soutenus à Nice dont seule l'année de soutenance a été indiquée.



personnel<sup>37</sup> (1996) et surtout celui de Christian Siffre *Grand tourisme et villégiature de luxe sur la Côte-d'Azur à la fin du XIXe siècle 1880-1900*<sup>38</sup>.

Tous les mémoires qui viennent d'être cités ont pour objet une approche globale du phénomène touristique et le personnel hôtelier n'y apparaît que fort peu.

S'attachant à un espace géographique bien précis, la *Promenade des Anglais*, celui de Laure Portier apporte également des éléments complémentaires sur l'activité touristique mais il ne fait que très peu progresser notre connaissance de l'hôtellerie pas plus que celui de Patricia Namvrine sur *La construction du boulevard de la Croisette de son origine à 1914*. D'autres mémoires ont été aussi consacrés à l'urbanisation engendrée par cette activité économique et les bâtiments eux mêmes, comme celui de Christel Bui-Quang-Da sur les *immeubles et les hôtels* ne concernent en rien le personnel hôtelier. La thèse de Suzanne Cervera présentée en 2001 *Soixante ans de presse mondaine dans les Alpes-Maritimes 1880-1939 : de la Riviera au mythe azuréen : un modèle touristique*<sup>39</sup> montre bien que pour le lectorat de cette publication qui était pourtant en très grande partie composé d'hivernants, résidents de villas mais aussi clients d'hôtels, le personnel hôtelier n'est pas un sujet de préoccupation et donc d'articles.

En dehors de Nice comme objet privilégié d'études, on trouve également des travaux de ce type pour des stations touristiques tels que Hyères ou Cannes<sup>40</sup>.

D'une façon générale ces travaux n'abordent que par incidentes le personnel hôtelier qui reste le grand absent de la plupart d'entre eux mais il serait intéressant de relever dans chacun d'eux le peu de lignes qui lui est consacré.

Parmi ces travaux consacrés à la fonction d'accueil et à ses conséquences économiques et sociales, la thèse de Françoise Dehon-Poitou *Nice : la fonction résidentielle et l'hôtellerie ; aspects culturels et sociaux économiques* reste donc une des seules qui, à côté de bien d'autres aspects tels que le décompte saison après saison du parc hôtelier ou l'évolution des tarifs pratiqués, a détaillé les problèmes sociaux dans l'hôtellerie, les mouvements de grèves et l'application difficile de la législation, sur les 40 heures notamment dans ce secteur d'activité particulier<sup>41</sup>.

Pour les études qui portent sur des monographies d'hôtels, deux aspects principaux sont particulièrement étudiés, les bâtiments d'une part, les sociétés constituées pour les exploiter d'autre part. Les deux aspects cohabitent souvent comme dans le mémoire de maîtrise de Gilles Roberto consacré à Négresco et à l'hôtel qui porte son nom et de Marie-Françoise Mortier sur l'Hôtel Beau Rivage<sup>42</sup>. Ces travaux apportent de façon inégalement réparties beaucoup sur le plan des histoires en elles-mêmes des hôtels concernés, sur la constitution des sociétés, sur ce qu'on peut appeler la direction et le management de chacun de ces établissements mais le personnel n'en est pas l'objet et il n'apparaît que par moments. Le mémoire d'Audrey Bianchi sur la société hôtelière Donadei-Martinez comporte un chapitre « l'organisation hôtelière à travers la gestion du personnel » qui fournit des indications sur la hiérarchie, la nationalité des employés du Ruhl en 1922, sur l'importance du concierge et du chef de cuisine, sur les salaires et le logement du personnel mais comme l'objet de ce

---

<sup>37</sup> Alexandre Emelina, *Le tourisme dans les Alpes-Maritimes de 1936 à 1939*, 1996 : quelques éléments relatifs aux conflits entre hôteliers et personnel pages 13 à 17.

<sup>38</sup> Christian Siffre, *Grand tourisme et villégiature de luxe sur la Côte-d'Azur à la fin du XIXe siècle 1880-1900*, mémoire de maîtrise d'histoire (sous la direction de R.Schor) Nice, 1993.

<sup>39</sup> Suzanne Cervera, *Soixante ans de presse mondaine dans les Alpes-Maritimes 1880-1939 : de la Riviera au mythe azuréen : un modèle touristique*, Nice, 2001, 591 pages ; ce travail a été publié de façon abrégée sous le titre *La Belle époque de la presse mondaine* par les éditions Allandis en 2002.

<sup>40</sup> Yohan Marques *la vie mondaine et intellectuelle à Hyères à la Belle Epoque*, 1995 ou plus ancien : Blanche Bianchi, *La saison d'hiver à Cannes de 1870 à 1914*, 1965.

<sup>41</sup> Françoise Dehon-Poitou *Nice : la fonction résidentielle et l'hôtellerie ; aspects culturels et sociaux économiques*, 2004, 785 pages: près d'une centaine de pages apportent des éléments précis, souvent inédits, sur les personnels, leurs fonctions, leurs conditions de vie et de salaire (notamment p.288-330) ou sur les conflits sociaux (p .522-569).

<sup>42</sup> Gilles Roberto, *Henri Negresco et le Negresco 1909-1920 : naissance d'un palace azuréen*, Nice, Marie Françoise Mortier *Première analyse économique de l'hôtel « Beau Rivage »*, 1988 .

travail portait sur tous les aspects de ce groupe hôtelier, chacun des aspects abordés ne l'est que rapidement<sup>43</sup>.

La troisième catégorie, celle qui regroupe les études portant sur des métiers particuliers est très peu représentée, faute de sources peut-être: on peut par exemple citer le mémoire d'Emilie Tuz sur *l'apparition des restaurants de luxe* : dans le domaine de la restauration ce travail de qualité apporte de nombreuses précisions sur les spécialités, les gestes, les hiérarchies, autrement dit des domaines bien connus des professionnels de l'hôtellerie qui en ont parfois fait l'objet de publication, ou à un degré moindre celui d'Audrey Torelli sur *Glace et glaciers* : les informations sont d'autant plus intéressantes que c'est le plus souvent au sein même des palaces que des spécialités nouvelles se développent<sup>44</sup>.

Les travaux consacrés au tourisme et à la fonction d'accueil qui apportent directement des éléments nouveaux et précis sur le personnel hôtelier ne sont donc pas très nombreux et encore faut-il le plus souvent rechercher les quelques lignes qui peuvent compléter ce qui est déjà connu notamment par les ouvrages de professionnels<sup>45</sup>.

Il est également possible de trouver des informations complémentaires dans des études générales dont l'objet peut être la région, la population active, les immigrés qui constituaient un part de ce personnel hôtelier, les moments de crise qui permettent de détailler les conflits sociaux enfin les études consacrées aux marginaux, délinquants et prostituées dont certes seule une petite fraction a eu un passé professionnel dans l'hôtellerie mais dont les histoires individuelles révèlent par exemple le vide provoqué en basse saison par l'arrêt de l'activité hôtelière ce qui a parfois entraîné le recours à des expédients avant le basculement dans la marginalité.

Les études générales plus ou moins détaillées qui traitent de la population active, des mouvements politiques et de leurs militants ainsi que celles qui sont consacrées aux populations marginales : abordent les actifs de l'hôtellerie parmi les actifs d'autres secteurs : mémoires de maîtrise anciens d'Hélène Espeset sur *le monde du travail à Nice de 1871 à 1905*, de Françoise Bernard et de Patrick Falconnier sur *le monde du travail* avant et après la crise de 29, travaux auxquels je peux ajouter la partie consacrée à la population active de ma thèse d'Etat consacrée à l'étude de *la population du Comté de Nice de la fin du XVIIIe siècle à la veille de la seconde guerre mondiale*<sup>46</sup>: c'est l'aspect quantitatif du personnel hôtelier qui est donc abordé et une bonne part de ce que nous savons à propos des effectifs des employés de l'hôtellerie provient d'études de ce type quand ce n'est pas directement des sources officielles de type SGF ou INSEE, qui fournissent souvent la base documentaire utilisée par les auteurs que je viens de citer. Ces travaux permettent par exemple de constater que la population active employée dans l'hôtellerie augmente moins vite que la population active d'autres secteurs même à l'époque du développement des palaces mais fournissent surtout un cadre.

Autre type d'approche, celle qui est consacrée aux étrangers, parmi lesquels on trouve évidemment une partie des personnels de l'hôtellerie : un bon exemple est fourni par le mémoire d'Eric Gioanni *la Répartition par âges et par professions dans l'espace cannois des individus étrangers en 1872 et 1896* mais d'autres plus spécifiquement consacrés aux Italiens dont quelques mentions peuvent être utiles depuis le mémoire ancien (1974) de Paul Caramagna, *Les Italiens à Nice dans l'entre-deux guerres*, jusqu'à celui plus récent d'Eve Palmaro en 2000, *les Italiens à Menton dans l'entre-deux-guerres*, ou

---

<sup>43</sup> Audrey Bianchi, *La société hôtelière à travers le groupe Donadei-Martinez sur la Côte d'Azur des origines (1910) aux premières dissolutions de sociétés (1936)*, 2000, p.162-169 ; les annexes comportent également des documents relatifs au personnel.

<sup>44</sup> Emilie Tuz, *L'apparition des restaurants de luxe dans les Alpes-Maritimes (1860-1914)*, 2002, Audrey Torelli *Glaces et artisans glaciers dans les Alpes-Maritimes au XXe siècle*, 2001

<sup>45</sup> Tels que ceux de Emile Litschgy, *La vie des palaces : hôtels de séjour d'autrefois*, Spéracédès, éd. Tac motifs, 1997, 353 pages ou les ouvrages plus techniques de Pierre Gouirand sur *L'accueil hôtelier* (Paris, ed. BPI 1994) ou encore sur *le Palace, le concept de luxe en hôtellerie*, Aix-en-Provence CEHT, 1991.

<sup>46</sup> Alain Ruggiero, *Recherches sur la population de Nice et de son ancien Comté du XVIIIe siècle à la veille de la seconde guerre mondiale d'après les sources statistiques*, Nice, 1995. La publication qui en a été faite en 2002 sous le titre *La population du Comté de Nice de 1693 à 1939* (Nice, éd. Serre) comporte la partie consacrée à la population active.

celui d'Arnaud Folco, *Les immigrés italiens en France, leur intégration dans le Sud-Est de la France et notamment par le milieu du travail à Nice à la Belle Epoque* (2002)

Ces travaux viennent naturellement à l'esprit quand on recherche des éléments relatifs aux actifs en général ou à une catégorie particulière d'actifs mais on ne pense pas toujours aux travaux qui ont été consacrés au socialisme, à l'anarchisme et au syndicalisme qui pour une petite part de leur contenu fournissent quelques éléments liés à notre sujet. On peut citer le mémoire très précis de Louis-Jean Laurent en 1972 *le mouvement socialiste dans les Alpes-Maritimes 1870-1914* qui note par exemple à propos des professions représentées parmi les adhérents des mouvements socialistes que « l'absence des travailleurs de l'hôtellerie s'explique à la fois par leur origine, par leurs conditions de travail et par la vision toute idéologique qu'ils ont de leur avenir professionnel : celui-ci est lié pour eux au système capitaliste et à son développement et non à sa destruction ou même à son aménagement »<sup>47</sup>. Les mémoires de Sophie Schmidt sur les *socialistes révolutionnaires* ou encore celui d'Ulysse Martinez sur le *mouvement anarchiste à Nice*<sup>48</sup> n'apportent guère d'éléments supplémentaires, probablement en raison de l'absence d'engagements visibles de personnels hôteliers dans des mouvements aussi radicaux. Pour une période plus récente, un mémoire comme celui d'Emmanuel Antonini sur la CGT de 1945 à 1958 aborde les actions revendicatives dans l'hôtellerie et fournit parmi les biographies de militants placées en annexes celles de trois d'entre eux qui appartiennent au personnel hôtelier<sup>49</sup>

On pense également peu quand on travaille sur une catégorie professionnelle aux travaux qui ont été consacrés de façon générale aux assistés, aux délinquants, à la prostitution. Les auteurs de ces travaux par exemple Vannina Arrighi pour *La prostitution à Nice et Cannes pendant l'entre-deux guerres* ou Christophe Cima sur *La prostitution à Cannes* à la même période ont cherché à préciser les métiers pratiqués : trois d'entre eux sont le plus souvent notés : le commerce de toilette, l'hôtellerie et la domesticité<sup>50</sup> mais il est évident que cela ne concerne que de très faibles proportions de l'ensemble des actifs de ces secteurs.

Enfin, le dernier type d'études susceptibles de fournir des indications sur le personnel hôtelier correspond à des travaux qui portent sur des moments particuliers, de rupture par exemple (Grande Guerre, 1936, Seconde guerre mondiale). Par la nature des documents étudiés, ces travaux fournissent de précieuses indications quantitatives et qualitatives sur le personnel hôtelier au moment par exemple où se font les mobilisations, où les activités ralentissent ou encore dans des périodes de revendications et de grèves. Pour une période de mouvements sociaux et de changements politiques, le mémoire d'Isabelle Ghenassia sur l'application de la semaine de 40 heures dans le département<sup>51</sup> est également représentatif de ce qu'on peut trouver comme informations dans un mémoire dont le sujet n'est pas spécifiquement lié à l'hôtellerie.

La plus grande partie de ces mémoires et travaux est conservée à la bibliothèque universitaire section lettres, ce qui n'est pas le cas dans toutes les universités où les lieux de conservation peuvent être dispersés ou ne pas exister du tout, contrairement aux thèses dont les différentes bibliothèques universitaires reçoivent au moins une version micro-fichée.

Certains d'entre eux ont également été déposés par leurs auteurs aux Archives départementales ; cependant il ne faut pas se cacher que le dépôt d'un seul exemplaire (ou même de deux) dans la plupart des cas ne suffit pas à assurer la pérennité de ces travaux : les mémoires les plus anciens sont parfois retirés des rayons en raison de leur mauvais état, certaines encres anciennes ne sont plus lisibles et de plus certains mémoires ont disparu. Grâce à une revue comme *Recherches Régionales*, une partie de leur contenu, et souvent ce qui était le plus significatif, a fréquemment été

---

<sup>47</sup> Louis-Jean Laurent *le mouvement socialiste dans les Alpes-Maritimes 1870-1914*, 1972, p.179. Le même auteur précise p.83-84 que « les renseignements sur le personnel de l'hôtellerie sont assez rares ».

<sup>48</sup> Sophie Schmidt, *Essor et déclin du syndicalisme révolutionnaire à Nice de 1902 à 1906*, Nice 1997, 193 pages: dans la liste des syndicats niçois qui figure en annexes, on trouve celui des maîtres d'hôtels, garçons restaurateurs comptant 379 membres à sa création, celui des employés d'hôtels et gens de maison ne comporte aucune mention d'effectif.

<sup>49</sup> Emmanuel Antonini, *La Confédération Générale du Travail dans les Alpes-Maritimes sous la Quatrième République(1945-1958)* 1997, p.124-126. On trouve aussi dans cette étude des mentions éparées telle que celle qui concerne les élections au comité d'entreprise de l'hôtel Ruhl en 1955 (p.105)

<sup>50</sup> Vannina Arrighi, *La prostitution à Nice et Cannes pendant l'entre-deux guerres*, Nice 1999 p.51.

<sup>51</sup> Isabelle Ghenassia, *L'application de la semaine de quarante heures dans les Alpes-Maritimes*, 2000, 127 pages.

préservé mais pas toujours. Quelques articles ont également été publiés dans les *Cahiers de la Méditerranée* ou encore une revue qui a tenu une place importante pour la publication des travaux des différentes sections de la Faculté, les *Annales de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines*.

Ce rapide examen de ce qu'on peut trouver du côté des travaux menant à des diplômes universitaires s'est donc limité à ce qui a été préparé et soutenu à la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice en Histoire. Ce qui avait été fait dans d'autres disciplines n'a pas été examiné, je pense par exemple à la psychologie dont plusieurs mémoires de DESS portent sur des processus de recrutement dans des sociétés hôtelières, ou encore à l'ethnologie ; les géographes dont certains ont manifesté un intérêt constant pour l'économie régionale se sont également intéressés aux implantations hôtelières, à leurs retombées économiques mais, et c'est facilement explicable, peu au personnel. Ce qui a été fait en Droit et Sciences économiques n'a pas été évoqué non plus, pas plus que les études réalisées à Aix-en-Provence (à l'exception de l'une d'entre elles) cette présentation ne visait qu'à montrer la variété de ce qui avait été réalisé, ce qui restait encore à faire mais la même démarche serait nécessaire pour les autres spécialités qui peuvent s'intéresser au personnel hôtelier et pour les autres établissements d'enseignement.

Si on prend donc les travaux du type de ceux qui viennent d'être présentés comme un des points d'appui pour mener des recherches qui porteraient sur le personnel hôtelier la première chose à faire est à mon sens de procéder à un inventaire rigoureux de ce qui peut exister incluant le répertoire des passages relatifs à ce personnel que les diverses études peuvent contenir ; les références qui ont été utilisées par les auteurs peuvent également être particulièrement précieuses. Il est toutefois facile de constater à la lecture du bilan qui vient d'être fait que les zones d'ombre sont plus nombreuses que les domaines véritablement connus.

Il reste donc sur ce sujet encore de nombreux domaines à explorer qui concernent directement le Centre d'Etude et d'Histoire du Tourisme de la Côte d'Azur et de la Méditerranée, à la fois à en utilisant les sources primaires relevant d'archives publiques ou privées, ce qui est une approche somme toute classique dans toute étude historique et dont par exemple Mmes Dehon-Poitou et Audrey Bianchi ont montré, à quel point, elles pouvaient être utilisables, mais probablement plus que dans d'autres domaines qui ont laissé davantage de traces écrites, en ayant recours aux témoignages directs ou indirects, oraux bien sûr, mais aussi écrits tels qu'on peut en trouver dans les courts récits de vie qu'une revue comme le *Sourgentin* publie régulièrement.

## **Évolution des métiers dans l'hôtellerie**

### **Pierre Gouirand**

Comme toutes les industries, l'hôtellerie a beaucoup évolué ces dernières décennies. Cette évolution a évidemment entraîné de très nombreuses modifications dans les procédures de travail, dans les définitions de postes et dans la hiérarchie des tâches.

Les employés d'hôtel, qui à l'origine, étaient des employés de maison qui servaient les mêmes personnages, mais non plus chez eux, dans leurs châteaux ou leurs hôtels particuliers mais dans des « Palaces », sont devenus de véritables spécialistes qui participent à l'accueil et au séjour de clientèles variées, de toutes nationalités et de toutes cultures qui descendent dans les hôtels modernes. L'accueil de l'étranger, de devoir religieux s'est transformé en véritable industrie avec ses règles, ses contraintes, ses techniques, son économie et ses façons d'enseigner les métiers nécessaires à la satisfaction des clients et à la survie des entreprises.

Les métiers de l'hôtellerie ont ainsi évolué sous l'influence d'un certain nombre de facteurs :

#### **• Les évolutions techniques**

Ces évolutions se sont faites de manières différentes pour chacun des services intéressés.

La Réception. Traditionnellement ce service, outre l'accueil des clients était chargé de la tenue des « plannings » de réservation des appartements, de la tenue du « fichier clients », de la facturation (tenue de la main-courante et établissement des factures) et des encaissements des factures et des différentes tâches de caisse (change, monnaie, etc.). Le service était placé sous la direction du « chef de réception » qui était en général le collaborateur le plus proche du directeur ou du propriétaire gérant de l'hôtel. Il « régnait » sur le « hall » et sur tous ceux qui y travaillaient, y compris le concierge et tous les employés de sa loge. L'arrivée de l'informatique a profondément changé les façons de travailler et l'exécution des tâches. Les « logiciels » modernes permettent d'effectuer dans une seule machine et beaucoup plus rapidement et facilement des travaux qui exigeaient du temps et du monde. On gère ensemble réservations, procédures d'arrivée, facturation, historique des clients et enregistrement des paiements plus différentes tâches de commercialisation. La relation avec les autres services : restaurant, bar, étages qui se faisait par transport manuel ou par l'intermédiaire du « système pneumatique » des « bons » servant à la facturation des consommations, est maintenant prise en charge par l'informatique tout comme les relations nécessaires avec tous les différents services de l'hôtel : gouvernante, entretien, etc.. La téléphonie mobile permet, de plus, de localiser quelqu'un où qu'il soit dans l'hôtel. Ainsi les employés de réception sont devenus des « informaticiens » pour lesquels la relation avec la clientèle, si elle garde toute son importance, n'est toutefois possible qu'avec le secours d'un ordinateur.

Les Etages. Les chambres d'hôtel qui étaient des espaces dans lesquels on s'efforçait de recréer la chaleur du logis sont devenues de véritables laboratoires électroniques où tout est « automatique » : volets obscurcissants, climatisation, transmission, etc. Les salles de bains sont de plus en plus sophistiquées, etc. Les nouveaux matériaux utilisés, les nouveaux appareillages et les implantations modernes nécessitent des techniques de nettoyage adaptées et l'utilisation de nouveaux produits. Les risques d'incendie s'étant accrus par la composition des nouveaux matériaux utilisés pour la décoration et le confort (moquette, plastics divers, etc.) ont conduit à édicter de nouvelles normes de sécurité qui ont engendré des équipements nouveaux, une architecture différente et des précautions supplémentaires. Le changement de rythme de vie de la clientèle a aussi imposé de nouveaux horaires et des techniques de travail différentes.

La Cuisine. L'évolution en ce domaine a été tellement publicisée qu'il serait vain d'essayer de la décrire. Qu'il suffise d'indiquer que l'évolution technique en matière de cuisson et de conservation a engendré un nouveau « type de vie » dans les cuisines d'un hôtel, qui rappelons-le, se différencient des cuisines d'un restaurant en ce qu'elles doivent pouvoir répondre aux goûts et aux demandes d'une clientèle qui habite les lieux mais aussi à d'autres types de clients. Il faut également noter l'apparition de nouveaux produits, la rupture des cycles saisonniers, les changements d'habitudes de vie (culte du

corps, régimes) et le besoin de nouvelles saveurs. La « totemisation » de certains chefs de cuisine a également fortement bouleversé l'état d'esprit qui régnait dans ces services.

La Restauration. C'est peut-être le service qui a été le moins modifié par les nouvelles techniques. C'est surtout les nouvelles habitudes de vie qui ont eu de l'influence dans les restaurants. L'accent a été mis sur la rapidité du service, sur la modification des heures de repas (à l'origine 12h/14h pour le déjeuner 19h/21h pour le dîner.) et l'augmentation de leurs amplitudes, la simplification des menus, et les règles d'hygiène.

Les Hôtels. Les modifications apportées dans l'architecture hôtelière sont « colossales ». Les hôtels modernes n'ont en commun avec les hôtels d'il y a un peu plus d'un siècle que le nom et la fonction. Les

immeubles, les services offerts, les emplacements, le confort, les techniques : tout est différent. Les hôtels ont suivi l'évolution de l'urbanisme et ont intégré les nouvelles techniques. Il faut rappeler que les « Palaces » ont toujours été les « laboratoires » de l'évolution technique dans l'hôtellerie. On y trouve les premiers éclairages électriques, les premiers ascenseurs, les premiers réfrigérateurs, techniques adoptées ensuite par tous les hôtels.

### • Les évolutions sociétales

Il est évident que toutes les évolutions des modes de vie des populations ont influencé l'hôtellerie qui a pour mission d'héberger et de satisfaire les populations du monde entier. Parmi les grands changements advenus dans les sociétés et qui ont influés les métiers pratiqués dans les hôtels on doit noter :

La disparition des grandes aristocraties. La grande majorité des clients actuels n'ont pas le même train de vie que les gens riches d'antan et n'ont plus l'habitude d'être servi chez eux. Ils ne savent donc pas ce qu'ils peuvent ni ce qu'ils doivent exiger. Ces clients sont étrangers au monde qu'ils fréquentent et n'en connaissent pas les règles. Seuls quelques grands hommes politiques ou quelques rares hommes de goût donnent encore une idée de ce qu'était, à la Belle Epoque, la clientèle d'un Palace.

Ce changement de clientèle a entraîné une évolution des métiers de service. Les clients, s'ils apprécient toujours la considération, en ont modifié les signes. Ils donnent la priorité à l'efficacité et à la rapidité. Le service a moins besoin de raffinement que d'efficacité.

Une grande partie de la clientèle des hôtels de luxe, ne fréquente ces hôtels que par nécessité professionnelles (ou pour en profiter) et ne paye pas ses factures elle-même. L'argent prime tout : le grand client est un homme d'affaires, un grand chef d'entreprise ou une vedette du « show business », c'est avant tout un homme riche qui a besoin d'éblouir son entourage.

Le « Palace » n'est plus un « monument » de la société fréquenté par les « meilleurs », ce n'est plus qu'une entreprise qui reçoit tous ceux qui peuvent payer.

### • Les évolutions entrepreneuriales

La culture de l'entreprise est un des traits dominant de notre époque. Les nombreux enseignements ayant pour objet le commerce, l'administration des entreprises ou l'économie sont les signes le plus certains de cette évolution.

La gestion a pris le pas sur la qualité des services dans une entreprise. Ceux-ci ne doivent être bons que si le marché est en mesure de les rémunérer. Des études sont faites pour savoir jusqu'où la dégradation des services est acceptable pour la clientèle dans une gamme de prix donnée. Une bonne gestion consiste, pour assurer le devenir de l'entreprise, à faire le meilleur profit possible, c'est-à-dire à donner le moins possible pour le meilleur prix. Il semble que l'excellence de l'entreprise hôtelière ne se trouve plus dans la qualité de ses services mais dans le montant de ses profits. Cet esprit, hélas, gagne le personnel qui ne se réalise plus dans la satisfaction de bien faire son métier mais seulement dans le montant de son salaire.

La commercialisation des entreprises hôtelières est devenu un des facteurs-clé d'une bonne gestion. Toutes les formes de « marketing » ont été appliquées au tourisme et à l'hôtellerie. Cela a

engendré la création de postes de « commerciaux » dans presque tous les hôtels et l'arrivée de nombreux types d'intermédiaires : agent de voyages détaillants, voyagistes, réseaux de réservation, agents spécialisés : congrès, séminaires, « *incentives* », etc.

Apparition des chaînes hôtelières de tous types : chaînes volontaires, chaînes intégrées, franchise, association d'entreprises individuelles, etc. Un hôtel isolé et n'étant en relation avec aucun groupe a de plus en plus de difficultés à survivre, sauf s'il jouit d'une très bonne réputation ou d'une position d'exclusivité. À l'heure actuelle une nouvelle évolution apparaît avec l'arrivée de grands groupes financiers dans le marché de l'hôtellerie. Ces groupes possèdent plusieurs chaînes de même catégorie, faisant souvent passer les hôtels d'une enseigne à l'autre, ce qui ne permet pas toujours de préserver les caractéristiques ou l'image de marque d'une chaîne.

Enfin la mondialisation des marchés du tourisme a obligé les hôtels à unifier leur mode de gestion, tout au moins de réservation, à proposer des services acceptables pour tous les types de culture. Les hôtels ne sont plus en mesure de choisir leur clientèle, ils doivent recevoir celui qui se présente et qui a réservé sa chambre à l'autre bout du monde, souvent sur la seule recommandation d'un guide touristique. On voit ainsi, même dans des hôtels de luxe, des gens de « tout acabit » que rien ne prédisposait à venir dans tel ou tel Palace.

### ● Les évolutions sociales

Avec les techniques, c'est peut-être le domaine dans lequel les métiers de l'hôtellerie, comme d'ailleurs dans de nombreux autres secteurs d'activité, ont le plus évolué.

On a noté récemment une très grande féminisation du personnel hôtelier. Il y a quelques décades encore aucune femme n'était directeur de palace, chef de réception, maître d'hôtel ou chef de cuisine, c'est maintenant monnaie courante. La gouvernante était traditionnellement le seul cadre féminin des grands hôtels. À tous les postes on trouve maintenant du personnel féminin, qui est en général de grande qualité.

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration et particulièrement ceux qui traitent de service à la personne souffrent d'un certain désintérêt de la part des couches jeunes de la population. Il semble que le service à la personne soit particulièrement dévalorisé à leurs yeux comme étant contraire à leur façon de concevoir la société, à leur idée de la liberté et à leur façon de vivre. Ces jeunes générations acceptent volontiers de servir une cause, une idéologie ou une religion mais semblent ne pas vouloir servir une personne, ces jeunes auraient alors l'impression de déchoir. Quelle qu'en soit la raison, justifiée ou non, la profession souffre de ce désintérêt pour ces métiers.

La législation sociale a également beaucoup évolué ces dernières décennies : temps de travail, congés payés, salaires. On doit noter deux phénomènes : d'abord la quasi disparition, dans l'hôtellerie des rémunérations au pourboire ou au pourcentage, qui se maintiennent mieux dans la restauration puis le peu de succès de la formation permanente. Il semble que le personnel soit plus attaché à l'éducation « sur le tas » qui lui permet d'aller d'entreprise en entreprise que de retourner « sur les bancs de l'école » malgré les nécessités de l'évolution technique.

Si on a noté la création de nouveaux postes dans les hôtels : commerciaux, responsable informatique, chargés de la sécurité, etc. on a aussi noté la disparition de nombreux autres : « *black-cook* », « *coffee-boy* », trancheur, caviste (ceux qui tiraient le vin et le mettaient en bouteille), etc. En résumé, les métiers techniques ont remplacé les métiers manuels.

L'hôtellerie de luxe n'est plus la transposition commerciale de la vie de châteaux, mais un élément de la vie moderne, un service à rendre à des touristes ou hommes d'affaires fortunés et souvent peu éduqués. Le client n'est plus un homme mais un marché, l'hôtel n'est plus qu'un service, il n'est plus le lieu privilégié du bien vivre.

Toutefois, malgré cette conclusion pessimiste parce qu'on regrette toujours ce dont on a rêvé, l'avenir reste plein de promesse. Nos métiers vont continuer d'évoluer, nos hôtels de s'embellir et les jeunes générations d'améliorer notre profession.