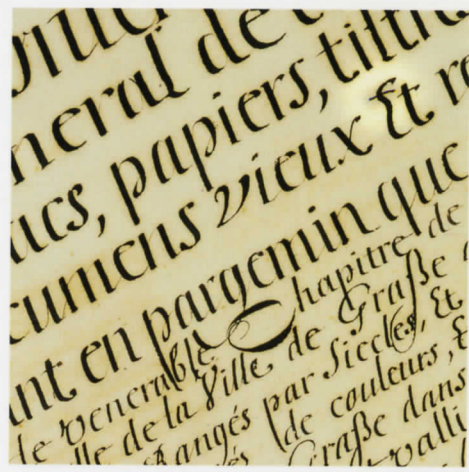


WPER 17



2003 - N° 167

RECHERCHES
ALPES-MARITIMES
ET CONTRÉES LIMITROPHES
RÉGIONALES



SOMMAIRE

Une famille de parfumeurs grassois : les
Debezieux
par Jean-Bernard LACROIX

Une juridiction spéciale : la « Regia
Delegazione du Consiglio d'Ornato »
par Simonetta TOMBACCINI-
VILLEFRANQUE

L'apparition des restaurants de luxe
dans les Alpes-Maritimes
par Emilie TUZ

Monseigneur Balain, évêque de Nice
(1877-1896)
par Philippe LONG

Connaissez-vous l'ASPEAM
par Colette BOURRIER-REYNAUD

« Sur le zinc »
par Muriel VERANI

La maçonnerie comme exemple de
sociabilité urbaine en pays niçois
par Yves HIVERT-MESSECA

Un siècle de développement des
associations dans la ville d'Antibes
par Bruno FULCONIS

Fontan : la confrérie des Pénitents blancs
par Luc THEVENON

RECHERCHES REGIONALES

Alpes-Maritimes

et

Contrées limitrophes

44e année

avril-juin 2003

N° 167

**UNE FAMILLE DE
PARFUMEURS GRASSOIS :
LES DEBEZIEUX**

Jean-Bernard LACROIX

€ Melchior, gantier et parfumeur

Le 8 septembre 1655, maître Reboul notaire à Grasse rédige le contrat de mariage de Melchior Debezieux marchand parfumeur fils légitime et naturel de feu Jean-Joseph Debezieux et d'Isabelle Deblain de la ville d'Aix avec Jeanne Dabuisse fille de Donat Dabuis marchand lapidaire de Grasse en présence des témoins Pierre et Gaspard Dabuis orfèvres, frères de la mariée et de plusieurs autres parents. Melchior Debezieux reçoit mille livres pour la dot de son épouse, preuve de l'aisance financière de ces deux familles.¹ Melchior Debezieux est marchand parfumeur de la ville d'Aix mais il s'installe à Grasse où naît son premier fils Antoine en 1656, et le 15 janvier 1657, il donne procuration à Jean Cordier marchand gantier de la ville d'Aix pour « exiger et recouvrer toutes les sommes qui [lui] sont deubs par divers particuliers d'Aix [...] et comme ayant droit et cause de l'héritage de feu Joseph Debezieux vivant notaire royal audit Aix »².

Le couple Debezieux a sept enfants, six garçons et une fille, Antoine, Pierre né en 1658, Raphaël en 1661, Françoise en 1664, Pierre Jean en 1665, Henry en 1668 et Jean-Claude en 1672³. Le 19 juin 1660, Melchior Debezieux « marchand gantier originere de la ville d'Aix habitant audit Grasse » achète à un marchand pelletier grassois pour 800 livres un jardin au quartier du Roi⁴. Il s'agit pour Melchior d'investir dans des terres qui lui permettront des cultures florales. Le 3 février 1665, Melchior Debezieux complète son patrimoine à Grasse en recevant pour solde de la dot de sa femme une pièce de terre plantée d'oliviers que son beau-père détient au quartier de Saint-Hilaire⁵. Le 6 mai 1666, Melchior Debezieux qui est absent de Grasse pour son commerce de « marchand gantier et parfumeur » reçoit procuration de son beau-père pour régler à Marseille la succession de Jacques Dabuis chapelain de l'église Saint-Martin de Marseille⁶.

Désormais Melchior est bien implanté à Grasse. Le 11 mars 1669 il achète une maison rue des Fabriques pour le prix de mille cent livres dont six cents payables au mois de mai suivant et les cinq cents restant pour la fête de Saint-Michel. La maison comprend également une boutique avec un cellier⁷. Fort de son expérience, Melchior Debezieux « marchand et maître gantier » reçoit en apprentissage pour trois ans de 1669 à 1672 Antoine Dobis de Grasse afin qu'il apprenne le métier de gantier moyennant vingt deux écus de trois livres à charge pour Debezieux de lui assurer la nourriture⁸. Melchior se rend fréquemment à Paris pour son commerce. Ainsi en novembre 1670, il y est en voyage d'affaire accompagné par le fils du procureur de la sénéchaussée de Grasse Barthélémy Vallete⁹. L'activité de parfumeur liée essentiellement à la culture du jasmin reste encore indissociable du métier de gantier.

Le 25 octobre 1668, Melchior Debezieux arrente « quatre faisses de jardin [...] desqueles sont agrégées de jasmin » pour une durée de sept ans¹⁰. Un nouvel accord précise le 6 février 1671 que Maurel devra cultiver avec soin les jasmins et notamment mettre du fumier comme engrais, faire les plantations lorsque Debezieux lui donnera les plants « et generalement tout ce quil conviendra fere pour raison de ce en sorte que ledit Debezieux

¹ ADAM, 3E 79/487, f° 1375

² ADAM, 3E 79/488 f° 820

³ Plusieurs sont probablement morts jeunes car seuls trois garçons, Antoine, Pierre et Henry sont mentionnés plus tard dans les actes notariés.

⁴ ADAM, 3E 79/490 f° 142

⁵ ADAM, 3E 79/492 f° 702

⁶ ADAM, 3E 79/493 f° 106

⁷ ADAM, 3E 79/494 f° 796

⁸ ADAM, 3E 79/494 f° 1000, 4 mai 1669

⁹ ADAM, 3E 76/208 f° 185 v°

¹⁰ ADAM, 3E 79/494 f° 504

naura autre soin que de cueillir la fleur pour l'employer à son proffit »¹¹. La femme de Melchior règle une première échéance en l'absence de son mari qui est à Paris et le 12 avril 1673, Melchior verse le complément pour les travaux de culture du jasmin d'Espagne sur les quatre faïsses de jardin du quartier des Ribes¹². Il solde le prix de la dernière année du contrat soit trente-sept écus le 31 décembre 1674¹³. Melchior fait l'acquisition d'un nouveau jardin dont il paye une partie des six cents livres le 17 octobre 1678¹⁴ mais l'affaire donne lieu à un litige porté devant le Parlement de Provence si bien que le 17 août 1686 il règle encore une partie de la somme « sans préjudice du procès qui est pendant »¹⁵. Poursuivant ses acquisitions foncières, Melchior prend possession d'un autre jardin au quartier de Font Laugière pour un montant de quatre cent cinquante livres le 5 octobre 1686¹⁶.

Le 17 mai 1690 Melchior « marchand parfumeur et gantier » règle trois cents livres à un marchand de cuir de Grasse envers lequel il est débiteur à la suite d'un contentieux sur la qualité de peaux qu'il lui avait fournies. Selon Melchior, elles « se sont trouvées fraudées estant des peaux toutes gastées et non de recepte »¹⁷, ce qui a occasionné un recours devant le juge de Grasse qui a prononcé la sentence le 2 mars 1690.

Melchior meurt peu de temps après¹⁸. Le plus jeune fils Henry qui n'a que vingt deux ans reçoit d'Antoine, l'aîné sa portion héréditaire qui se monte à six cents livres le 1er juin 1694¹⁹.

✂ La deuxième génération : les frères Antoine et Pierre

Pierre Debezieux s'est installé à Draguignan où il est receveur de la ferme du tabac²⁰, quant à Antoine, il a repris l'activité de son père à Grasse. Il s'est marié le 5 février 1692 avec Marie Saurin « fille de feu Antoine vivant bourgeois et demoiselle Honorade de Calvie ». La dot se monte à mille deux cents livres en argent « presentement et comptent en louis d'or et monnaie courante ». Il s'y ajoute « les robbes et trousses de la vailleur de trois cents livres. » La mère d'Antoine complète avec six cents livres à prendre sur sa dot et biens « incontinant après son décès »²¹. Le 20 avril 1695, Antoine Raimond et Antoine Debezieux tous deux marchands gantiers et parfumeurs de Grasse donnent procuration au sieur Chapuis de la ville d'Annonay en Vivarais pour retirer chez un marchand de cette ville « huit grosses de peaux de chevreau habillées en blanc belles bonnes et marchandes » et quatre autres grosses acquises par Debezieux « sur le pied de trente neuf livres dix sous la grosse »²². En fin d'année, le 23 septembre 1695, Antoine obtient le paiement de diverses fournitures faites à Cresp marchand marseillais décédé se montant à huit cent soixante livres qui se répartissent en quarante huit livres sept sous « pour huile de jasemin quil expedia audit feu Cresp en ceste ville le quinze septembre mil six cent nonante quatre »²³, vingt neuf livres et neuf sous pour les droits, nolis et frais de transports de Cannes à Marseille par mer, vingt une livre « pour lui avoir parfumé six livres huile de bain à l'orange », sept cent vingt deux livres douze sous pour deux cents rups d'huile d'olive achetée par ledit Debezieux à Grasse pour le compte de

¹¹ ADAM, 3E 79/495 f° 2152 v°

¹² ADAM, 3E 76/224 f° 657

¹³ ADAM, 3E 76/224 f° 1307

¹⁴ ADAM, 3E 76/72 f° 109

¹⁵ ADAM, 3E 76/74 f° 184 v°

¹⁶ Règlement du 11 octobre 1688, 3E 78/11 f° 40 v°

¹⁷ ADAM, 3E 79/504 f° 100 v°

¹⁸ Un acte du 28 novembre 1691 fait état de son décès (3E 79/504 f° 444) ; le testament n'a pas été trouvé et les actes de catholicité ne comportent pas le décès pour 1690-1691

¹⁹ ADAM, 3E 79/504 f° 1233. Henri ne bénéficie que d'une somme modeste et lorsqu'il se marie tardivement en 1712 avec Marie Anne Aussel la dot est quatre fois moins élevée que celle de son frère aîné.

feu Honoré Cresp à raison de trois livres douze sous le rup, enfin trente neuf livres dix sous pour divers droits et frais liés à l'achat de l'huile au moulin.

En 1695 également Antoine reçoit en apprentissage François Latil fils de Jean Latil marchand « pour lui apprendre et enseigner sa vocation de parfumeur »²⁴. Au moment de la signature du contrat de mariage d'Antoine chez maître Gaïtte, Pierre a abandonné à son frère tous ses droits sur l'héritage de leur père pour préserver le patrimoine familial mais Pierre s'est à son tour marié et, ayant des enfants, entend annuler la donation. Pour éviter une procédure les deux frères s'arrangent à l'amiable par-devant notaire le 4 juillet 1697. Moyennant cinq cents livres versées par Antoine, Pierre « marchand parfumeur habitant à Draguignan » lui laisse le bénéfice de l'héritage paternel²⁵.

Le 18 février 1697, Antoine « marchand et parfumeur » achète une écurie dans la rue des Fabriques²⁶. Cinq jours plus tôt il a signé l'acte d'achat à Antoine Giraud d'un « vuide qu'il a dans sa maison atenant et venant vis a vis de la salle de la maison dudit Debesies, ladite maison située dans lanclos dudit Grasse a la rue des Fabriques ». Antoine pourra ainsi créer un cabinet accessible depuis sa salle mais il n'est pas autorisé à « passer ni prendre aucune antrée dans la montée et chambre dudit Giraud »²⁷. Moyennant deux mille deux cents livres il acquiert conjointement avec un autre marchand parfumeur, Christophe Gillette une propriété, jardin et bâtiment « au terroir de Grasse, quartier de la Rouguiere de la contenance de deux journées ou environ »²⁸, avec le bénéfice d'un jour d'arrosage par semaine, le samedi. Le règlement à Albert de Durand de Sartoux est fixé par annuités et le 3 avril 1700 c'est Pierre Debezieux « marchand dudit Grasse » qui avance mille trois cents livres à son frère pour y pourvoir moyennant « une pention annuelle et perpétuelle de la somme de soixante cinq livres »²⁹. Pierre Debezieux est revenu à Grasse où il est, comme à Draguignan, « emploie aux affaires du roy pour le tabac de cette ville de Grasse »³⁰. Manifestement aisé Pierre a consenti d'autres prêts : mille cinq cents livres au marchand Antoine Maure le 5 juin 1700³¹, six cent cinquante livres à Isabeau de Roberty remboursées le 16 février 1703, deux cents livres à Joseph Testoris maître perruquier de Grasse³², cent cinquante livres à un maçon le 30 avril 1703³³, cinq cent quarante livres à Honoré de Puget sieur de Clermont en 1704³⁴.

C'est en 1700 qu'est enregistrée la première naissance d'un enfant de Pierre Debezieux et Anne Veillon à Grasse : Jeanne Marie est baptisée le 26 août. Ils auront trois autres enfants : Marie-Anne en 1702, Pierre le 3 mars 1704 et Anne morte à quelques mois en 1707. Sans doute confronté à des besoins d'argent Antoine qui se trouve encore redevable de trois mille soixante quinze livres envers son frère Pierre lui cède le 18 février 1701 plusieurs jardins dont il est propriétaire à Grasse³⁵. Le 11 septembre 1705, Pierre Debezieux arrante à Jacques Muraour jardinier, fils de Pierre aussi jardinier, le pré et le bâtiment nouvellement fait

²⁰ ADAM, 3E 79/504 f° 615, 4 mai 1692 et 03E 79/505 f° 176, 5 septembre 1695. Il est « sous fermier de la consommation du tabac en poudre de la ville de Draguignan ».

²¹ Contrat de mariage du 4 février, ADAM 3E 1/344 f° 493

²² ADAM, 3E 76/252 f° 125

²³ ADAM, 3E 76/166 f° 1091

²⁴ La convention privée n'est enregistrée que le 21 octobre 1721 à la demande d'Antoine, 3E 1/365 f° 908

²⁵ ADAM, 3E 79/505 f° 537

²⁶ ADAM, 3E 79/505 f° 473

²⁷ ADAM, 3E 76/205 f° 46

²⁸ ADAM, 3E 76/205 f° 157 v°

²⁹ ADAM, 3E 76/253 f° 736

³⁰ ADAM, 3E 76/253 f° 774 v°, 7 mai 1700 (voir aussi 3E 78/14 f° 444)

³¹ ADAM, 3E 76/253 f° 804

³² ADAM, 3E 76/255 f° 110

³³ ADAM, 3E 76/351 f° 238 v°

³⁴ ADAM, 3E 79/508 f° 173 v°, 17 décembre 1704

³⁵ ADAM, 3E 76/254 f° 51

qu'il possède au quartier de Foncinasse ainsi qu'un jardin acheté à François Isnard pour six ans moyennant deux cents livres par an. Pierre se réserve seulement l'usage de l'écurie qui est contre le bâtiment « pour y pouvoir loger des chevaux »³⁶. Marchand et toujours en charge de la ferme du tabac entre 1706 et 1708, Pierre Debezieux continue de s'enrichir du prêt de fortes sommes d'argent : mille livres à un avocat de Grasse le 12 janvier 1706³⁷, deux cent cinquante livres le 26 février 1706³⁸, cent cinquante livres le 2 mai et cinquante le 6 mai 1707³⁹. A deux ans d'intervalle entre le 13 juin 1704 et le 24 juillet 1706 il modifie son testament pour porter de 2 500 livres à 4 500 livres le legs en faveur de chacun de ses quatre enfants vivants⁴⁰. Il continue aussi d'investir dans la terre, achetant deux nouveaux jardins au quartier de Foncinasse le 10 mars 1708⁴¹, indemnisant Baptiste Bompar « rentier desdits jardins des herbes et autres plantes et des travaux qu'il a faits à iceux ». Pierre meurt au cours de l'automne 1709 laissant trois enfants en bas âge et une veuve qui se remarie avec un autre marchand parfumeur grassois Joseph Artaud. Anne Peillon fait nommer un tuteur pour « pourvoir a leur éducation et alimentation ». Antoine Debezieux leur oncle qui est pressenti s'en dit exempt « pour avoir cinq enfants vivants et outre cella il est controlleur des gabelles et billet a sels de cette ville »⁴². C'est finalement Jacques Peillon bourgeois qui est désigné par l'assemblée des parents le 30 octobre 1709. Le 26 septembre 1715, « etant sur son depart pour la ville de Paris » Jean-Baptiste Debezieux le fils aîné de Pierre né vers 1695 alors qu'il habitait Draguignan, donne procuration à son beau-père Joseph Artaud pour demander la reddition du compte de tutelle par Jacques Peillon bourgeois, son tuteur⁴³. Un an plus tard, le 8 octobre 1716 c'est son oncle Antoine, marchand parfumeur qui est « en etat de faire son voiage en la ville de Paris pour la vante des marchandises de son commerce ». Agé de soixante ans, Antoine préfère rédiger son testament avant de partir⁴⁴. Il demande que sa sépulture soit faite dans la cathédrale « en la tombe de la famille des Rabuis »⁴⁵ et prescrit cent messes pour le repos de son âme. Il lègue à Scipion et Joseph ses deux fils et à Isabeau, Marie et Honorade ses trois filles mille deux cents livres chacun qui leur seront payées à leur majorité « ou sy un mariage au gré de leur dite mère se presante ». Il désigne comme héritière universelle sa femme Marie Saurin à condition « qu'elle ne pourra disposer de son héritage qu'en faveur de ses fils Scipion et Joseph ». Le testament est rédigé en présence de Christophe Gillette également marchand gantier et parfumeur, Michel Guichard marchand parfumeur. Le testament d'Antoine montre l'importance de la mortalité infantile de la fin du règne de Louis XIV puisque le couple a eu onze enfants entre 1694 et 1711. Honorade Marie née en 1693, Jeanne Marie née en 1694, Claire en 1701, Christophe en 1704, Barthélémy en 1710 et Marthe en 1711 sont décédés. Seuls survivent Elisabeth (vingt et un ans), Scipion (vingt ans), Marie Julie (dix-sept ans) Marie Honorade (treize ans) et Joseph Barthélémy (neuf ans). Le voyage à Paris s'est finalement passé sans encombres. Il y retourne en janvier 1718 et négocie les conditions du mariage de sa fille aînée avec Claude Charles Dulac « gantier de la ville de Paris résidant en cette ville de Grasse, fils de Charles Dulac marchand gantier parfumeur de Paris ». Antoine loge chez le sieur Crapon cul de sac d'Anjou dans la paroisse Saint-Germain. Le sieur Dulac approuve le dessein de son fils et « le mariage qu'il veut faire avec la demoiselle Isabeau Debezieux lequel mariage augmentera l'ancienne amitié qui est entre eux

³⁶ ADAM, 3E 76/255 f° 864

³⁷ ADAM, 3E 76/210 f° 1024 v°

³⁸ ADAM, 3E 76/256 f° 41

³⁹ ADAM, 3E 76/211 ff° 97 et 100

⁴⁰ ADAM, 3E 76/169 f° 908 v° et 3E/ 76/170

⁴¹ ADAM, 3E 79/509 f° 204

⁴² ADAM, 9B 214, 30 octobre 1709

⁴³ ADAM, 3E 76/357 f° 433 v°

⁴⁴ ADAM, 3E 76/358 f° 495 v°

⁴⁵ La famille de sa mère Jeanne Rabais

par rapport à leur commerce de marchandise ». Les conventions seront réglées « suivant l'usage du pays de Provence qui est régy par le droit écrit ou les père et mère sont garans et tenus de la dot de leur bru ». De leur côté les parents de Charles Dulac lui donnent la valeur de quatre mille livres sur l'héritage consistant en « marchandises de peaux de chevreau » pour mille livres qui seront fournies à Grasse « par ses marchands à Nonay⁴⁶ », mille livres en argent liquide et deux mille en billets payables dix-huit et trente-six mois après le mariage, célébré à Grasse le 6 février 1718. Le contrat est passé dans la maison d'Antoine Debezieux au quartier de la Rougière. La dot se monte à trois mille livres qui se répartissent en cent livres de robes et hardes, quatre cents livres en louis d'or et autre monnaie, cinq cents livres du fait de Marie Saurin payables après son décès et pour les deux mille livres restantes, Antoine cède à son gendre une maison qu'il possède rue des Fabriques et qui vient de l'héritage de son père⁴⁷. La maison est effectivement expertisée pour deux mille livres le 8 mars 1718⁴⁸. Elle consiste en une boutique de plain pied sur la rue, une cuisine sur l'arrière au rez-de-chaussée, une cave, aux étages cinq chambres sur le devant dont deux avec cabinet et cinq sur l'arrière. Il s'y ajoute, dans la même rue, une écurie de seize pans sur neuf de dix-sept de haut avec un entresol pour le fourrage et la paille. En 1718 également, le 27 juin, se marie Jean-Baptiste fils de feu Pierre Debezieux⁴⁹ avec Marie-Gabrielle Artaud fille de Joseph et de feu Claire Aubin. Le contrat de mariage rédigé par maître Peillon prévoit une dot de quatre mille livres, une partie payée immédiatement, le reste par rétrocession de créance à recouvrer⁵⁰. Deux ans plus tard, le 14 janvier 1720, Antoine marie sa deuxième fille Marie Julie à Jean Chautard bourgeois d'Auribeau avec une dot de deux mille sept cents livres⁵¹. A l'occasion du mariage le jeune couple reçoit en outre de Henry Chautard une grande maison qu'il possède à Auribeau rue de la poste ainsi qu'une vigne et un bâtiment également à Auribeau. La dernière, Marie Honorade épouse Antoine Pons marchand le 16 janvier 1722.

Le 27 janvier 1723, Antoine Debezieux, âgé et malade fait rédiger une dernière fois son testament. Ses trois filles survivantes étant mariées et dotées, il institue comme héritier universel son unique fils survivant, Joseph⁵² et au cas où celui-ci qui n'a que seize ans viendrait à décéder avant l'âge de trente ans sans enfant, tous ses biens reviendraient à Isabeau femme de Charles Dulac⁵³.

¶ La troisième génération : les cousins Jean-Baptiste et Joseph-Barthélémy

Jean-Baptiste Debezieux exerce comme son père Pierre et son grand-père Melchior la profession de marchand gantier et parfumeur. Le 13 octobre 1723, avec un autre gantier parfumeur Henri Teisseire, il donne procuration à Ollivier lui aussi marchand et parfumeur à Paris demeurant rue comtesse d'Artois pour le placement de liquidations dont « celles dudit sieur Debezieux de sept cent vingt livres auxquelles ont été réduits les billets de banque portés au visa à Paris par le sieur Lecre son commissioné [...] lesquels placements il fera sur les rantes perpétuelles au denier cinquante créés sur les tailles et particulièrement sil le peut sur la généralité de cette province ou de telle autre meilleure manière que leurdit procureur trouvera bon »⁵⁴.

⁴⁶ Il s'agit d'Annonay en Vivarais

⁴⁷ ADAM, 3E 76/360 f° 84

⁴⁸ ADAM, 3E 76/360 f° 149

⁴⁹ Le 8 janvier 1720 son jeune frère Pierre qui s'apprête « à aller au service du roi » fait de Jean-Baptiste son héritier universel ou à défaut Joseph fils dudit Jean, 3E 79/514 f° 647

⁵⁰ ADAM, 3E 76/260 f° 577 v°

⁵¹ ADAM, 3E 76/362 f° 27

⁵² Scipion, l'aîné est décédé depuis son précédent testament en 1716

⁵³ ADAM, 3E 76/364 f° 493

⁵⁴ ADAM, 3E 79/517 f° 292

Le 27 août 1724 Jean-Baptiste Debezieux « constitue et assigne en dot » pour sa sœur Jeanne-Marie qui épouse Joseph Barquin marchand la somme très importante de quatre mille cinq cents livres léguées par leur père Pierre selon ses dernières volontés consignées par maître Floris le 24 juin 1708⁵⁵, sa mère y ajoute cinq cents livres sans compter trois cents livres de trousseau. Jean-Baptiste règle immédiatement deux mille livres et le reste sera payé en cinq règlements annuels « lesquels ne pourra faire qu'en espèces sonnantes et non en aucune sorte de billets de banque, ni d'Etat »⁵⁶. La faillite retentissante de la banque en décembre 1720 a en effet créé une défiance vis à vis des billets de banque émis à partir de 1719. Jean-Baptiste connaît la réussite. L'inconduite de son jeune frère Pierre né en 1704 lui a valu d'être emprisonné quelques temps sur plainte de François Pugnaire. Sa fille Jeanne-Marie Pugnaire a déclaré être enceinte de Pierre, ce qui est de fait reconnu dans la transaction signée chez maître Boudet le 29 août 1723. Jean-Baptiste vient au secours de son frère en se portant garant d'une somme de trois cents livres acceptée par la demoiselle Pugnaire pour cesser les poursuites. Jean-Baptiste paye immédiatement cent livres pour permettre la sortie de prison de Pierre. Les deux cents autres seront payées à la majorité ou au mariage de Jeanne-Marie⁵⁷. L'année suivante, Pierre n'en fait pas moins un mariage digne de sa condition. Il épouse en 1725 Elisabeth Ferron fort bien dotée de quatre mille cinq cents livres par son père, le marchand Honoré Ferron⁵⁸. Quelques jours plus tôt Marie Gabrielle Artaud accouche de son quatrième enfant et deuxième garçon Jean-Joseph. Le père Jean-Baptiste marchand gantier est alors absent, sans doute, comme cela ce produit régulièrement, à l'occasion d'un voyage commercial à Paris.

Le 10 octobre 1729, Henry, le dernier fils de Melchior, âgé de soixante et un ans, fait son testament peu avant sa mort demandant à être enseveli dans la cathédrale « en la tombe de la confrérie des âmes du Purgatoire ». Cent messes basses de requiem seront célébrées pour le repos de son âme. N'ayant pas d'enfant survivant, il désigne comme héritier son neveu Jean-Baptiste. Celui-ci après avoir recueilli l'héritage de son père, bénéficie des biens de son oncle, ce qui lui assure une confortable aisance⁵⁹. La veuve Marianne Aussel n'entend pourtant pas se laisser totalement déposséder et le 27 novembre, après la mort de Henry réclame le bénéfice d'une donation de survie prévue dans son contrat de mariage. Finalement elle tient quitte son neveu moyennant deux cent cinquante six livres, restitution de sa dot, donation de survie et habit de deuil⁶⁰.

Le 20 janvier 1733 Joseph Barthélémy Debezieux marchand parfumeur, seul fils et plus jeune enfant survivant d'Antoine se marie à vingt cinq ans avec Anne Perier fille unique de feu Pierre Perier chirurgien. La dot consiste dans la part de l'héritage reçue de son père estimée à mille livres à laquelle s'ajoutent « les robbes, linges et hardes » pour trois cents livres⁶¹. Le 7 novembre 1740 Anne Perier hérite également de sa mère et vend une propriété pour mille deux cents livres le 13 décembre 1740⁶². Après deux enfants morts en bas âge, le couple a un garçon baptisé le 4 octobre 1739, il reçoit le prénom de son parrain Jean-Baptiste Debezieux ; sa femme Marie-Gabrielle Artaud est la marraine. En 1739, le fils aîné de Jean-Baptiste Debezieux, Joseph, acolite qui se destine à l'état ecclésiastique est nommé chapelain de Saint-Jean-Baptiste de Malbosc⁶³ mais bien vite le 5 janvier 1741 il obtient une autre chapellenie plus prestigieuse, celle de Saint-François de Sale du monastère de la Visitation de

⁵⁵ Le testament ne figure pas dans le minutier de maître Floris en 1708, 3E 76/170

⁵⁶ ADAM, 3E 76/365 f° 87

⁵⁷ Le contrat n'est enregistré qu'en 1743 (3E 1/389 f° 1473 v°)

⁵⁸ ADAM, 3E 1/366 f° 662 v°

⁵⁹ ADAM, 3E 76/366 f° 820

⁶⁰ ADAM, 3E 76/366 f° 868

⁶¹ ADAM, 3E 76/368 f° 371, contrat de mariage du 9 janvier

⁶² ADAM, 3E 78/34 f° 813

⁶³ ADAM, 3E 76/370 f° 477, 5 février 1739

la ville d'Aix⁶⁴. Jean-Baptiste Debezieux entretient des relations commerciales avec l'évêché puisque les comptes de l'économiste du chapitre mentionnent en 1740 la dépense de 21 livres 13 sous pour « une caisse d'eau de fleur d'orange, savonnettes, pomades et essences »⁶⁵. En 1747, Joseph réside à Paris et le 22 avril 1749, Jean-Baptiste marchand parfumeur et sa femme Marie-Gabrielle Artaud constituent une pension viagère annuelle de cent vingt livres en faveur de leur fils qui est au séminaire Saint-Charles à Avignon⁶⁶. Joseph est à nouveau à Paris en 1753 et il donne procuration à son père pour arranger les revenus de sa chapellenie de Malbosc⁶⁷. En 1747, ils ont largement doté leur fille aînée Marie-Anne lors de son mariage avec François Escoffier fils de Jacques marchand parfumeur et apothicaire à raison de quatre mille cinq cents livres. A l'occasion du mariage, le grand-père de François Escoffier, François Tombareilly leur donne un bâtiment et une vigne au terroir des Ribes comprenant une fabrique de blanchissage, un appartement au troisième étage de sa maison ainsi que la moitié de son héritage. La donation est estimée à dix mille livres. En outre après le décès de Pierre Tombareilly, Jacques Escoffier s'engage à associer son fils François au commerce de la parfumerie « pour raison duquel il se serviront de la planche ordinaire dudit sieur Tombareilly dans laquelle le nom de ce dernier sera toujours marqué »⁶⁸. Jean-Baptiste Debezieux achèvera de régler la dot en 1755 par la remise d'une pièce de vigne à son gendre⁶⁹. Par les familles Artaud, Escoffier, Tombareilly, Jean-Baptiste Debezieux s'assure des liens solides dans le milieu de parfumerie.

Au début de cette année 1747 le cousin de Jean-Baptiste, Joseph-Barthélémy Debezieux marchand parfumeur « étant detenu dans le lit, malade », alors qu'il n'a que quarante ans, fait rédiger son testament. Il est d'ailleurs tellement indisposé qu'il est dans l'incapacité de le signer. Il demande à être enterré dans la cathédrale, dans le « caveau de ses prédécesseurs ». Ses enfants, Jean-Baptiste et Anne reçoivent respectivement deux cents et cent cinquante livres et seront entretenus jusqu'à leur majorité ou leur mariage par leur mère Anne Perier qui est désignée comme légataire universelle⁷⁰. Finalement il se rétablit. En 1750, il arrante « un jardin ou ferrage, limiers, citroniers » qu'il possède au quartier de la Rougière à l'exception de la « faisse » qui est devant le bâtiment et « le quarré et espace de terrain où sont les fourneaux qui servent aux distillations que le sieur Debezieux est en coutume d'y faire »⁷¹. En 1752 il achète une pièce d'oliviers et un bâtiment au quartier des Moulières pour onze cents livres⁷². En 1753, après avoir accouché d'une fille qui vivra quatre ans, sa femme meurt le 1er novembre à quarante trois ans. Joseph Barthélémy ne reste pas longtemps veuf puisqu'il se remarie trois mois plus tard, le 11 février 1754 avec une femme de son âge Marguerite Isnard elle aussi veuve d'un marchand, Thomas Henry.

✚ La quatrième génération : Jean-Joseph et Jean-Baptiste

Le 18 janvier 1763, Jean-Baptiste Debezieux marchand parfumeur âgé de soixante sept ans donne procuration pour consentir au mariage de son fils Jean-Joseph avec Marie Tapin, fille de Claude Tapin notaire à Clamecy et qui réside à Paris⁷³. A l'évidence Jean-Joseph a noué des liens à Paris où il doit se rendre régulièrement pour le commerce de

⁶⁴ ADAM, 3E 76/371 f° 411

⁶⁵ G 672

⁶⁶ ADAM, 3E 76/85 f° 173

⁶⁷ ADAM, 3E 76/88 f° 212

⁶⁸ ADAM, 3E 76/84 f° 342 v°, 4 septembre 1747

⁶⁹ ADAM, 3E 76/90 f° 396 v°, 25 janvier 1755

⁷⁰ ADAM, 3E 79/528 f° 561, 13 février 1747

⁷¹ ADAM, 3E 76/182 f° 900

⁷² ADAM, 3E 76/182 f° 282, 1752

⁷³ ADAM, 3E 76/97 f° 36

parfumerie avec son père. D'ailleurs le 4 novembre 1766 pour ses soixante-dix ans, renonçant sans doute aux déplacements dans la capitale, Jean-Baptiste signe une procuration en faveur de son fils pour la vente de toutes les marchandises de parfumerie tant à Paris qu'ailleurs⁷⁴.

Les deux enfants survivants de Joseph-Barthélémy se sont mariés, Anne avec Pierre Barbery lui aussi marchand parfumeur et Jean-Baptiste, à l'âge de vingt-six ans le 7 avril 1766 avec Marianne Mérigon âgée de seulement seize ans fille d'un autre marchand parfumeur grassois Jean-Joseph Mérigon en présence de plusieurs témoins dont Antoine Raibaud marchand parfumeur beau-frère de l'époux. Comme son cousin Jean-Baptiste, Joseph-Barthélémy renforce les liens avec plusieurs familles de parfumeurs grassois. Quatre ans plus tôt, Joseph-Barthélémy Debezieux a repris son testament marquant sa préférence pour sa fille au détriment de Jean-Baptiste. Il lui lègue quatre cents livres en l'instituant son héritier particulier. Il y joint cinq cent quatre-vingt trois livres pour le tiers héréditaire sur la dot de feu Anne Perier, mère de Jean-Baptiste, soit neuf cent quatre vingt-trois livres dont il veut que soit déduite la somme de huit cent dix-neuf livres « qu'il a payé à la libération de son fils et comme contraint et forcé procédent scavoir sept cents livres à la dame de Lambert d'Amirat épouse du sieur de Pontevès par acte publiq et cent dix-neuf livres pour memes causes que celle qui a ocasioné le payement fait à la dame de Ponteves ». Joseph-Barthélémy choisit Anne pour son héritière universelle. Mauvaise gestion, dilapidation ou malversation, on ne le sait mais le père n'a manifestement pas accepté les dettes de son fils auxquelles il a dû faire face et fait très rare, déshérite le fils au profit d'une fille. Pourtant après le mariage de Jean-Baptiste en 1766, les relations entre le père et le fils se rétablissent. Dans un nouveau testament rédigé le 14 juillet 1768, il ne lègue plus à sa fille Anne épouse de Pierre Barbery marchand parfumeur que 25 livres payables à son décès et institue son fils Jean-Baptiste héritier universel « seul et en tout pour par luy desposer de tout et en jouir à son plaisir et volonté »⁷⁵.

Le 3 octobre 1770, Jean-Baptiste Debezieux parrain du précédent qui a plus de soixante-dix ans fait donation à Jean-Joseph son fils de « toutes les marchandises de son commerce de quelque espèce que se soient sans exception ny réserve y compris les detes actives et passives provenant dudit commerce de même que les utancilles que ledit sieur Debezieux père a, propres et necessaires audit commerce de parfumerie et encore tous les meubles, linges, argenterie et generalmente tous ses effets mobiliers quelconques aussi sans aucune reserve pour en jouir de tout par ledit sieur Debezieux fils dès aujourd'huy en vray maitre, le tout étant de la valeur de douze mille livres »⁷⁶. De son côté la mère de Jean-Joseph, Marie-Gabrielle Artaud lui laisse une propriété au quartier de Foncinasse et des capitaux pour une valeur globale de douze mille huit cent quatre vingt dix livres. Ainsi l'héritage de Jean-Joseph approche les vingt-cinq mille livres. Il devra en échange « nourrir à sa table et entretiendra ses père et mère leur vie durant », leur donnant annuellement cent livres chacun pour leurs petits besoins. En cas d'«insuport » Debezieux fils devra payer à ses parents une pension annuelle de quatre cents livres chacun et leur fournir du mobilier consistant en « deux lits garnis de leurs rideaus, accessoires et couvertures necessaires tant d'été que d'hyver, dix huit draps de lit, un troisième lit pour l'usage d'un domestique, six draps de lit grossiers pour le même usage, six couverts, une cuillère à ragout le tout argent, toute la faïence et baterie de cuisine qui leur sera necessaires, six douzaines de servietes et six napes, une garde robe, une table fermée ou commode, deux miroirs, une table à miroir, deux tables à manger, une mets a pétrir, douze chezes, quatre tonneaux, un blutor ou crible à passer la farine » le tout de la valeur de six cents livres. En second lieu Jean-Joseph devra entretenir Magdelaine et Marie Debezieux ses sœurs qui travailleront pour lui avec une pension annuelle de trente livres pour

⁷⁴ ADAM, 3E 76/100 f° 641

⁷⁵ ADAM, 3E 76/184 f° 665, 20 mars 1762

⁷⁶ ADAM, 3E 76/104 f° 453

leurs petits besoins. De même est prévu le cas d'«insuport » avec pension annuelle viagère de cent vingt livres à chacune les laissant jouir de leurs chambres meublées. Au décès des parents, Jean-Joseph donnera à son frère aîné Joseph, prêtre, deux mille quatre cent livres. Enfin au cas où Jean-Joseph irait résider à Paris ou ailleurs pour y travailler de son commerce sans le consentement exprès de ses parents, la donation serait annulée.

Le même jour l'inventaire est consigné. Les effets mobiliers consistent en une ménagère de douze couverts en argent (360 livres), trois cuillères à ragoût et à soupe (200 livres), deux salières et six cuillères à café en argent (36 livres) six couteaux à manche d'argent (60 livres), soixante neuf draps de lit (444 livres), cent quarante quatre serviettes (144 livres), soixante douze essuie-mains (36 livres), vingt sept nappes (63 livres), six tours de lit (218 livres), six rideaux de fenêtre en toile de maison (24 livres), douze couvertures de lit, six de laine, trois d'indienne et trois de boutone (63 livres), quatre « vannes » d'indienne dont une avec les bords en taffetas vert (47 livres), un couvre-pied de satin rouge (6 livres) et trois d'indienne (12 livres), dix matelas de laine dont quatre d'une personne (168 livres), huit paillasses (24 livres) huit « traversiers » de laine (16 livres), cinq couchettes de lit en noyer (36 livres), quatre bancs en bois blanc et dix planches (4 livres), neuf tonneaux et une cuve (102 livres), quarante bouteilles de verre (23 livres). Les murs sont décorés de tableaux essentiellement religieux représentant sainte Marie-Madelaine avec un cadre doré (250 livres), saint Jean (30 livres), l'Annonciation (30 livres), saint Guillaume (24 livres), sainte Rosoline (30 livres), sainte Anne (24 livres) et d'autres plus petits : cinq de la Vierge dont une sur cuivre (39 livres), le Très saint sacrement (3 livres), saint Joseph (12 livres), Magdelaine (12 livres). Il s'y ajoute cinq tableaux représentant divers paysages pour 50 livres et deux sur le thème de l'automne et de l'été appréciés à 20 livres. Le mobilier compte quatorze chaises « à la dauphine couvertes d'indienne et de boucalan » (56 livres), quatre fauteuils (20 livres), deux garde-robes en noyer à quatre portes avec des tiroirs (37 livres), deux tables « fermées » en noyer (28 livres) et deux autres en pin (10 livres), trois tables à miroir en noyer (15 livres), un grand miroir à cadre noir (60 livres) et un petit (24 livres), deux pliants (24 livres), un canapé couvert de cuir de vache (24 livres), une commode en cerisier (18 livres), vingt-quatre chaises de paille (12 livres), deux canapés de paille (15 livres), six petites tables carrées en pin (9 livres), un bluteau en pin et une maie en noyer (18 livres). Le matériel de cuisine estimé à 130 livres se compose de deux gros chaudrons, trois chaudières, cinq casseroles, une petite bassine, trois paires de lendiers, un tournebroche et quatre broches, un trépied, deux grils, une poêle à frire, soixante assiettes en faïence, douze jattes, vingt-quatre assiettes de Gènes, pots de terre « et autres petites bagatelles de cuisine ».

Le matériel servant à la parfumerie comporte cinq gros alambics (300 livres), trois « beimeries » et six bassines de cuivre (200 livres), deux petits alambics et une serpentine (50 livres), trois douzaines de pièces de coton pour les chassis (36 livres), six douzaines de chassis en sapin garnis de fil dachard (18 livres), deux gros mortiers « arbre » avec leur pilon (48 livres) et un de pierre (6 livres), cent paires de plats pour la pommade (100 livres), deux presseoirs (100 livres), vingt vases en terre pour entreposer « le corps de la pommade » (40 livres), trois barres de fer (50 livres), ainsi que des « petites ustancilles propres audit commerce » (52 livres). La marchandise du magasin compte pour huit mille livres dont moitié en « pommade parfumée de différentes odeurs » ainsi que de l'essence de bergamotte pesant cinquante livres (400 livres), deux cents livres d'essence de lavande (400 livres), quatre vingt livres d'essence de citron (640 livres), cent douzaines de savonnettes ordinaires (250 livres), vingt quatre « estagnons » d'eau de fleur d'oranger (560 livres), deux cents douzaines de boîtes de bergamotte à quatre livres la douzaine (800 livres), cinquante livres d'essence de thym (150 livres) et de romarin (150 livres), vingt livres d'ambre (240 livres), cent douzaines d'étuis de bergamotte à trois livres la douzaine (300 livres) ; il s'y ajoute une créance de 94 livres sur deux marchands parisiens.

Désormais Jean-Joseph exerce seul l'activité commerciale, totalement consacrée à la parfumerie, place ses capitaux dans des propriétés et des rentes. En 1773 une constitution de rente annuelle de 50 livres en sa faveur est faite par précaution en « espèces d'or et argent de cours et non en anciens billets d'Etat »⁷⁷, en 1774 il achète à Henry et Honoré Raybaud Lange, père et fils, également marchands parfumeurs une propriété rurale au quartier de Malbosc⁷⁸. Le 4 juillet 1775, moyennant un prêt de 299 livres, il acquiert les récoltes de fleur d'oranger d'un propriétaire du Cannet sur les deux années à venir⁷⁹. En 1776 il s'assure toute l'essence de lavande qui sera produite en septembre l'année suivante par un aubergiste de Cannes « au prix de trois livres la livre pezant rendue (à Grasse) dans la maison dudit sieur Debezieux, la totalité de laquelle essence de lavande pourra arriver à la somme de cent quatre vingt dix neuf livres quinze sol sans que ledit Portanier en puisse vendre à nul autre »⁸⁰. Il donne par ailleurs procuration à un correspondant de Paris pour se pourvoir contre les héritiers du sieur Duval marchand confiseur à Paris pour une dette de cinq cent soixante neuf livres douze sous correspondant au « prix de marchandises livrées audit sieur Duval par ledit Debezieux⁸¹. »

Marie-Gabrielle Artaud épouse de Jean-Baptiste Debezieux meurt à l'âge de 76 ans le 5 février 1776 et est enterrée dans l'église Sainte-Marie à Grasse. Jean-Baptiste âgé de 80 ans ne lui survit que deux mois, il meurt dans sa maison au quartier de la Cheminée le 3 avril et est inhumé dans la chapelle des Pénitents noirs. Le 14 septembre les sœurs Honorée et Marianne Debezieux respectivement épouses de Jean Jaume docteur en médecine et de François Escoffier marchand parfumeur réclament au tribunal de sénéchaussée leur part d'héritage qui selon elles n'aurait pas été réglé par la donation de 1770 en faveur de leur frère. Celui-ci s'indigne lorsque les scellés sont posés jugeant inadmissible cet acte d'hostilité d'autant que des biens proviennent de son propre commerce. Il y a notamment dans le salon des marchandises prêtes à être expédiées par des voituriers à Paris le lendemain. L'inventaire réalisé à la demande des sœurs constitue un document d'un grand intérêt sur les fournitures de parfumerie écoulées auprès de la clientèle parisienne. Les colis consistent en quarante neuf douzaines de savonnettes, deux caisses contenant quatre vingt quinze livres de pommade en partie à la tubéreuse, en partie au jasmin, quatre caisses contenant cent soixante dix sept livres d'essence de lavande, une caisse contenant quarante huit livres d'essence de jasmin, six caisses contenant cent soixante deux douzaines de savonnettes soit grosses soit fines, deux caisses contenant quatre vingt dix livres de pommade au jasmin, quatre caisses contenant cent quatre vingt quatre livres de pommade à l'orange jaune, quinze caisses contenant neuf cent douze livres de pommade à l'orange blanche avec sept pots de jasmin, trois caisses contenant cent trente et une livres d'essence de citron, deux caisses contenant cent trente trois livres d'essence de thym, deux caisses contenant quatre vingt dix livres d'essence d'aspic, deux caisses contenant quatre vingt treize livres d'essence de romarin, trois caisses contenant cent trente quatre livres de pommade à la rose double, une caisse contenant dans huit grands pots cent quatorze livres de pommade à la rose double, une caisse contenant cent douze livres de pommade dans huit grands pots, moitié à la rose, moitié à l'orange blanche, quatre caisses contenant trois cent quatre vingt sept livres de pommade à l'orange en vingt quatre jarrons, quatre caisses contenant cent soixante treize livres d'essence de bergamote, quatre grands pots de pommade à l'orange pesant quatre vingt deux livres, treize pots de verre contenant soixante livres de pommade à l'orange, cent dix livres de pommades de diverses qualités dans des pots d'un quarteron, quatre vingt cinq livres de pommade à l'orange dans six pots de terre, trente

⁷⁷ ADAM, 3E 76/107 f°181

⁷⁸ ADAM, 3E 76/108 f° 246 v°

⁷⁹ ADAM, 3E 76/109 f° 250

⁸⁰ ADAM, 3E 76/110 f° 498

⁸¹ ADAM, 3E 76/110 f° 212 v° 8 mai 1776

trois livres d'essence de thym, trente neuf livres d'essence de citron et quarante quatre livres d'essence de lavande dans des bouteilles, quatre vingt une livres de pommade de diverses odeurs dans des petits pots d'une once, quatre livres dans des pots d'un quarteron, cinquante cinq livres de pommade à l'orange double en partie dans des pots de verre, en partie dans des pots de fayence, douze bouteilles « apellées vulgairement matras dans lequel il y a de l'extrait d'ambre pezant brut trente huit livres sept onces n'ayant pas pu faire vider lesdites bouteilles qui sont exposées au soleil pour perfectionner ledit extrait d'ambre », vingt et une livres de pommade dans des petits pots. Jean-Joseph Debezieux réalise ainsi des expéditions importantes de ses fabrications à Paris en fin d'année.

L'inventaire se poursuit dans le « laboratoire où il y a des fournaux pour la distillation ». On y dénombre sur des étagères cent soixante sept paires de plats de terre « à l'usage du parfum de la pomade au jasmin et tubéreuses que nous avons trouvé garnis de ladite pomade et enflorés de fleur de jasmin à l'exception de quatorze paires qui le sont en tubéreuses ». L'expert parfumeur consulté indique que les plats ne sont parfumés qu'à demi et qu'il faut encore « un tems pour leur perfection ». La quantité estimée au poids se monte à quatre cent quatre vingt livres « poids de marc ». Il s'y ajoute deux bouteilles avec une livre et demie d'essence de bergamote, une bouteille avec une livre deux onces d'essence de girofle, une bouteille en fer blanc avec une demi livre de baume du Pérou, deux grosses bouteilles de verre contenant trente livres, trois flacons pour quarante livres, deux pots de fayence, dix de verre, huit baquets de terre, deux vases de terre. Il y a dans le laboratoire un alambic appelé bain-marie et cinquante deux autres petits, un gros mortier en marbre soutenu par une pièce de bois avec son pilon, une table de dix pans de long par quatre de large soutenue par deux pieds en forme de banc en bois de pin presque neuve, une autre table de neuf pans de long par trois de large en pin, cent quatre vingt trois paires de plats de terre vides à l'usage de la parfumerie, « deux romaines à balance tirant cinquante huit livres l'une, deux cent vingt sept livres l'autre », une petite balance « à deux coupes avec ses poids », une presse à l'usage de la parfumerie, cent quinze moules en fer blanc servant « à la fabrication des battons a pomade partie gros, partie moyens et partie petits », trois bassines en cuivre « dites bains marie », soixante grosses bassines « servant à l'usage de la cuite de la pomade », une autre bassine moyenne et deux petites en cuivre servant aux bains marie, quatre vases en fer blanc servant pour remplir les pots de pommade, deux spatules une grosse et une petite, une table carrée en noyer, deux tabourets en pin, un fauteuil, un grand panier rond en osier.

Dans un cabinet attenant au laboratoire un vase contient cinquante livres de corps de pommade non parfumée ainsi que neuf vases avec soixante et une livres de pommade parfumée partie à la rose, partie à l'orange, deux vases de terre vides de la contenance de trente livres chaque ; à côté du laboratoire, un petit magasin renferme soixante livres de pommade « qui n'a qu'une infusion à l'orange », un vase de terre avec cinq livres de graisse fondue gâtée, un vase vide pouvant contenir quarante livres, six paires de plats de fayence blanche servant à parfumer la pommade, deux pots de fayence de seize livres de contenance ainsi que plusieurs plats et assiettes d'étain. Dans une autre pièce attenante se trouvent vingt trois cuiviers dont neuf gros « servant à reposer le corps de pomade », treize vases appelés cailletiers, quatre jarres et deux mortiers. Ce n'est pas le seul endroit de la maison où l'inventaire dénombre des produits de parfumerie. En montant au salon on retrouve des stagnons⁸² dont un contient quinze livres d'essence d'aspic, un six livres d'essence d'orange bigarra, un dix-huit livres d'essence de bergamote, une bouteille avec dix livres d'essence de thym, une dix sept livres d'essence de romarin ; deux caisses renferment l'une cinq cents pots de fayence d'un quarteron, l'autre cent pots de verre d'une once ; s'y ajoutent quatre sacs remplis de quatre cent vingt-cinq livres d'écorce d'orange, vingt-cinq petits jarrons de terre et un tamis à tambour pour les odeurs. Dans un pavillon séparé de la maison, cent dix chassis

⁸² Estagnon : récipient métallique destiné à contenir des liquides

sont garnis de pièces de toile parfumées partie en jasmin et partie en tubéreuse, et vingt-six chassis non garnis, deux douzaines de pièces de coton servant à la parfumerie non parfumées, cent petites bouteilles carrées et trois cents pots de verre vert d'une livre et trente-huit d'une demie livre.

Une armoire en face du salon renferme outre des petits pots de fayence avec de la pommade, un estagnon de huit livres d'esprit de lavande, deux contenant cinquante livres d'esprit de vin, une bouteille de verre avec quatre livres d'essence d'orange du Portugal, une grosse bouteille avec quatre livres d'essence de citron, un pot de verre avec six savonnettes, trois sacoches remplies de trois livres d'écorces de citron, deux autres sacoches contenant deux livres d'essence de jasmin, quarante huit sacoches vides. Pour finir, huit boîtes en carton renferment quinze livres de pâte d'amende, trois livres d'écorce de bergamote, une livre de girofles et huit livres d'iris de Florence en poudre.

Malgré la protestation véhémement de Jean-Joseph, ses sœurs exigent l'inventaire de ses papiers estimant qu'il a bénéficié des actifs de leur père pour poursuivre son commerce de parfumerie. Sur le bureau sont posées cinq lettres récentes de Le Normand l'aîné d'Amiens, deux lettres de Dumas datées de Paris, une de Rastout d'Avignon. Un petit cahier intitulé « commission 1774 » comporte trois pages écrites ; un autre couvert de toile cirée commençant par Dieu bénisse notre commerce 1775, ayant dix pages écrites est « batonné » comme le précédent. Il s'agit de commandes réglées. Un livre relié couvert en parchemin de quatre vingt treize pages commence le 10 octobre 1765 et s'achève le 15 janvier 1771. Un autre livre de cinquante trois pages est le brouillard de débit et crédit de 1665 à 1676. La dernière page qui n'est pas entièrement écrite finit par ces mots « achetté de Viot deux estagnons lavande pesant net nonante neuf livres à trois livres dix sols payé comptant ». Tous les feuillets sont entièrement « croisés »⁸³ à l'exception de trois articles correspondant à des dettes de quarante huit livres dix sous de Girard, de vingt-deux et vingt-huit livres par deux marchands et trois articles correspondant à des sommes et fournitures dues par Debezieux : quatre vingt quatorze livres à un marchand, trois livres huit onces de romarin à son « compère » Girard⁸⁴ et mille deux cent cinquante deux livres de savon en vingt-neuf pains à trente livres le quintal soit trois cent soixante quinze livres et douze sous. Sur un autre livre presque tout en blanc les articles sont barrés sauf onze correspondant à des sommes dues à Debezieux entre mars et septembre 1776 se montant à deux mille quatre cent soixante trois livres dont une dette de fourniture de marchandise de neuf cent soixante six livres. Le greffier fait le décompte total « des articles de rentrée ou soit recette » contenus à la fin du cahier intitulé « état de dépense et d'entrée ». Les soixante articles donnent une recette totale de trente six mille huit cent vingt deux livres reçues par Debezieux « en argent ou en billets y étant compris deux cent huitante huit livres que ledit sieur Debezieux déclare avoir reçu d'Escoffier pour remettre à Jaume, ledit sieur Debezieux ayant au surplus déclaré que les mille quatre vingt deux livres reçues à Avignon de Rastou luy furent remises par ce dernier pour acheter pour luy des marchandises à Paris ». Le calcul des dépenses se monte à treize mille six cent soixante huit livres. Même si Jean-Joseph réagit en indiquant qu'il a engagé d'autres dépenses lors de son dernier voyage à Paris et que ce n'est « qu'un brouillon imparfait » le bénéfice n'en est pas moins considérable. Un autre cahier contient les copies de « lettres de voitures et polices » ouvert le 7 septembre 1774. Un brouillard de crédit couvert de papier bleu mentionne les expéditions de marchandises à « Paris, Lyon et autres villes » pendant l'année 1776. Deux cahiers de courrier et trois liasses de lettres au nombre de cinq

⁸³ Barrés car les règlements ont été effectués

⁸⁴ En 1779, la famille Girard compte trois marchands parfumeurs, Antoine, Antoine fils de Joseph et Jean-François (3E 79/572)

cent quatre vingt de diverses provenances et cent quarante trois lettres de change acquittées complètent l'inventaire des papiers commerciaux⁸⁵.

Le 12 janvier 1780 le cousin de Jean-Baptiste, Joseph Barthélémy meurt à son tour à l'âge de soixante treize ans, cinq jours après avoir pris des dispositions testamentaires qui traduisent une nouvelle mésentente avec son fils et peut-être aussi sa reconnaissance envers son gendre Pierre Barbery puisque celui-ci l'héberge dans sa maison. Ainsi, il lègue symboliquement cinq sous à son fils Jean-Baptiste⁸⁶ et aux trois plus jeunes enfants de sa fille Marianne qui est décédée un mois plus tôt. « Et pour ses héritiers universels seuls et en tout il a nommé et institué Joseph Barthélémy⁸⁷ Debezieux fils aîné dudit sieur Jean-Baptiste et Joseph Barthélémy Barbery fils aîné dudit sieur Pierre, les deux petits-fils pour iceux jouir et disposer de l'héritage dudit testament à son plaisir et volonté »⁸⁸.

Jean-Joseph Debezieux qui a connu des difficultés avec ses sœurs poursuit un commerce fructueux dans la capitale même s'il est confronté à certains aléas comme la faillite de Bertrand marchand parfumeur de Paris rue Comtesse d'Artois qui lui doit mille sept cent quarante cinq livres pour le prix de marchandises livrées⁸⁹. Il peut réaliser d'importantes acquisitions foncières puisque le 19 avril 1781 il prend possession d'une « pièce et vigne » pour un montant de cinq mille trois cent dix huit livres dont trois cents livres correspondent à « la récolte pendante consistant en bleds, figues, raisins et ollives »⁹⁰. L'estimation de ses biens pour l'imposition cadastrale passe de mille six cent onze livres en 1779 à deux mille cent cinquante sept en 1789. Le 13 juillet 1782, Jean-Joseph Debezieux achète à Georges Hugues ménager du Cannet pour le prix de cinq cent quatre vingt dix neuf livres « la fleur d'orange marchande et de recete du jardin qu'il possède audit Cannet pendant le courant de huit années sans qu'il puisse en vendre à aucun autre et ce sur le pied de cinq sols la livre »⁹¹. Jean-Joseph Debezieux a aussi sa propre production de fleurs sur ses terres à Grasse. Le 8 novembre 1783, il arrente à Jacques Foucard jardinier de Grasse, « la ferraje » qu'il possède au quartier de Foncinasse pour cinq ans moyennant trois cents livres par an, « obligeant ledit fermier de vendre audit sieur Debezieux toutes les fleurs quelconques qui se trouveront dans ladite ferraje moyenant le prix, savoir, le jasmin de cinq sols la livre, la fleur d'orange à cinq sols la livre pesant, et la fleur de cascade à deux sols et demi la livre, la fleur des roses à trois sols le cent, les cassies a quarante huit sols la livre, les jonquilles à trois sols l'once [...] s'obligeant de plus ledit Foucard fermier de laisser après le courant du présent bail la quantité de cinq mille trois cents jasmins d'Espagne qui se trouvent actuellement plantés dans ladite feraje [...] et si après les cinq années de rente il se trouve une plus grande quantité de cinq mille trois cents jasmins d'Espagne, ledit sieur Debezieux les payera audit Foucard trois livres le cent [...] comme encore ledit Foucard s'oblige de laisser à la fin du présent bail la quantité de dix huit cents jasmins (sauvages) qui sy trouvent actuellement sans qu'il puisse en augmenter le nombre et sil en manque seront payés par ledit fermier audit sieur Debezieux à

⁸⁵ ADAM 7B 533, 14 au 19 septembre 1776

⁸⁶ Les rares informations trouvées au sujet de Jean-Baptiste sont les actes de baptême de ses nombreux enfants (onze) parmi lesquels Antoine en 1785 a pour parrain le parfumeur Antoine Chiris fondateur de l'entreprise Chiris et Madeleine Thècle la dernière, née en 1789, morte l'année suivante. Le 8 novembre 1789 Jean-Baptiste paye cinq livres deux sous pour le modeste bien figurant toujours au cadastre au nom de Barthélémy (3E 79/575). Antoine meurt à Paris le 8 janvier 1808 à seulement 23 ans. Sa mère veuve de Jean-Baptiste comparait à Grasse le 12 mai 1808 pour la déclaration de succession consistant dans le sixième des biens de son père. La succession va à ses frères et sœurs survivants : Pierre (né en 1769), André (1773), Madeleine (1767) et Marie (1778) (3Q 3793)

⁸⁷ Les prénoms paraissent erronés, les fils aînés de Jean-Baptiste Debezieux et Pierre Barbery étant à priori Pierre et Jean-François

⁸⁸ ADAM, 3E 78/61 f° 289

⁸⁹ ADAM, 3E 76/115 f° 115

⁹⁰ ADAM, 3E 76/115 f° 173 v°

⁹¹ ADAM, 3E 76/116 f° 333 v°

raison de dix sols le cent »⁹². Un an plus tard il achète une nouvelle propriété comprenant « jardin arrosable complanté d'orangers, jasmins, herbes potagères, bâtiment et leur commun que le sieur Bounin possède hors rampart de cette ville quartier de la Fontone ou soit Fonssinasse »⁹³.

En 1784, Jean-Joseph rencontre des difficultés pour être remboursé de quatre vingt six livres correspondant à la fourniture de deux caisses d'huile surfine en bouteilles expédiées en juin 1784 à Clément contrôleur des étapes et convois militaires. Il donne procuration à Drappe le jeune marchand parfumeur de Nancy pour récupérer l'argent⁹⁴. L'aisance de Jean-Joseph Debezieux lui permet d'acheter en 1786 à Joseph Floris conseiller du roy, « les offices et charges de conseiller du roy, lieutenant particulier civil et accesseur aux soumissions au siège de Grasse pour la faire pourvoir et jouir le sieur Pierre Joseph Louis Magdelaine Debezieux son fils aîné⁹⁵ avocat en Parlement avec tous ses droits, privilèges, honneurs, prérogations et émoluments attachés et dépendants des dites charges et offices » moyennant six mille livres⁹⁶.

Alors qu'il est en route pour Paris au cours d'un nouveau voyage d'affaires, Jean-Joseph Debezieux meurt à Ivry dans le district de Beaune en Côte d'Or, le 7 décembre 1790. Il y est inhumé dans le cimetière⁹⁷ le 10 mai 1791. Sa veuve Marie Tapin fait procéder à l'ouverture du testament mystique secret déposé par Jean-Joseph le 25 octobre 1781. Il demande que soient célébrées quatre cents messes après son décès par les révérends pères Capucins de Grasse. Il lègue vingt quatre livres à chacune des trois confréries du Saint-Sacrement de Notre-Dame dans la cathédrale et de Notre-Dame de Valcluse à Auribeau, cent livres à chacun des hôpitaux « de Saint-Jacques, la Charité, la Miséricorde, le Mont de piété et des incurables ou soit de la Miséricorde de cette ville ». Sa femme Marie Tapin disposera de l'usufruit de ses biens sa vie durant. Sa fille Madeleine-Marguerite-Sophie est bénéficiaire de vingt mille livres « qui lui seront payées lors de son mariage ou majorité en argent, capitaux ou biens fonds [...] outre et par dessus ses hardes et trousseau qui n'excedera pas quatre mille livres ». Il s'agit de sommes très importantes qui prouvent l'enrichissement de Jean-Joseph. Il lègue à son fils cadet Antoine, vingt-quatre mille livres dans les mêmes conditions qu'à sa sœur. Jean-Joseph institue enfin comme héritier universel et général son fils aîné Pierre-Joseph-Marie⁹⁸-Magdelaine « avec cette condition néanmoins que mondit héritier continuera de faire le commerce de parfumerie [...] et dans le cas qu'il viendrait à quitter ledit commerce de parfumerie et de se séparer de sadite mère sans son approbation et consentement par écrit, audit cas je revoque ladite institution d'héritier en sa faveur et je luy substitue ledit Antoine Debezieux mon fils cadet »⁹⁹.

€ La cinquième génération : Antoine, dernier parfumeur

Le 7 juin 1791, Antoine Debezieux âgé de vingt ans assisté de son curateur Pierre Escoffier Tombarelly¹⁰⁰, contracte mariage avec Marie-Gabrielle Escoffier fille de Jacques Escoffier Tombarelly lui aussi négociant en parfumerie. La dot de Marie-Gabrielle se monte à

⁹² ADAM, 3E 76/117 f° 425

⁹³ ADAM, 3E 76/118 f° 509

⁹⁴ ADAM, 3E 76/118 f° 421

⁹⁵ Né le 16 décembre 1766

⁹⁶ ADAM, 3E 76/120 f° 319 v°

⁹⁷ L'extrait mortuaire a été enregistré par maître Court notaire à Grasse à la demande de Pierre Joseph Louis Magdelaine Debezieux le 5 messidor an II (3E 76/127 f° 229)

⁹⁸ Par acte de notoriété du 15 messidor an III il est indiqué que Marie a été mentionné par erreur dans le testament au lieu de Louis (3E 76/239 f°408)

⁹⁹ ADAM, 3E 76/125 f° 140

¹⁰⁰ Antoine est apparenté aux Escoffier par la sœur aînée de son père mariée en 1747 au parfumeur François Escoffier, père d'Antoine et François Escoffier eux aussi parfumeurs.

quinze mille livres. De son côté la mère d'Antoine, Marie Tapin « en considération du présent mariage » déclare renoncer à tous les droits d'usufruit sur l'héritage de son mari consistant « à tout ce qui concerne le commerce de la parfumerie sous la réserve d'un tiers, à ses droits d'usufruit sur le jardin, maison et dépendances situés au terroir de cette ville quartier de Fontemine », ainsi que ceux sur la campagne de Moulières. Elle lui donne également mille cinq cents livres. Conformément au testament de leur père, son frère Pierre-Joseph-Louis-Magdelaine Debezieux lui cède pour la valeur de vingt quatre mille livres la propriété de Fontemine estimée douze mille livres, la campagne de Moulières pour six mille livres. Les six mille livres restantes sont versées en espèces. Enfin à titre personnel son frère aîné ajoute une augmentation de legs de quatre mille cinq cents livres. Moyennant ce capital de trente mille livres, Antoine renonce à tous droits et prétentions sur l'héritage¹⁰¹.

En 1792 Pierre-Joseph-Louis-Magdelaine est devenu juge au tribunal de district de Grasse¹⁰², tandis que son frère a repris l'activité de parfumerie. La fille d'Antoine, Marie-Mathilde née en 1792 épouse en février 1813 Jean-Louis Gratien Champossin négociant à Nice, fils d'un lieutenant de gendarmerie retraité. Antoine Debezieux négociant parfumeur et sa femme Marie-Gabrielle Escoffier constituent une dot de vingt mille francs pour leur fille, cinq mille pour le compte d'Antoine et quinze mille pour celui de Marie-Gabrielle comportant trois mille francs de trousseau, deux mille en numéraire, le « jardin, ferraje et bâtiment » à Grasse au quartier de Foncinasse estimé douze mille francs, les trois mille francs restants payables après le décès d'Antoine¹⁰³.

Quelques mois plus tôt, le 7 septembre 1812, le frère aîné d'Antoine, Pierre-Joseph-Louis-Magdeleine a déposé en préfecture à Nice une caisse scellée contenant les modèles et pièces descriptives d'une machine « propre à filer économiquement le chanvre et le lin »¹⁰⁴ en vue d'obtenir un brevet d'invention de cinq ans ainsi qu'un procédé pour la fabrication de la toile sans couture. Le juriste, fils de parfumeur s'intéresse à l'industrie mais a renoncé à celle qui a fait la fortune de sa famille.

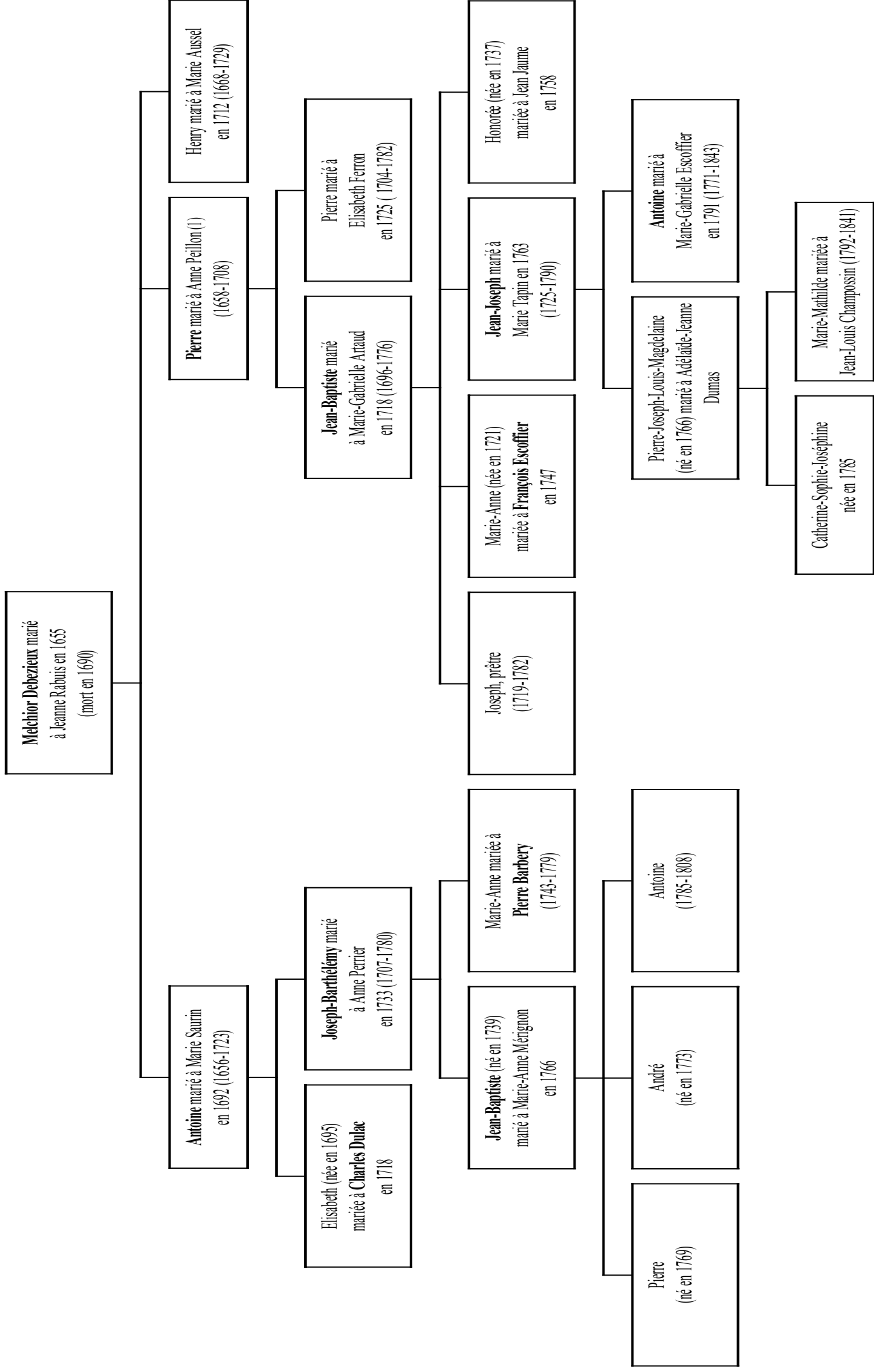
Marie-Mathilde meurt à quarante neuf ans le 18 décembre 1841. Son père Antoine dit Tonin Debezieux, propriétaire et ancien parfumeur à Grasse meurt à soixante et onze ans le 14 février 1843. Ses petits-enfants Champossin héritent mais la famille abandonne la parfumerie et se fixe à Paris. Avec la génération d'Antoine s'achève aussi l'ère des négociants dont la fabrication est artisanale pour laisser la place à une véritable industrie.

¹⁰¹ ADAM, 3E 76/125 f° 182 v°

¹⁰² Au titre d'héritier de Jean-Joseph, il a de nombreuses créances (3E 76/126 f° 187, 7 prairial an II). Le 8 ventôse an III à l'occasion d'une procuration, il est qualifié de commissaire national du tribunal de district de Grasse (3E 76/239 f° 142)

¹⁰³ ADAM, 3E 76/426 f° 50, 2 février 1813

¹⁰⁴ ADAM CEM 487



Les caractères gras indiquent les parfumeurs

(1) Après la mort de Pierre, Anne Peillon épouse le parfumeur Joseph Artaud

Les vêtements de la famille Debezieux

Jean-Joseph Debezieux et sa femme, Marie Tapin, ont dans leur maison de Grasse un important vestiaire qui est détaillé dans l'inventaire de 1776. Il est intéressant pour l'histoire du costume. Les vêtements sont répartis dans des garde-robes et deux commodes à trois tiroirs de quatre chambres. Les vêtements de Madame Debezieux sont évidemment les plus nombreux et les plus variés. Pour sortir elle a huit manteaux, trois en mousseline¹ deux noirs de « sans pareille » anciens car presque usés, un noir en dentelle, un blanc en taffetas garni en gaze neuf et un autre en taffetas garni en blonde². Elle a trois mantelets, petits manteaux sans manches dont elle se couvre les épaules deux en basin, un en mousseline « ou soit lisat »³. Un « prétention »⁴ est garni en coton doublé ; pour se couvrir la tête elle dispose d'un capuchon en taffetas noir, d'un « mouchoir à capuchon » de « sans pareille » garni en gaze. Elle a en outre soixante-et-onze « mouchoirs », vulgairement appelés pointes, indique le rédacteur. Ceux-ci sont portés sur la tête ou au cou, « pour le col » est-il précisé pour sept d'entre eux. Le tissu est pour moitié environ du « pilou de la toile de maison », et pour le reste de la mousseline, deux de gaze, l'un noir l'autre « garni en blonde », un de soie pour l'hiver. Sur les trente-six pour lesquels figure l'indication quatorze sont en couleurs, vingt deux en blanc. Elle porte souvent une coiffe, elle en a trente-sept, toutes garnies de dentelles avec une proportion de dix-sept en mousseline pour trois de gaze « montées en ruban ». Dix autres coiffes servent pour la nuit, la plupart garnies en mousseline et quelques unes en petites dentelles. Une est montée avec un ruban noir. Elle a aussi, probablement pour la nuit, six bonnets doublés « de femme » garnis moitié en dentelle, moitié en mousseline. Parmi ses coiffures se trouve également une « thérèse » en soie garnie de blonde. Elle met des gants en peau blanche. Sur douze paires une seule est en soie. Elle porte aussi des mitaines, gants qui laissent libres quatre doigts dont elle a trois paires de soie en filoché⁵. Il s'y ajoute six paires de mitons⁶ dont une en soie à filoché. Un autre accessoire, le manchon, sert à protéger les mains. Elle en a deux l'un en soie garni de satin⁷ l'autre d'un gros de Tours⁸ broché. Madame Debezieux a un grand assortiment de chemises, soixante-huit en toile de maison garnies en mousseline. Par élégance, elle en agrmente les manches d'engageantes⁹ ou de manchettes. Ces accessoires froncés sur le poignet, en mousseline, en gaze ou en dentelles comptent deux ou trois rangs. Cinq paires sont en mousseline brochée et une garnie de petite blonde. Aux vingt paires s'ajoute une paire de cache coudes en dentelles. Elle met généralement des bas en coton dont elle a soixante paires et seulement neuf en soie, quatre en fil et une en filoselle¹⁰. Les corsets au nombre de dix huit sont tous en toile de coton. Pour la maison, Mme Debezieux a un large choix de tenues avec treize déshabillés, vêtements d'intérieur, et seize robes de chambre dont voici le détail : six déshabillés d'indienne, un à fond jaune, un blanc et noir, un doublé de soie et trois autres avec leurs jupes, un déshabillé en « lisa », deux en mousseline sans jupe, deux en basin¹¹ avec leurs jupons, et deux en cotonne¹² fleurie » avec leur jupe ; trois robes de chambre avec leur jupe d'un petit bourg rayé, fond blanc et noir, deux avec jupe gros de Tours bâtard dont une à fond bleu rayé, une avec sa jupe en satin rayé à fond jaune, une en cotonne à fond bleu rayé, une avec sa jupe « dit batavia doublé », une autre « avec sa jupe de batavia rayé blanc et noir », une robe de

¹ mousseline : toile de coton très fine

² blonde : dentelle de soie aux fuseaux

³ lisard ? : sorte de toile des Indes

⁴ Ce terme vestimentaire n'a pas été identifié

⁵ tissus à large maille

⁶ le terme de miton est parfois une variante de mitaine ou une moufle ; mais il peut aussi désigner une manchette couvrant l'avant-bras ce qui rend l'identification incertaine

⁷ satin : étoffe de soie caractérisée par son brillant

⁸ gros de Tours : étoffe de soie à gros grain

⁹ « engageantes » dans le texte

¹⁰ filoselle : grosse soie mélangée à du coton

¹¹ basin : étoffe croisée de fil et de coton

¹² étoffe de coton commune

chambre « batavia » avec sa jupe quadrillée », une avec sa jupe d'indienne et une autre d'indienne à fond violet, une robe de chambre blanche avec sa jupe en mousseline, une en satin avec son tablier très usé, enfin une en étamine¹³ « fort vieille ». Elle ne manque pas non plus de robes et de jupes : une robe et sa jupe gros de Naples¹⁴ « presque neuf » garnie en milleret,¹⁵ une robe de satin avec son jupon doublée en soie et garnie en milleret, une robe en satin avec sa jupe fort usée, une autre robe en satin chiné avec la jupe, une robe avec sa jupe jaune uni, une robe avec sa jupe de taffetas chiné, une robe avec sa jupe à fond bleu « appelée prussienne », une robe avec son jupon bourg, une camisole¹⁶ et une jupe en serge¹⁷ d'Orange, quatre jupes en basin, une jupe en cotonne, une autre dans la même matière de couleur bleue avec un décor de bouquets, deux autres toujours en cotonne, l'une à petits bouquets, l'autre à grands bouquets, une jupe en soie jaune très usée, deux petits « batavia »¹⁸, un à petites raies, un noir et blanc « avec son jupon demi usé » ainsi que trois jupons piqués dont un de « lisa » et un de satin vert. Si les couleurs et motifs sont rarement précisés, le goût pour les rayures apparaît évident notamment dans les déshabillés ainsi que les motifs de bouquets sur les jupes. Par dessus le jupon, elle attache à la ceinture des petits sacs, les poches. On en compte dix-neuf en toile de maison dont sept paires.

Les mouchoirs « à moucher » sont au nombre de vingt-neuf, sept blancs et vingt-deux « en couleurs aubenas ». Elle porte parfois un tablier, cinq sont en indienne et un en mousseline tous à moitié usés.

Le vestiaire de Mme Debezieux compte également un grand nombre de « coquettes »¹⁹, trente-cinq presque toutes en mousseline à l'exception de deux en gaze et une en filoché.

Pour s'apprêter, Mme Debezieux utilise deux « toilettes » en basin garnies en mousseline et un « peignoir », lingerie posée sur les épaules pour protéger les vêtements quand elle se coiffe. Huit « comodes » piquées sont mentionnées dans l'inventaire. Il peut s'agir de ces armatures sur lesquelles on dressait les cheveux pour les coiffer à la Fontange mais cette mode datait de la fin du règne de Louis XIV. Peut-être perdurait-elle à Grasse. Elle a le choix entre douze paires de souliers, neuf garnies en soie, trois en peau.

Enfin, sa tenue complète de deuil comporte la robe de soie appelée rapt de saint Maur, une paire d'engageante réservée à cet usage et deux coiffes.

M. Debezieux utilise quarante chemises, toutes en toile de maison garnies de mousseline dont neuf de mousseline festonnée. Il met sur la poitrine devant la chemise un des seize plastrons interchangeables en toile. Pour compléter la chemise il a quatre tours de col, deux douzaines de cols et trois paires de manchettes effilées. M. Debezieux a en outre cinq corsets en basin, deux « carsons »²⁰ en coton, dix-neuf paires de bas en majorité en soie à la différence de ceux de sa femme : dix paires en soie, sept en fil et deux en filocelle. La mention de la couleur ne porte que sur trois paires qui sont noires. Ses neufs mouchoirs « pour moucher » sont en toile de maison. Pour s'apprêter, comme son épouse, il a une « toilette » de basin garnie de mousseline. La tenue masculine consiste dans l'association d'un habit²¹, d'une veste et d'une culotte. Certains constituent des ensembles de même couleur et de même tissu : un habit avec veste et culotte de drap noir ; un habit, veste et culotte de velours de coton cramoisi²² avec un petit cordonnnet en or

¹³ étamine : étoffe de laine très légère

¹⁴ gros de Naples : variété de taffetas, étoffe de soie à gros grain en faveur au XVIIIe s.

¹⁵ milleret : passementerie servant à la garniture des robes

¹⁶ camisole : corsage

¹⁷ serge : tissu léger de laine

¹⁸ paraît être une sorte de jupe d'après la mention d'une robe de chambre « avec sa jupe dit batavia » mais il peut aussi s'agir d'un tissu ; d'après une autre indication : « une robe de chambre avec sa jupe de batavia ». L'inventaire mentionne aussi après une jupe en cotonne, « une autre batavia violet avec sa jupe demi usée »

¹⁹ ce terme vestimentaire n'a pas été identifié. L'inventaire en mentionne avec des fichus dans une commode, dix huit et quinze groupées avec des pointes et engageantes

²⁰ déformation de caleçon ?

²¹ le terme d'habit apparut sous Louis XVI désigne le justaucorps

²² couleur rouge vif très en vogue dans le costume à la fin du XVIIe s.

et boutons de même ; un habit , veste et culotte gros de Tours gorge de pigeon ; un habit, veste et deux culottes de moire bleue ; un habit, veste et culotte de camelot de couleur verte. Deux autres habits n'ont pas de veste et culotte assortis, un de drap doublé d'une serge en soie et l'autre en drap vert doublé de soie. Il a aussi une redingote en drap d'Elbeuf avec un petit galon d'or terni. Le vêtement porté sur le justaucorps a fait son apparition sous la Régence et remplace souvent l'habit sous Louis XVI. Sur les dix autres vestes et dix autres culottes seules quatre sont assorties : deux ensembles en basin, un en satin doublé en peluche fort vieille, un en taffetas couleur paille avec un galon en argent. Les six vestes restantes sont en soie « avec quelques fleurs d'or fort vieille », en taffetas noir, en serge avec un petit galon en or très usée, en soie bleue piquée avec un galon en or et deux en satin dont une brodée en or et en soie. Les six culottes isolées sont en velours de coton doublé de peau, en velours de soie très usée, en calamandre noire également très usée, et trois en satin, deux noires et une bleue ternie.

Il en ressort que les couleurs portées sont variées , noir, vert, bleu, rouge et le jaune paille. Les tissus adaptés aux saisons ou aux usages divers, travail, voyages le sont tout autant : basin, drap, serge, camelot, velours de coton ou de soie, soie, taffetas, satin, moire, calamandre.

Galons en or ou en argent, broderies notamment des fleurs en or ou en argent enrichissent les plus belles tenues²³.

A la maison, il porte des chaussons, (treize paires) et des bonnets en coton (huit) ou en toile (neuf). Les cinq bonnets de nuit sont en toile. Pour porter sous sa perruque il a dix sept calottes en toile. Il n'a que deux paires de souliers « marroquins » mais il sont neufs.

Les vêtements des enfants sont beaucoup plus modestes. Depuis leur mariage en 1763, Jean-Joseph et Marie ont eu quatre garçons dont deux au moins sont vivants en 1776, Pierre-Joseph-Louis-Madeleine et Antoine qui a cinq ans. Pour leur baptême, on se transmet de génération en génération des « couvertes ». Les Debezieux en ont deux : une de damas cramoisi garnie d'une dentelle en or et en argent doublée d'un taffetas, l'autre de mousseline « garnie d'une dentelle fort antique et fort usée ». Une toilette en boutis garnie en mousseline sert aux enfants. On ne compte que « six linges à mailloter de langes », six petits corsets, six petites chemises, douze bonnets en coton, sept mouchoirs d'enfants, vingt-six paires de bas en coton et en fil, le tout à moitié usé. Il s'y ajoute un habit d'été en droguet doublé d'une serge de soie, un petit manchon et ce que les enfants portent sur eux.

²³ Au milieu de l'inventaire des habits, vestes et culottes on relève également « une hollandaise bergancon assez bonne », vêtement non identifié.

**UNE JURIDICTION SPECIALE :
LA « REGIA DELEGAZIONE » DU
CONSIGLIO D'ORNATO »**

**Simonetta TOMBACCINI-
VILLEFRANQUE**

Les lettres patentes du 26 mai 1832, instituant le « Consiglio d'Ornato ¹ », prévoyaient également à l'art. 11 la création d'une juridiction spéciale nommée « Regia Delegazione », chargée de résoudre les différends susceptibles de surgir de l'exécution des plans régulateurs. Ainsi, d'une part on dotait les autorités communales des structures et des moyens propres à mettre en œuvre l'élargissement et l'embellissement de la ville et d'autre part on assurait le fonctionnement d'une commission servant de garde-fou contre abus et réticences.

En raison de leurs finalités, les deux nouveaux organismes relevaient de sphères d'action bien distinctes. En effet, le premier, étant composé de membres du conseil municipal ou d'éléments agissant dans son entourage ou agréés par lui, avait de fortes attaches avec la ville, alors que la seconde, comprenant le président du sénat, les sénateurs le plus âgé et le plus jeune, l'avocat fiscal général et l'intendant général de la Division, était une expression, à peine élargie, du sénat de Nice.

A vrai dire, déjà par le passé des commissions sénatoriales restreintes avaient vu le jour chaque fois que, en présence de questions complexes ou épineuses, en haut lieu à Turin on avait estimé utile de surseoir au cours normal de la justice. C'était arrivé en application de l'édit royal du 22 septembre 1818 qui avait confié à une Délégation ad hoc la tâche de dédommager les anciens émigrés spoliés lors de l'annexion du comté en 1792 et, plus tard, à la suite des lettres patentes du 22 mai 1830, lorsque une autre Délégation fut installée pour trouver une issue au grave endettement de la ville de Nice après la construction du pont Saint-Charles.

Par conséquent, en 1832 nulle autre institution n'aurait pu être dépositaire du pouvoir, que le roi lui délèguait, de régler les litiges en matière d'urbanisme. De plus, grâce à la présence de magistrats qualifiés et du premier d'entre eux – le président en chef, c'est-à-dire le troisième homme de la cité après le gouverneur et l'évêque – la « Regia Delegazione » venait à acquérir ipso facto le prestige, l'importance et l'indépendance dont la cour suprême jouissait.

D'après l'art.11, lorsqu'une affaire lui était soumise elle devait « entendre les parties sans formalité de procès et, après tentative préalable d'accommodement à l'amiable, prononcer et décider selon raison et justice ». Dans ce but, le roi lui accordait « toute l'autorité nécessaire et opportune » et lui permettait de « déroger à toute loi ou disposition contraire ». Il s'agissait donc d'une juridiction spéciale comparable à celles existant, par exemple, dans les domaines militaire ou ecclésiastique et par là soustraite aux contraintes de la hiérarchie judiciaire. Pour cela sa procédure était simple, dictée probablement par la nature des problèmes à traiter, comportant souvent des indemnités à payer ou des injonctions de démolition sous peine de pénalités, ce qui imposait des délais forcément plus brefs qu'à l'accoutumée.

Constituée en mai 1832, la nouvelle juridiction, réunie sous la houlette d'Ilarione Spitalieri di Cessole, reçut le baptême du feu dès le mois d'août, lorsque la municipalité appela à comparaître Onorato Serrat qui traînait les pieds pour céder une partie du terrain, à proximité de l'ancienne fabrique des tabacs, compris dans l'alignement de la rue Saint-François-de-Paule. Il s'agissait d'un quartier qui constituait l'un des principaux objectifs du réaménagement envisagé dans le plan régulateur et donc toute résistance était vouée à l'échec. En revanche, le montant des sommes allouées pour l'expropriation pouvait faire l'objet d'un accord. Par conséquent, la « Regia Delegazione » trancha de façon équitable, affirmant

¹ Les archives du « Consiglio d'Ornato » sont conservées aux Archives Municipales de la ville de Nice (AMVN) et classées dans la série O pour tout ce qui concerne les requêtes des particuliers et les délibérations du « Consiglio » et dans la série D pour la partie relative aux dossiers de procédure des litiges parus devant les diverses instances judiciaires. Toutefois, les jugements de la « Regia Delegazione », du sénat, puis cour d'appel et du tribunal de préfecture, puis provincial se trouvent aux Archives départementales des Alpes-Maritimes (ADAM) et sont classées dans les sous-séries 2FS –sénat de Nice- et 3FS –tribunal de préfecture-.

l'obligation pour le défendeur de vendre et lui accordant le paiement immédiat des indemnités qui étaient supérieures au prix du terrain incluant le remboursement pour des frais engagés. Quelques mois plus tard, elle laissa de côté les jugements à la manière de Salomon et débouta la municipalité qui réclamait la démolition de deux pavillons élevés dans les environs du port et s'opposait à la construction de quatre autres, sous prétexte de non conformité au plan régulateur.

Généralement c'était l'administration municipale, représentée par le premier consul, qui était à l'origine de la saisine, souvent sur l'indication d'un voisin, témoin des contraventions et gardien improvisé –et non désintéressé– de la légalité. Mais des personnes privées n'hésitèrent pas non plus à déclencher la procédure lorsqu'elles considéraient que leur liberté d'entreprendre était menacée voire brimée.

En vérité, pendant les premières années d'activité du « Consiglio d'Ornato », les Niçois, pourtant suspectés d'affectionner la chicane, boudèrent la « Regia Delegazione ». Entre 1832 et 1839 on ne constate en effet qu'une demie douzaine d'affaires aboutissant à la sentence et même si d'autres se sont arrêtées en route grâce à des solutions de conciliation, il n'en demeure pas moins que leur nombre est assez modeste.

Doit-on voir en cette absence de conflictualité le symptôme d'une bonne acceptation des règles imposées par le « Consiglio » ? Ou bien l'indice d'un développement urbain encore balbutiant ? L'un et l'autre peut-être, puisque, en ces années troublées par un choléra revenant de façon récurrente, la présence des hivernants était plutôt contenue et donc les logements existant pouvaient subvenir sans difficulté aux besoins, d'autant plus que plusieurs Niçois, notamment les gros propriétaires fonciers, louaient appartements et pièces dans leurs propres « palais » pour profiter de cette manne inespérée.

C'est au tournant des années 1840 que la société niçoise semble donner des signes non équivoques de changement. Certes l'aristocratie, au pouvoir depuis des lustres, conservait une position dominante, mais manquait de ressort et d'ambition, la perspective d'un emploi dans une administration et dans l'armée étant souvent le seul projet d'avenir qu'elle échafaudait pour maintenir son rang et ses revenus. De ce fait, la voie était libre, surtout dans le secteur économique, pour ces esprits volontaires et inventifs sortis des couches sociales moyennes qui, opportunistes et pourvus de quelques fortunes, avaient compris l'intérêt d'investir dans la pierre, et en particulier dans le bâtiment neuf, pour répondre à la demande d'une clientèle étrangère aisée et de plus en plus nombreuse. Rien d'étonnant donc si lorsqu'en 1831 la municipalité mit en vente des « siti vacui » (terrains libres) près de l'embouchure du Paillon, sur sept adjudicateurs six étaient des négociants et des entrepreneurs de travaux.

Poussée par cette conjoncture favorable à son développement, Nice reprit ainsi sa marche, d'une part vers le Paillon, commencée déjà au XVIII^e siècle avec l'édification de quelques demeures patriciennes dans la « vila nova » (qui maintenant pouvait se poursuivre sur sa rive droite grâce au pont Saint-Charles) et d'autre part vers l'est, en direction du port Lympia. Il était inévitable que, pressés de tirer avantage de leurs investissements et au moindre coût, les nouveaux bâtisseurs se trouvassent parfois en désaccord avec le « Consiglio d'Ornato », décidé, lui, à appliquer le plan régulateur dans toute sa rigueur, à le faire respecter et, s'il le fallait, à l'imposer sans ménagement. D'où des différends parus devant les juges de la « Regia Delegazione », souvent à l'initiative des particuliers qui estimaient non justifiées ses prétentions de tout réglementer et, peu convaincants et dictés par des considérations subjectives, certains refus de construire.

Il est vrai que dans l'approche des requêtes qu'on lui soumettait le « Consiglio » avait tendance, quant à la forme, à faire usage d'une méthode autoritaire, porteuse de résultats mais aussi de heurts et, quant au fond, à dépasser les limites du domaine que les lettres patentes lui avaient conféré et à rejeter les choix architecturaux et esthétiques qui ne lui convenaient pas. Une latitude de comportement qui fut sanctionnée ouvertement lors d'un conflit entre les

chevaliers Antonio Raynaud et Urbano Saint-Pierre di Nieubourg et la municipalité à propos de la construction d'une maison jouxtant le théâtre royal que les premiers avaient demandée et le « Consiglio d'Ornato » refusée, les plans annexés n'allant pas selon lui « dans l'intérêt de l'ornement de la ville ». Malgré cette opposition, les propriétaires avaient entrepris les travaux s'attirant les foudres du « Consiglio », résolu à requérir leur suspension et même la démolition des ouvrages réalisés. Pour cela la « Regia Delegazione » fut saisie en février 1847 mais, faute de temps ou de possibilité, elle ne put s'exprimer.

Le fait est que, à cette occasion, l'intendant général prit le relais de la justice et le 11 mars fit connaître un décret destiné à amender la délibération contraire au projet des chevaliers Raynaud et Saint-Pierre di Nieubourg. Les motivations qui l'accompagnaient allaient dans le sens souhaité par les demandeurs : que le « Consiglio d'Ornato » se contente de faire son travail et uniquement le sien et s'il est vrai que le particulier doit présenter un dessin pour obtenir son approbation, de cette obligation ne découle pas le droit pour l'institution d'écarter ce dessin seulement parce qu'il ne lui plaît guère. De plus, insistait-il, la juridiction du « Consiglio d'Ornato » doit se cantonner « uniquement à empêcher la difformité extérieure des édifices et l'absence de sécurité à l'intérieur sans entraver aucunement le libre exercice du droit revenant aux propriétaires ». C'était donc un sévère rappel à l'ordre que l'intendant « se trouva dans la circonstance d'émettre – précisa-t-il au premier consul comme pour se justifier - en exécution de consignes qu'il avait reçues du ministère pour les affaires internes auquel le chevalier di Nieubourg avait fait recours »². En définitive, contraint ou non, l'intendant autorisait d'ores et déjà la reprise des travaux interrompus.

Comme le sénat, dont les jugements n'étaient pas susceptibles d'appel sauf recours d'une des parties au roi qui, exceptionnellement, chargeait la cour suprême de réexaminer l'affaire, la « Regia Delegazione » jugeait en première et ultime instance. D'ailleurs les lettres patentes de mai 1832 n'avaient rien prévu quant à la possibilité de contester ses sentences. Ce fut grâce à l'entêtement d'un certain Orazio Gauthier que la lacune fut comblée.

Ce monsieur avait acheté, et chèrement payé remarquait-il, un terrain donnant sur le chemin des Anglais, à la hauteur de la Première Buffa, près des villas Pollan et Regis. Souhaitant y bâtir, il s'adressa au « Consiglio d'Ornato » pour l'autorisation, ignorant que le plan régulateur ne couvrait pas cette partie du territoire. Le « Consiglio » n'en fit pas état non plus et, après avoir arrêté les modalités techniques et esthétiques, donna le feu vert. C'était compter sans la réaction d'un voisin pointilleux qui, voyant le dernier arrivé s'installer plus près de la promenade que lui, par crainte de perdre quelques minutes d'ensoleillement se tourna vers la « Regia Delegazione » pour exiger l'alignement de la nouvelle construction sur la sienne, mettant en cause de surcroît la municipalité, responsable de lui avoir assuré, par le biais de son architecte, un traitement identique pour tous les propriétaires actuels et futurs.

La question était délicate et la haute cour dut réfléchir longtemps avant de rendre sa décision, beaucoup plus longue et circonstanciée que d'habitude et, malgré tout, ambiguë, incapable de trancher le conflit. Car elle reconnaissait que le « Consiglio d'Ornato » avait outrepassé ses compétences en dictant des règles en l'absence du plan régulateur, d'autant plus qu'il avait toléré la présence de plusieurs maisons situées à distances inégales de la route du front de mer. Elle affirmait même que le fait d'établir une quelconque délimitation sur les propriétés privées constituait une modification du droit de propriété équivalent à une expropriation. Néanmoins, elle ne tirait pas les conséquences extrêmes de ses considérants, se contentant d'un jugement de compromis : il est légitime pour le demandeur de construire sur son terrain où il veut et à sa meilleure convenance, disait-elle, pourvu qu'il se conforme à l'alignement des villas voisines.

² Voir à ce propos AMVD D 344. Edouard Scoffier et Félix Bianchi dans leur ouvrage *Le Consiglio d'Ornato*, Serre éditeur, Nice, 1998, p. 59 donnent de cette affaire une version plutôt édulcorée sans jamais citer l'intervention de l'intendant qui, au vu des documents, fut déterminante.

Bien évidemment il y avait de quoi être déçu, surtout que, avec cette démarche, nulle autre voie de recours n'était ouverte au plaignant. Ce fut ainsi que Orazio Gauthier songea à se prévaloir de la seule issue qui restait à un sujet de Sa Majesté, à savoir s'humilier au pied du trône pour solliciter une procédure d'exception. Et le roi, accueillant favorablement sa supplique, confia la révision du jugement de la « Regia Delegazione » aux deux chambres réunies du sénat pour la première et dernière fois dans le comté de Nice.

Et le 8 juin 1847, après un chapelet de procès qui avaient retardé de trois ans l'achèvement des travaux, le sénat mit un terme à la controverse se dressant en garant du libre exercice du droit de propriété qui ne saurait être soumis à des limitations sans de graves motifs d'utilité publique dûment définis et approuvés et, en définitive, confirmant la légitimité inconditionnelle pour Orazio Gauthier de construire là où il lui conviendrait le mieux³.

Il est intéressant de signaler que la plupart des affaires portées devant la « Regia Delegazione » concernaient la municipalité de Nice car dans l'esprit des justiciables c'était bien elle qu'il fallait attaquer en cas de contestation d'un plan régulateur, même si la paternité officielle en revenait au « Consiglio d'Ornato » qui paraissait comme une émanation du corps municipal, ne serait-ce par sa composition et son financement, assuré en totalité par la ville. Une étroite parenté que les personnalités de la première heure, loin de méconnaître, avaient affiché clairement, à l'instar de Luigi Alessandro Saissi di Castelnuovo qui, saisissant la « Regia Delegazione », s'était présenté en sa qualité de premier consul et de président du « Consiglio d'Ornato ».

Mais en 1848, à l'occasion d'un litige avec un nommé Giambattista Scotti, la municipalité essaya d'esquiver ses responsabilités protestant de son incompétence. Une dérobade qui jouait sur l'existence de deux organismes, apparemment séparés et sur la répartition de leurs rôles. Une telle fiction n'était pas de nature à fourvoyer les juristes de la Délégation royale. Dans son jugement du 6 septembre 1848, rendu en guise de chant du cygne quand ses jours étaient désormais comptés, elle remit les choses en ordre. « Considérant que le plan régulateur de cette ville a été fait dans l'intérêt de la ville elle-même et que le « Consiglio d'Ornato » fut créé justement pour l'exécution de ce même plan régulateur, exécution attribuée à la ville par les lettres patentes du 26 mai 1832, en conséquence ledit « Consiglio d'Ornato » doit être considéré comme une sorte de gérant pour cette question de l'administration communale et donc à celle-ci il incomberait d'endosser ses délibérations, si elle le croit de sa convenance. D'où découle le droit pour ceux qui s'estiment lésés par ces délibérations de proposer leurs raisons à l'encontre de l'administration communale ».⁴ Ce fut un recadrage bien opportun, puisque dans la période qui s'ensuivit le maire assumait ses obligations sans faux-fuyants.

Après ce jugement, la Délégation royale s'abstint de se prononcer car le « Statuto », octroyé quelques mois auparavant, comportait la suppression de tout Magistrat investi d'une matière spéciale par voie extraordinaire. Elle ne se manifestait pas en attendant des consignes qui, cependant, tardaient à venir à cause de l'incertitude provoquée par un changement politique d'une telle ampleur et, qui plus est, aggravée par la guerre contre l'Autriche et l'abdication de Charles-Albert.

Mais, bien qu'en retrait, elle assurait un service de « boîte à lettres » en enregistrant les recours que des justiciables continuaient à lui envoyer. Ce service prit fin le 31 octobre 1851 lorsque, se penchant sur une affaire qui était en instance depuis mars, officiellement elle reconnut l'incompatibilité de ses anciennes attributions avec les dispositions statutaires. Conclusion : les parties devaient dorénavant se pourvoir devant le tribunal compétent.

³ Voir AMVN D 345 et ADAM 2FS 457. Scoffier et Bianchi cit. p. 102 présentent encore une fois une vision simplifiée de cette affaire, en masquant totalement les diverses péripéties judiciaires et leur rebondissement final.

⁴ Voir ADAM 2FS 41

Ce fut justement pendant que la vieille juridiction se mourrait et que les nouvelles n'étaient pas encore en mesure d'intervenir que des remises et des maisons illégales fleurirent dans les quartiers soumis à la censure du « Consiglio d'Ornato ». Pure coïncidence ou volonté délibérée de profiter d'une situation de confusion pour se soustraire aux contraintes et forcer la main aux autorités? À lire les déclarations de certains contrevenants on est tenté de croire que le hasard n'y était pas pour grande chose. En effet, lors de sa comparution, l'un d'eux fit observer que la « Regia Delegazione » avait cessé d'exister et que selon les termes du « Statuto » nul ne pouvait être distrait de ses juges naturels et un autre, tout en faisant remarquer le vide juridictionnel déclara ne vouloir prendre à cet égard aucune conclusion particulière s'en remettant à la sagesse du magistrat.

Quoi qu'il en soit, confrontée à ces transgressions qui risquaient de se multiplier faute de riposte adéquate, la municipalité décida d'agir sans complaisance, en déférant les responsables devant le tribunal provincial pour faire sanctionner les dérapages en cours et rappeler le respect des règles fixées par le plan régulateur, toujours valables malgré la disparition de la « Regia Delegazione ».

Après cette poussée d'infractions, le contentieux en matière d'urbanisme alla en s'amenuisant. Il ne demeurait plus que quelques cas d'incorrigibles entrepreneurs qui s'obstinaient à élever des maisonnettes à côté de l'église du port dans l'emplacement réservé au pendant de l'immeuble Astraudo.

C'est du moins ce qui résulte d'une approche, à vrai dire non exhaustive, des archives judiciaires de la ville de Nice. Il faudrait un dépouillement systématique des jugements rendus entre 1850 et 1860 par le tribunal provincial et la cour d'appel dans ce domaine pour l'affirmer de façon certaine, toutefois les données relevées indiquent que la tendance était bien à la décrue.

Désormais les plans régulateurs faisaient partie du paysage au propre et au figuré et rares étaient ceux qui songeaient de passer outre. Sans doute, des récalcitrants subsistaient mais seraient vite emportés par la vitalité du changement et des intérêts en jeu, d'autant plus qu'à présent les atteintes au droit de propriété ne semblaient pas alarmer les prétoires. S'en rendirent compte les frères Caissotti di Roubion qui, un beau matin, sur leurs terres du Ray découvrirent, avec surprise et mécontentement, des ouvriers en train d'éradiquer oliviers et arbres fruitiers pour faire place à une nouvelle route.

Ainsi, pendant que la suppression du port franc achevait une époque, l'élargissement de la cité, entamé au début des années 1830 et poursuivi sans relâche par la suite, en ouvrait une autre, garantissant aux propriétaires fonciers, grands et petits, de sources de revenu bien plus appréciables que les recettes produites par les franchises douanières de jadis. Un élargissement voulu et dirigé par le « Consiglio d'Ornato » et sanctionné, le cas échéant, par les juridictions spéciale et ordinaires.

Par conséquent, toute étude sur l'évolution urbaine de Nice ne saurait privilégier les requêtes des particuliers et les délibérations du « Consiglio » et reléguer aux oubliettes les dossiers du contentieux. Au contraire, une analyse approfondie de l'ensemble des documents devrait amener à connaître le côté lumière du « Consiglio d'Ornato » aussi bien que sa face cachée, c'est-à-dire ses inévitables accrocs ou compromis avec la réalité, au fond à redessiner un tableau aux contours plus nuancés et historiquement plus complet.

**L'APPARITION DES
RESTAURANTS DE LUXE
DANS LES ALPES-MARITIMES
(1860-1914)**

Emilie TUZ

Résumé d'un mémoire de maîtrise préparé sous la direction de Ralph Schor

Les premiers restaurants s'ouvrent à Paris dans les dernières années de l'Ancien Régime. Un certain Roze de Chantoiseau est mentionné comme étant à l'origine du premier restaurant de l'histoire¹. Cet établissement aurait ouvert ses portes en 1766 et aurait été réservé à l'élite économique et intellectuelle de Paris. Ainsi, un des premiers restaurants attestés serait un restaurant de luxe. La Révolution française permet à la haute cuisine de sortir du milieu de cour. Le raffinement des anciennes maisons aristocratiques se retrouve ainsi dans les restaurants de luxe des grands boulevards à Paris. On découvre alors les grands noms de la cuisine française, mal connus jusqu'à présent puisque attachés exclusivement aux grandes familles aristocratiques. Les cuisiniers, orphelins de leurs cuisines, s'attachent à des établissements qui deviennent rapidement de grands restaurants.

Pourquoi le restaurant prend-il autant d'importance au cours du XIXe siècle ? Ce concept semble apparaître à la suite du déclin des nobles avec l'apparition des nouveaux désirs des roturiers aisés. Ces derniers cherchent à bien manger sans avoir à entretenir une brigade coûteuse, à pouvoir dîner en ville sans dépendre d'un système d'invitations filtrées et surtout à éviter le voisinage des auberges douteuses.

La fin du XIXe siècle est le moment d'une seconde révolution dans le développement des restaurants de luxe. Cette fois-ci, ce n'est plus Paris qui est le lieu de cette expansion mais le littoral des Alpes-Maritimes que les Britanniques nomment French Riviera. Le développement de ce lieu, amorcé dès le XVIIIe siècle, en fait une des destinations ensoleillées les mieux développées à la fin du XIXe siècle.

L'étude de l'apparition des restaurants de luxe sur la Côte d'Azur permet d'appréhender de façon différente l'incroyable évolution que connaît cette région de la seconde moitié du XIXe siècle à la Première guerre mondiale.

Quel est le rôle du palace dans le développement des restaurants de luxe sur la Côte d'Azur ? Comment met-il en place cette restauration hors du commun, qui n'existait pas jusqu'alors et qui n'est plus la même après la Grande Guerre ? Dans quelle mesure le restaurant de luxe sur la Côte d'Azur porte-t-il l'empreinte de la cuisine de l'Ancien Régime ?

La Côte d'Azur, rencontre d'un paysage particulier et d'une certaine clientèle, apparaît comme le cadre parfait pour l'apparition de restaurants de luxe qui se réalisent comme le lieu d'une mise en scène gastronomique orchestrée par un personnel hautement qualifié.

€ La Côte d'Azur : la rencontre d'un paysage particulier et d'une certaine clientèle

Les restaurants de luxe n'apparaissent sur la Riviera que dans les dernières décennies du XIXe siècle. En effet, la région ne développe cette sorte de service qu'à partir du moment où la demande se manifeste. En fait, toute une gamme de services est mise en place par les municipalités au cours du XIXe siècle. Peu à peu, la Riviera française devient le premier lieu organisé pour la saison d'hiver et reçoit dès cette époque l'élite mondiale qui vient y passer quelques mois.

Quels sont les atouts géographiques de cette région qui attire de plus en plus ? De quelle façon vont se développer les structures d'accueil qui vont faire de ces villages des capitales touristiques ? Le flot d'hivernants s'amplifie à mesure que des travaux sont exécutés dans les villes du littoral. Mais qui forme donc cette clientèle qui, toujours plus nombreuse, revient à chaque saison ? Cette population hivernale, dont les besoins et les exigences s'imposent, influe de plus en plus sur la vie des autochtones, marquant profondément le paysage urbain.

¹ Conférence sur *L'apparition des restaurants*, Musée d'Orsay, Paris, 10 janvier 2002.

Les profondes transformations qui touchent le littoral des Alpes-Maritimes au cours du XIXe siècle sont dues au développement de la vie de saison.

Les premiers hivernants se rendent sur la côte alors que celle-ci n'offre que peu de services. Le trajet pour rejoindre la ville importante de la région, Nice, est très long. On rencontre sur son chemin quelques auberges qui n'offrent que le strict minimum, parfois même moins.

Néanmoins, des étrangers viennent passer l'hiver dans cette région. Si ce ne sont pas encore les services offerts qui attirent, quels sont donc les atouts de ce lieu où des familles entières viennent résider ?

Le paysage du littoral des Alpes-Maritimes est loué dans les travaux de nombreux écrivains et poètes du pays. L'image du comté de Nice est récurrente dans ces oeuvres. Il s'en dégage une sorte d'admiration sans limite, éperdue. Cette région est une des plus célébrées, des plus louées. Le panorama de la mer est certainement la chose la plus recherchée et appréciée. Les hôtes d'outre-Manche qui sont les premiers à découvrir ce paysage, trouvent que le côté sauvage et peu domestiqué de l'endroit a un charme irrésistible.

Au paysage enchanteur s'ajoute le doux climat de cette région. Le littoral des Alpes-Maritimes est alors réputé pour être un pays remplissant les conditions climatiques que les médecins pensent favorables. La Riviera est alors envahie par une foule de condamnés, venus pour la plupart d'Angleterre. On conseille d'inhaler l'air miraculeux de cette région. L'aérophérapie est élevée au rang de médecine quasi infaillible. Les personnes malades venant se soigner une ou plusieurs saisons demeurent nombreuses jusque vers 1885-1890.

La séduction exercée par la région est d'autant plus forte que le voyage est long et pénible. Il s'agit bel et bien d'une expédition. Ainsi, par l'évolution des transports, l'attrait pour la région ne fera que croître.

L'arrivée du chemin de fer agit comme un détonateur. Les années marquant essentiellement le développement touristique de la Côte d'Azur sont 1863 et 1864 avec l'arrivée du chemin de fer à Nice. Les hôteliers ont conscience de l'importance de cet événement dont ils ont fait leur principale revendication auprès des autorités françaises, soucieux de voir une grande partie de leur clientèle détournée vers Hyères, alors grande rivale de Nice.

Le développement de la fonction d'accueil est aidé par la création rapide d'un réseau de communication. La Côte d'Azur devient accessible de tous les points d'Europe par le train. Le chemin de fer relie Paris à Cannes le 10 avril 1863 et rejoint Cagnes peu après. Nice accueille le premier train en octobre 1864, Monaco en 1868 et Menton en 1869. Toutes les villes du littoral bénéficient des avantages qu'apporte la voie ferrée : au niveau touristique, on voit bondir le nombre d'hivernants se rendant chaque année sur la Côte. La colonie étrangère à Nice passe de 7 900 personnes en 1861 à 25 000 en 1874.

En l'espace de quelques années, cette côte devient le dernier endroit à la mode dans les milieux aristocratiques et bourgeois. On s'y rend souvent sous un prétexte médical, les séjours climatiques étant fortement conseillés pour traiter les maladies respiratoires répandues à cette époque. Et la haute bourgeoisie, rebutée auparavant par les fatigues d'un interminable voyage en voiture à cheval, peut désormais affluer en quelques jours de toutes les parties d'Europe, pour passer quelques semaines sur la Côte. Le temps des longs mois de villégiature aristocratique semble péricliter.

L'expansion que connaissent les villes du littoral de la Côte d'Azur est liée de façon très étroite au flot d'hivernants qui vient chaque année y passer quelques mois. Chaque ville commence à se transformer, développant ses fonctions d'accueil dans le but d'attirer toujours plus de monde.

Le développement de la fonction d'accueil à Nice est dû à différents facteurs. Le plus marquant est d'ordre économique. En effet, depuis 1853 et la suppression de la zone franche², le port de Nice ne peut plus espérer assurer l'essor de la cité. De 1840 à 1860, les bénéfices du commerce maritime, surtout celui des huiles, sont peu sortis du système portuaire. Le capital étranger, dès le milieu du siècle surtout, a colonisé l'économie niçoise. La bourgeoisie niçoise a un rôle modeste dans une ville qui n'a pas su procurer des revenus suffisamment importants pour que se développe une classe sociale qui aurait pu transformer la destinée d'une région. Habituellement, la bourgeoisie tire ses revenus de la plus-value obtenue par le négoce des produits agricoles. Dans le pays niçois, il est impensable de rencontrer des productions capables d'être le support de grands trafics à l'échelon inter-régional car les revenus sont trop bas et le commerce maritime modeste³. Devant les échecs de diverses tentatives d'industrialisation, l'économie d'accueil devient la principale activité de la ville.

Un deuxième facteur est d'ordre historique. En effet, la fonction d'accueil est déjà ancienne à Nice. Qu'est-ce qui a rendu cette ville privilégiée aux yeux de ces personnes dont le plus grand nombre est britannique ? Selon Isabelle Pintus⁴, le choix serait d'ordre politique. Nice est en effet avant 1860 la première ville au-delà de la frontière de la France, l'ennemi héréditaire. Cette ville aurait attiré les voyageurs désireux de se rendre en Italie, contraints pour cela de traverser la France, mais qui ne souhaitent pas aller chercher plus loin sur la côte italienne ce qui les « interpelle » sur le littoral niçois. Nice profite à la Belle Epoque de cette venue précoce des Anglais qui ont accru son prestige. Dès 1858, la plupart des touristes de cette nationalité sont à Nice. La renommée de cette ville d'hiver devient rapidement mondiale. En 1900, elle est la ville de France la mieux connue aux antipodes et devient le passage obligé de toute une clientèle bien particulière.

Le troisième facteur est la réponse que donne Nice aux demandes des hivernants. Outre le fait que les Anglais ont pu s'installer où ils l'ont voulu à Nice, la ville leur a laissé la plus grande liberté dans le choix de leurs constructions. Cette ville devient rapidement réputée pour son luxe et ses fêtes. Elle est pressentie pour être la capitale mondiale du tourisme hivernal. Cette activité est largement majoritaire et imprime sa marque dans toute la ville, que ce soit au niveau des bâtiments, des habitants de Nice ou des autres activités économiques dépendantes du tourisme.

Par ces différents facteurs, Nice est une des premières villes d'Europe à connaître des transformations sociales et économiques fondamentales par le seul fait que certaines catégories de personnes y séjournent. Cela est d'autant plus frappant qu'elle se situe dans une zone qui ne doit, à l'origine, sa célébrité qu'à son climat.

En 1914, elle est la première grande ville dépendante d'une économie fondée sur le tourisme⁵. Si Nice, par son importance, attire la plupart des hivernants, les petites villes du littoral se développent dans son sillage, devenant de dangereuses concurrentes. Un phénomène nouveau apparaît que l'on pourrait qualifier de « course à l'hivernant », où tout est mis en œuvre pour attirer et accueillir le plus grand nombre de touristes.

Les rares étrangers qui passent l'hiver à Nice au début du siècle sont pour la grande majorité de nationalité britannique. La tradition d'effectuer le « grand tour⁶ » rend les Anglais plus enclins à se déplacer que le reste de l'Europe.

² Des franchises sont concédées au port niçois au XVIII^e siècle par le roi de Sardaigne pour le développer.

³ Raybaut Paul, *Les Sources régionales du pays de Nice*, sous la direction de Cuisenier J., Fayard, Paris, 1979, 409 p.

⁴ Pintus Isabelle, *L'aristocratie anglaise à Nice à la Belle Epoque (1880-1914)*, Mémoire d'histoire contemporaine sous la direction de Ralph Schor, Université de Nice, UFR de Lettres et Sciences Humaines, 1995, 200 p.

⁵ Ce mot, d'origine anglaise, apparaît en 1811.

⁶ Grand tour : sorte de parcours initiatique que le jeune Anglais effectue dans toute l'Europe avant de débiter une carrière.

Cependant, une nouvelle population migratoire, où se mêlent malades et bien portants, prend ses quartiers d'hiver sur la Riviera au cours du XIXe siècle.

Nice est la grande ville cosmopolite de la côte dont la population triple entre 1860 et 1914. Elle attire les travailleurs de l'arrière-pays qui participent à l'aménagement de la ville. De grands travaux modifient le paysage urbain de Nice dans la perspective d'offrir aux hivernants les meilleures installations. Ils ont besoin de services et cela constitue une importante source de bénéfices. Cette manne financière attire de nombreuses personnes à Nice : sa population passe de 33 811 habitants en 1838 à 142 940 habitants en 1911. La migration touristique ne cesse de croître : en 1874, elle est déjà 11 fois plus forte qu'en 1839, et en 1913, 127 fois plus forte qu'en 1839⁷.

La diminution du nombre de tuberculeux, due à la reconnaissance du caractère finalement néfaste du climat par les médecins de la fin du siècle, est comblé par la venue toujours plus importante de bien portants. Ces nombreuses arrivées obligent les municipalités à entreprendre des travaux pour répondre aux besoins de cette clientèle.

La forte augmentation du flot des hivernants fait évoluer le paysage des villes. Aux bâtisses blanchies à la chaux s'ajoutent des installations modernes et confortables.

Nice change de visage à la suite des grands travaux qui sont commencés en divers points. Ceux-ci sont financés par l'administration nouvelle de la France qui veut se faire accepter des étrangers et des autochtones. On peut alors entrevoir la transformation qui s'opère dans les promenades, sur les quais et aux alentours de la gare. La ville moderne s'étale sur la rive droite du Paillon, où prédomine la vie bourgeoise. Des magasins de luxe s'y développent au milieu d'îlots de verdure formés par les jardins publics et les parcs des hôtels. Le réseau commercial se trouve dans le centre où se côtoient les restaurants, les cafés, les fleuristes et les pâtisseries. Peu à peu, des travaux identiques transforment les autres villes du littoral.

Les hivernants représentent une manne inespérée dans cette région où le commerce portuaire périclité⁸.

L'incroyable développement de la région au cours du XIXe siècle attire un flot d'hivernants aux nationalités multiples. Ces derniers ont pourtant tous un point en commun : leur haut rang social. A l'aristocratie déclinante se joint la haute bourgeoisie financière, industrielle et commerciale. Toute l'élite mondiale se retrouve l'hiver sur la Côte d'Azur.

Les Britanniques sont de loin les plus nombreux sur la côte jusqu'à la Première guerre mondiale. En 1867, ils représentent 350 familles hivernantes à Cannes sur 592. Vingt-cinq ans après, 1 464 familles anglaises sont présentes à Cannes sur un total de 3225 familles étrangères. L'Angleterre est alors la plus grande puissance mondiale et le pays le plus riche. La saison de 1880 à Nice est particulièrement importante et on y dénombre 6270 Anglais. En 1892, les Anglais représentent 45% des hivernants à Cannes, et les Français 52%. Ces derniers ne représentent que 28% des hivernants en 1867.

Dès la saison 1858-1859, 119 familles russes séjournent à Nice, contre 315 anglaises et 174 françaises. Les Russes découvrent la station et viennent de plus en plus nombreux après le séjour de l'impératrice Marie Alexandrovna, mais les troubles de ce pays freinent souvent les voyages. Ils sont en majorité à Nice et ce sont eux qui impriment à la ville son cachet distinctif. L'aristocratie russe est immensément riche et le pays est en pleine expansion économique. Leur générosité est proverbiale. Ils donnent rarement des pourboires inférieurs à 10 francs or, parfois « la pièce » à l'aigle bicéphale d'une valeur de 98 francs or.

⁷ Gonnet Paul, *L'effectif des résidents et des touristes sur la Côte d'Azur et ses effets (1860-1975)*, Nice Historique, 1978 avril-juin, n°2, p. 61-71.

⁸ Le développement de la chimie de synthèse réduit l'usage de l'huile d'olive dans les usines marseillaises.

Peu nombreux en 1860, les Américains viennent plus régulièrement après 1880. L'ouverture en 1887 d'une église épiscopaliennne à Nice illustre le nouvel intérêt des personnes d'outre-Atlantique pour la Côte d'Azur.

Les Autrichiens et les Allemands viennent aussi sur la Riviera. On rencontre également des Belges, des Polonais, des Italiens et des Hollandais.

Toutes les nationalités européennes sont ainsi représentées, avec toutefois une prédominance nordique. Les villes du littoral attirent parfois certaines nationalités plutôt que d'autres. Ainsi, si Monte-Carlo appartient à tous les mondes, grands, petits et moyens de tous les pays⁹, Cannes cultive son attachement britannique. Ainsi, les enseignes des hôtels cannois qui se respectent sont en anglais, par exception à tout le reste de la Côte¹⁰.

Les hivernants les plus en vue appartiennent aux familles régnantes. On rencontre ainsi l'Empereur et l'Impératrice de Russie, l'Empereur et l'Impératrice François-Joseph et Elisabeth, mais aussi le roi de Suède, le roi de Bavière, le roi du Portugal, le roi des Belges, Léopold II. La reine Victoria prend ses quartiers d'hiver à Nice, accompagnée du Prince de Galles, Edouard VII et de Lord Gladstone¹¹. Les Allemands sont tout aussi noblement représentés par le prince Hohenzollern et le roi Charles 1^{er} de Wurtemberg. Le comte de Paris, le président Thiers ainsi que le président de Mac Mahon sont également friands des beautés qu'offre la Côte d'Azur¹².

Ainsi, entre 1895 et 1900, la politique du monde se fait à Nice pendant les mois d'hiver. Il y a jusqu'à douze souverains qui se retrouvent dans le même lieu, au même moment. Tous les gens du monde se rencontrent là, où la souveraine du pays le plus puissant alors, la reine Victoria, passe deux mois.

Cette clientèle comporte en son sein les plus grands de ce monde. Le caractère aristocratique des hivernants est bien entendu une « aubaine » pour l'économie de la région. C'est également une certaine difficulté dans le sens où cette riche clientèle a de nombreux besoins et de vives exigences. De plus, la venue sur la côte de la bourgeoisie d'affaire accentue ce dernier fait puisqu'elle entend vivre à l'image des plus grands de ce monde.

Une véritable révolution a lieu à la fin du XIXe siècle dans le monde de l'hôtellerie. La durée plus courte des séjours, rendue possible par le chemin de fer, augmente l'attrait des hivernants pour l'hôtel. Il est en effet plus aisé de descendre dans un établissement où tous les services sont proposés plutôt que de louer une villa et d'amener son personnel. Le séjour à l'hôtel semble surtout être recherché par la nouvelle bourgeoisie dont les affaires ne laissent pas beaucoup de répit. En 1890, 3320 familles venues à Nice choisissent l'hôtel, contre 826 familles qui descendent en villa.

Cependant, cette clientèle n'en est pas moins exigeante sur les prestations d'un établissement et peu à peu les palaces¹³ commencent à s'aligner sur la Côte d'Azur.

Les hôtels sont de plus en plus nombreux. Nice, où l'on recense 53 hôtels en 1897, en compte 182 en 1910. A Cannes, durant la saison 1911-1912, on compte 10161 arrivées dans les 92 hôtels contre 2206 en villas. On distingue différents quartiers d'hôtels à Nice. Les hôtels de catégories moyennes sont relégués dans le quartier de la gare alors que les palaces, toujours orientés au sud, se retrouvent en bord de mer, le long du boulevard Victor Hugo et sur le flan de la colline de Cimiez. C'est sur cette dernière que sont bâtis le Majestic, le Riviera Palace, le Winter Palace, l'Alhambra, l'Hermitage et le Régina.

⁹ Planchut Edmond, Monte-Carlo dans *Revue des Deux Mondes*, tome LV, 1883, p. 440

¹⁰ Charmes Gabriel, *Les Stations d'hiver de la Méditerranée*, Calman-Lévy, 1885, 313 p.

¹¹ Premier Ministre britannique de 1868 à 1874, 1880 à 1885 et de 1892 à 1894.

¹² Namvrine Patricia, *La Construction du boulevard de la Croisette, de son origine à 1914*, Mémoire de maîtrise d'histoire contemporaine sous la direction de Ralph Schor, 1994, p. 32.

¹³ Mot d'origine anglaise qui apparaît en 1905, se traduisant par *palais*.

Ces constructions donnent un cachet particulier à la ville, où la clientèle veut afficher sa qualité sociale par la taille imposante, la somptuosité des matériaux et du décor des bâtiments.

Les nouveaux touristes sont tous extrêmement riches, frivoles, habitués à vivre dans le luxe. Devant cette source de revenus inespérée, des familles investissent leur patrimoine dans un nouveau métier jusqu'alors inconnu. Elles deviennent ces grandes familles hôtelières, ces dynasties suisses, allemandes et françaises qui construisent dès lors toujours plus grand, toujours plus beau. Le modèle pour la construction des palaces est pris sur la Suisse, où des hommes sont les pionniers de l'hôtellerie de luxe. On peut citer Peter Ober, Friedrich Seiler ou encore les frères Knechtenhafer¹⁴.

Une industrie nouvelle apparaît sous le terme d'hôtellerie de grand luxe, créée pour le plaisir des convives. Sa vocation est d'offrir une sorte de résidence secondaire collective aux riches hivernants. Ces nouveaux établissements sont donc des hôtels de séjour de très grand confort, essentiellement saisonniers.

Ces voyageurs de la fin du siècle se sont persuadés qu'ils représentent la quintessence du progrès. Ils pensent détenir la façon de vivre idéale et entendent la retrouver lorsqu'ils descendent à l'hôtel. La clientèle devient plus exigeante dans le domaine du confort et l'on construit au début du XXe siècle des palaces immenses dotés des derniers perfectionnements, tels que le Majestic, le Négresco et le Ruhl à Nice, le Carlton à Cannes. Les hôtels plus anciens sont transformés pour assumer la concurrence comme l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo ou le Westminster à Nice.

Cette nouvelle hôtellerie n'est pas une modernisation de celle qui existe jusqu'alors, mais bien une création. L'exemple pour bâtir ces hôtels est pris chez les clients eux-mêmes. Tous ces nouveaux hôtels se ressemblent puisqu'ils sont destinés à recevoir la même clientèle. Ils doivent tous répondre exactement aux mêmes critères et personne n'aurait osé apporter le moindre changement à la façon de vivre de leurs hôtes. Les hivernants sont prêts à dépenser sans compter à condition qu'on leur offre toujours plus de luxe, toujours plus de confort, toujours plus de plaisir. Ils attendent tout naturellement de l'hôtel où ils descendent le même décor somptueux que dans leurs hôtels particuliers et de son personnel les qualités et les mêmes services auxquels ils sont habitués chez eux. Les bénéfices à réaliser sont considérables. A Nice par exemple, les prix des pensions journalières dans les hôtels situés en bord de mer se situent aux alentours de 18 francs, contre 20 francs¹⁵ pour les établissements situés sur la colline de Cimiez.

Si les hivernants descendent maintenant dans des hôtels, préférant ce mode de résidence à la location de villa pour la plupart, ils exigent également une nouvelle carte de services, leur offrant plaisir et loisir.

Les villes du littoral offrent pour cela des opéras, des représentations théâtrales et des music-halls où l'on joue des opérettes et des variétés. Les casinos sont également très courus et Nice en dispose de plusieurs, tels que le Casino de la Jetée-Promenade sur l'eau ou le Casino Municipal, place Masséna. Au niveau des sports, les hivernants ont le choix entre le Lawn Tennis-Club, le tir aux pigeons et les régates, comme celles organisées par le Cercle Nautique de Cannes. Un Golf-Club est situé à Cagnes-sur-Mer et des courses de chevaux sont proposées à l'hippodrome. Les courses d'endurance automobiles ainsi que les meetings aériens sont également très courus. De nombreuses fêtes sont organisées à l'image des bals costumés du carnaval et les batailles de fleurs.

¹⁴ Gouirand Pierre, *100 ans de commercialisation hôtelière*, in Mesclun, n° spécial, *La Côte d'Azur a 100 ans*, 1988, p. 7.

¹⁵ Environ la moitié du salaire mensuel d'un garçon de cuisine en 1901, qui se situe aux alentours de 45 francs.

Le plaisir de la bonne chère est de plus en plus recherché par cette clientèle. Si les hôtels s'alignent sur les exigences de cette dernière, les restaurants doivent également tout mettre en œuvre pour l'attirer. A cette époque, la plupart des clients d'un hôtel dînent sur place, en qualité de pensionnaires. Les palaces sont alors la quintessence du luxe et du confort. Il est inconcevable que de tels établissements ne proposent pas des services de qualité. Parmi ceux-ci, le restaurant est incontournable. Ainsi, un hôtel de première catégorie, outre le luxe de son installation et son personnel en livrée, doit offrir une table de grande qualité. Les palaces sont des établissements somptueux et offrent à leurs pensionnaires toutes sortes d'élégances. Mais ils ne sont plus privés, car il n'est plus nécessaire d'y résider pour profiter de certaines de leurs installations. Ainsi, leurs salles à manger sont désormais des lieux de rendez-vous à la mode. S'ils demeurent exclusifs, cela tient maintenant uniquement à leur prix. Les clients ne viennent pas uniquement pour se sustenter mais pour vivre quelques temps dans un monde différent, irréel. C'est pour cela que la grande majorité des restaurants de luxe de la Belle Epoque se trouve dans les palaces.

On trouve cependant quelques restaurants « indépendants », en d'autres termes qui ne sont pas rattachés à un autre établissement, qui offrent un grand luxe à sa clientèle. Des guides touristiques citent le London House, le Restaurant Français, le Garden-House, le Grand Restaurant de la Réserve ou encore la Maison Dorée pour Nice. Le café-restaurant de la Cascade, sur les allées de la Liberté et le restaurant de la Réserve à la pointe de la Croisette sont les grandes tables cannoises.

Le nom d'un restaurant constitue un excellent moyen d'attirer une clientèle aisée. Le caractère cosmopolite de la Côte d'Azur se retrouve dans l'appellation de certains établissements.

La colonie hivernante a l'habitude de fréquenter les grands établissements des capitales européennes. Parmi celles-ci, Paris est couramment désignée comme étant le berceau du restaurant. Les plus grandes tables se trouvent le long des grands boulevards parisiens. Pour attirer cette clientèle, il est courant de reprendre les noms des grands restaurants parisiens reconnus dans toute l'Europe. La Côte d'Azur héberge ainsi des établissements baptisés La Maison Dorée¹⁶, situé à Nice, le café de Paris¹⁷ de Monte-Carlo ou encore le restaurant niçois Le Bœuf à la mode¹⁸ qui rappellent leurs homologues parisiens.

Un exemple est particulièrement frappant. Le London House, situé sur la place du Jardin public¹⁹, annonce dans sa publicité qu'il est le restaurant des Frères Provençaux. D'autres établissements de la Riviera reprennent ce nom. « Les Provençaux », Maneille, Barthélemy et Simon, ne sont pas frères ainsi qu'ils se nomment mais beaux-frères, tous trois venus de la Durance. Ils s'installent en 1786 sur la rue Helvétius à Paris et la clientèle accourt pour y déguster les spécialités du midi, telles la bouillabaisse et la brandade de morue²⁰. L'année 1808 marque l'apogée de cette table où la cave est superbe, la plus abondante sans doute de Paris, et la cuisine harmonieuse et soignée. Lorsque les frères décèdent dans les années 1830, différentes personnes prennent la succession du célèbre établissement. Ce dernier ferme définitivement en 1877. Aucun lien ne semble exister entre l'établissement parisien et le London House. Rien n'indique que des descendants des trois fameux beaux-frères provençaux n'aient ouvert un restaurant à Nice. L'explication la plus plausible semble être que l'emprunt du célèbre nom ait été fait pour attirer une certaine clientèle.

¹⁶ *La Maison Dorée* est un luxueux restaurant ouvert en 1842 à Paris et qui connaît immédiatement un énorme succès. Il est situé sur le Boulevard, futur boulevard des Italiens.

¹⁷ En 1828, *le Café de Paris* compte parmi les restaurants les plus huppés de Paris. En 1835, il est le restaurant le plus réputé de France.

¹⁸ Deux Marseillais ouvrent le restaurant *Le Bœuf à la mode* à Paris en 1792, rue de Valois.

¹⁹ Jardin situé entre la Promenade des Anglais et la place Masséna.

²⁰ Aron Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Petite Bibliothèque Payot, Alençon, 1989, p. 19.

La renommée mondiale de la cuisine française est utilisée pour attirer des clients gastronomes. Ainsi, un des plus grands restaurants de Nice à cette époque se nomme le Restaurant Français, dont la table est à la hauteur du nom. Stéphane Liégeard compare d'ailleurs cet établissement à Durand, célèbre restaurant parisien situé place de la Madeleine depuis 1830.

Un autre aspect se dégage des noms des restaurants. Il s'agit de la mode de l'anglomanie. Des grands restaurants niçois se nomment le Garden-House, le London House ou encore The Flag bar. Cependant, si le nom est anglicisé, la cuisine l'est rarement. Cela est dû à l'influence du monde anglo-saxon. A la fin du XIXe, on relève le même phénomène pour quelques restaurants russes, à l'exemple de la Taverne Russe située à Nice.

Ces établissements connaissent de mieux en mieux les exigences de leur riche clientèle. Ils exploitent ces connaissances dans l'élaboration de leur publicité pour l'attirer et le résultat est souvent satisfaisant. En effet, on se bouscule dans certains lieux devenus à la mode. Le mode de vie des hivernants marque le paysage urbain des villes du littoral. Des grandes artères sont tracées et on trouve sur celles-ci des établissements créés à l'image des besoins et des exigences de leur clientèle. Ainsi, de grands palaces émergent et proposent des installations d'un luxe nouveau. Parmi celles-ci, le restaurant devient un service incontournable et des grandes tables apparaissent.

Ces dernières se développent selon les critères d'appréciation de leur clientèle et deviennent de véritables lieux de mise en scène gastronomique.

✚ Le restaurant de luxe comme le lieu d'une mise en scène gastronomique

A l'image de Paris ou des grandes stations thermales, la clientèle hivernante désire retrouver des endroits qui lui semblent familiers. Ainsi l'on bâtit ces grands palaces dont l'architecture n'a rien de « locale » et l'on ouvre ces restaurants dont la cuisine n'a rien de méridionale.

Tout cela semble faire partie d'une mise en scène à laquelle le client assiste et participe avec le plus grand plaisir. La Côte d'Azur demeure un lieu de rencontre de grands personnages où les femmes revêtissent leurs plus belles toilettes pour participer à ce ballet. Le restaurant devient le nouveau lieu où il faut se montrer. Le palace participe beaucoup à ce fait puisqu'il est désormais respectable pour une femme d'y dîner non accompagnée.

Quels sont les éléments qui confèrent au restaurant de luxe cette atmosphère si particulière ?

Le restaurant de luxe est ainsi le lieu d'une théâtralité où une mise en scène gastronomique rencontre le dîneur. Tout y est mis en œuvre pour satisfaire cette clientèle qui a fait surgir ce type de restauration tellement particulier que constitue la cuisine de palace.

La localisation de ces établissements est le reflet de la clientèle visée. Le cadre extérieur est ainsi d'une importance capitale. De plus, la présence de grandes tables dans les palaces donne ses lettres de noblesse à la restauration de la Belle Epoque. Enfin, le décor intérieur des restaurants plonge les dîneurs dans une atmosphère luxueuse qui n'est pas sans rappeler celle des salles à manger des monarches de l'Ancien Régime.

Les restaurants de luxe, tout comme les palaces, apparaissent pour répondre à une demande spécifique. Tous ces services sont exclusivement, à l'origine, créés pour les hivernants. Ceux-ci trouvent cette carte de services dans un périmètre restreint, situé autour des grands hôtels et des grandes avenues. De plus, la date de leur apparition semble coïncider avec le développement de la grande hôtellerie.

De nombreux restaurants sont rattachés aux palaces, casinos, ou encore aux théâtres qui s'étalent le long des nouveaux quartiers. L'avenue de la Gare ainsi que le bord de mer constituent des lieux recherchés à Nice. Le Grand Café Monnot s'ouvre sur la place Masséna,

alors que les grands hôtels fleurissent sur la Promenade des Anglais, tels l'hôtel Carlton Palace et des Anglais, l'hôtel Westminster ou encore le Negresco. Les restaurants de luxe « indépendants » semblent obéir au même schéma.

L'annuaire de Nice²¹ indique deux axes principaux qui sont l'avenue de la Gare et la Promenade des Anglais. On trouve le Restaurant de la Jetée-Promenade, situé au bord de mer. Au 7 place du Jardin Public, situé entre la promenade et la place Masséna, on retrouve le London House et Frères provençaux. Un autre grand restaurant situé au bord de mer, sur le boulevard de l'Impératrice de Russie, est le Grand Restaurant de la Réserve. Le Pavillon Henri IV, situé boulevard Joseph Garnier est également une grande adresse. On peut également citer le Restaurant de la Régence, au 16 rue de l'Hôtel des Postes. L'hôtel restaurant Helder Armenonville qui, selon les guides, est bien connu de la société raffinée et élégante qui vient sur le littoral, est admirablement installé en pleine place Masséna, c'est à dire au cœur même de Nice pour les sorties de théâtre ou de bals. Un peu plus loin en remontant l'avenue se dresse le Grand Café-Restaurant de Paris qui, agrandi et perfectionné, est devenu un des établissements les plus sélects de la Côte d'Azur. Sa situation au n°18 de l'avenue de la Gare, très centrale, en fait un lieu de rendez-vous agréable et animé, surtout dans la soirée à l'heure où la grande artère niçoise regorge de monde, de lumière et de gaieté.

Les autres villes du littoral reproduisent un schéma identique. Ainsi, les grandes tables de Cannes se trouvent dans les quartiers fréquentés par les hivernants. La Réserve qui est un restaurant réputé se situe à la pointe de la Croisette et le meilleur restaurant de la ville est proposé par le Gallia-Palace²², situé sur l'avenue Montfleury. L'hôte de Monaco peut se régaler dans le nouveau quartier de Monte-Carlo où se trouve, entre autre, l'excellente table de l'Hôtel de Paris.

Le bord de mer constitue également un lieu propice à l'implantation des restaurants. Le long du boulevard de l'Impératrice de Russie, on découvre La Réserve de Nice, décrite comme une curiosité sur la mer, qui offre une agréable vue. Son homonyme se trouve à Beaulieu où la clientèle se régale également de crustacés en contemplant le large.

L'installation d'un restaurant semble donc dépendre de deux grands critères qui sont la renommée du quartier et la beauté du lieu. Les restaurants de luxe se trouvent donc dans les quartiers fréquentés par la colonie hivernante. De plus, leur date d'apparition confirme le fait qu'ils sont créés pour répondre à une attente.

Parmi les grandes maisons à la mode avant 1914 se trouvent le Restaurant Français, le restaurant de la Régence et le London House. Il apparaît que ce dernier pratique des prix astronomiques qui seraient quatre fois les prix de la Tour d'Argent²³, toutes choses égales. Les prix élevés de ces différents établissements ciblent une certaine clientèle.

Ces grandes maisons se développent au moment où l'hôtellerie prend le pas sur la villégiature. En 1852 le restaurant de l'hôtel des Empereurs est dirigé par des « chefs de Paris ». François Escoffier ouvre le Restaurant Français « au genre de Paris » au 7 quai Masséna en 1853 puis le Restaurant et Café Anglais 11 promenade des Anglais en 1866. En 1863, Antoine Balestre tient le restaurant de la Réserve au Lazaret. L'établissement de la Maison Dorée est le premier restaurant à ouvrir sur l'avenue du Prince Impérial en 1868. L'annuaire de 1874 cite le restaurant du London House au n°3 de la rue Croix de Marbre, dirigé par Adolphe Cogery. Latour est restaurateur au Cercle de la Méditerranée.

Les hivernants qui descendent dans ce type d'établissements sont rarement accompagnés par l'ensemble de leurs domestiques et l'hôtel doit pallier cette absence. Si

²¹ Annuaire de Nice et des Alpes Maritimes et Indicateur de la principauté de Monaco, Nice, 1903.

²² Ancien *Casino des Fleurs*, situé sur le boulevard Montfleury à Cannes.

²³ Restaurant de la *Tour d'Argent* : taverne depuis Henri IV, dirigée par Lecoq après la Révolution. Grand restaurant parisien après 1860.

quelques originaux ne se déplacent jamais sans leur cuisinier personnel, la plupart des clients se nourrissent au restaurant de l'hôtel où ils sont descendus.

Si la présence dans les annuaires, ainsi que dans des guides touristiques, de publicités ou d'échos faisant mention de restaurants de premier ordre « indépendants », il reste cependant incontestable que le haut lieu de la gastronomie demeure les restaurants de palaces. Ce sont ces derniers qui laissent une empreinte indélébile dans le patrimoine gastronomique de la Côte d'Azur, les restaurants indépendants n'ayant pas survécu pour la plupart à la Grande Guerre.

Ces restaurants de premier ordre qui apparaissent dans les palaces complètent la carte de services proposée aux clients. Ces derniers ne viennent pas sur la Côte pour y déguster un certain plat, mais parce que ce lieu est un des premiers à disposer des installations permettant le tourisme d'hiver. Cependant, un grand restaurant devient un atout pour un palace, dont la clientèle exige et reconnaît une cuisine de qualité, « à la française ».

Cependant, avant même l'apparition des palaces, les hôtels de premier ordre offrent une cuisine soignée, et une certaine évolution est visible dès les années 1850. A cette date, une nouvelle façon de manger est en usage dans tous les hôtels. C'est la table d'hôte qui regroupe tous les clients placés selon un ordre protocolaire. Les repas y sont servis à heure fixe. Une cloche tinte dix minutes avant et à l'heure fixe, invitant expressément les clients à prendre place. Le client, en tant que pensionnaire, se voit offrir des repas très copieux et toujours choisis par l'hôtelier.

A la fin du XIXe siècle, la table d'hôte tend à disparaître. Les clients, habitués à plus de confort dans les établissements parisiens, par exemple, se lassent du coude à coude avec un voisin souvent inconnu et exigent un service par tables privées. Ce seraient les Anglais qui auraient demandé les premiers à être servis sur des petites tables²⁴. Cette mode se propage très vite et les tables d'hôtes ont presque toutes disparu au début du XXe siècle. La publicité dans les revues mondaines illustre cette évolution. Par exemple, l'hôtel West End est décrit comme « une maison de premier ordre où la restauration à la carte se fait à toute heure et le service de table d'hôte se fait par tables séparées²⁵ ».

Cette innovation ne change cependant rien ni à l'horaire imposé, ni aux menus fixes et encore moins à la façon de servir. Deux salles distinctes apparaissent alors dans les palaces qui permettent aux clients de choisir entre deux modes de restauration. La salle à manger est ainsi destinée aux clients en pension à qui l'on sert un menu fixe. Le restaurant, qui est également ouvert aux personnes extérieures à l'hôtel, sert des repas à la carte. Peu à peu, la cloche disparaît des palaces donnant ainsi à chacun la liberté de passer à table à sa guise. Cependant, l'habitude est prise puisque pour un établissement de trois à quatre cent pensionnaires le service ne dure rarement plus d'une heure et demi.

Le restaurant prend une nouvelle importance à la fin du XIXe siècle. L'évolution des habitudes des hivernants modifie les installations. Le goût de dîner dehors, après le spectacle ou la roulette, se développe. Cela a pour effet de multiplier les restaurants dans ces lieux fréquentés par la colonie étrangère. Cette dernière est constituée par l'élite mondiale et les établissements qui désirent l'attirer doivent lui offrir un décor somptueux.

Les restaurants de luxe ont pour point commun le décor somptueux qu'ils proposent à leur clientèle. Celui-ci a une apparence chargée du fait que les décorateurs s'inspirent souvent des styles Louis XIV, Louis XV ou encore du style Empire. Certaines salles à manger projettent le dîneur un siècle en arrière dans une décoration digne de Versailles. Les juxtapositions de vitraux, de marbre ou de stuc ne sont pas rares puisqu'il s'agit d'attirer des clients aisés à qui l'aspect « riche » du décor n'échappe pas.

²⁴ Mennell Stephen, *Anglais et Français à table du Moyen Age à nos jours*, traduit de l'anglais par Detienne T., Flammarion, Paris, 1987, p. 204.

²⁵ *La Vie Mondaine*, Hebdomadaire, Nice, parution de 1881 à 1926, 03/12/1888.

Les décors créent une atmosphère particulière à laquelle participent un mobilier opulent et des fresques peintes, comme celles des panneaux décoratifs de la salle de restaurant de l'Hôtel Splendid²⁶, qui représentent des sujets de chasse et de pêche²⁷. Les salles de restaurant se font ainsi le reflet de cette époque de fastes et de luxe. Les styles utilisés, qu'ils soient de type Empire ou Louis XIV, ne montrent-ils pas une certaine nostalgie de la part de la clientèle ?

La minutie employée dans la décoration des salles de restaurants est digne des plus grands palais. L'accent est également mis sur l'éclairage pour créer cette ambiance si particulière et tant recherchée par la clientèle. Ainsi, la salle à manger de l'Hôtel de Paris²⁸ où les bougies et les lustres à huiles d'autrefois ont fait place à des globes blanchâtres dont la lumière éclaire l'or et le bronze, les incrustations en marbre, les peintures et les sculptures.

Outre les décors, souvent chargés, l'orientation de la salle du restaurant ainsi que ses dimensions sont soigneusement calculées. Ainsi, la salle à manger du Palais Beausite à Cannes, inaugurée le 6 janvier 1880, ne mesure pas moins de 21 mètres de long sur 15 mètres de large. Ces salles sont souvent conçues pour recevoir entre cent et deux cents convives au même moment. La vue ainsi que l'orientation au sud ne sont pas non plus des aspects superflus. La salle de restaurant de l'Hôtel Gallia de Nice illustre bien cela puisqu'elle propose une délicieuse véranda orientée en plein soleil qui fait le bonheur des résidents de l'hôtel. Ces derniers trouvent un cadre charmant à leurs causeries intimes. L'ouverture du palace cannois Carlton Hôtel ajoute une grande table à la ville. Son restaurant est précédé d'une terrasse sur laquelle il est exquis de déjeuner sous la caresse du soleil²⁹.

Il est couramment énoncé que les architectes du XIXe siècle ont souvent une double spécialité qui est l'élaboration de restaurants et de théâtres. La carrière d'Edouard Johan Niermans illustre bien cela. Avant de reconstruire l'hôtel de Paris et de bâtir le Negresco, il participe à la rénovation du Casino de Paris et du Nouveau-théâtre. Il crée par la suite les théâtres Marigny et des Capucines et reconstruit le Moulin Rouge. Il décore également des brasseries, comme le Café Riche ou la Brasserie de la Capitale. Cette double spécialité montre les similarités qui existent entre un restaurant et un théâtre. Ainsi, un restaurant doit mettre en scène le mangeur tout comme le théâtre met en scène les acteurs. Ce sont des lieux où l'on voit et où l'on se fait voir. En effet, le jeu des miroirs qui garnissent très souvent les murs d'une salle de restaurant permet cette mise en scène. La salle à manger de l'Hôtel Gallia Métropole est décorée d'une glace monumentale d'une seule pièce occupant tout un panneau.

Au début du XXe siècle, quelques établissements ouvrent pour une clientèle bien particulière. C'est le cas pour les établissements de la Taverne Russe et The Flag bar.

Comme son nom l'indique, la Taverne est de style russe. Son décor tente de recréer l'ambiance particulière de ce pays en proposant des plafonds et des bois peints à l'huile et des tapisseries aux couleurs multiples. La partie courante est ornée par des verres taillés en forme de pyramide et une grande glace flanquée de montants en verres quadrillés est disposée derrière le comptoir. Le souci du détail est visible par la présence d'un poêle en simili faïence et de l'éclairage qui sont tout ce qu'il y a de plus « russe ». Les plats qu'on y sert sont bien évidemment dans l'esprit russe et les clients peuvent se régaler avec « des vodki, harengs

²⁶ Hôtel situé à Nice.

²⁷ *La Vie Mondaine*, op. cit., 01/1881.

²⁸ Salle à manger inaugurée le 31 janvier 1866

²⁹ *Le Journal des Etrangers*, Hebdomadaire, Cannes, parution de 1910 à 1924, 1910.

salés, éperlans³⁰ fumés, thés, quwass³¹, pattes d'ours, raifort, saucisses de Francfort, choucroute garnie, grillades à l'anglaise³²... »

Si la clientèle ciblée par la Taverne est la colonie russe, de nombreux établissements se mettent à la mode anglo-saxonne. On peut citer The Flag bar qui reprend une méthode anglaise et américaine. La décoration, relativement simple, se compose d'énormes pièces de papier à peluche tapissant les murs. On y sert des sandwiches³³ et des boissons américaines.

Dans un cadre si soigné, rien n'est laissé au hasard, des fresques du plafond à l'éclairage des petites tables individuelles. Le client est mis en scène dans ce décor luxueux, promesse de grands plaisirs. La lumière abondante, la vaisselle soignée ou encore le linge délicat accompagnent toujours le raffinement de la cuisine.

Les lustres brillent, éclairant les riches fresques peintes aux murs et les lourdes tentures. Le décor est planté, la pièce peut commencer. Le restaurant de luxe est un lieu où l'on dîne mais aussi où l'on se rencontre et où l'on participe à la vie mondaine. La clientèle qui fréquente ce lieu s'attend à être servie comme elle le serait chez elle. Ainsi, un service impeccable est indispensable pour accompagner la mise en scène gastronomique que propose le menu. Cependant, cette clientèle est friande de mets inédits et l'approvisionnement n'est pas toujours chose aisée pour l'établissement.

Entre la cuisine où se confectionnent les mets les plus délicats et le dîneur qui patiente à sa table se situe le moment du service, véritable ballet culinaire. Le XIXe siècle constitue une période où le service connaît une véritable évolution avant de devenir cette mise en scène des plats à laquelle le mangeur de la Belle Epoque est habitué.

Le changement des habitudes de la clientèle constitue le moteur de l'évolution du service dans les restaurants. Le service utilisé de façon quasi exclusive dans la toute première moitié du XIXe siècle est appelé service à la française. Héritage direct de l'Ancien Régime, il rappelle les banquets pantagruéliques des rois.

Il organise le repas en plusieurs « services » qui sont habituellement au nombre de trois. Les serveurs amènent en une seule fois la totalité d'un service sur la table. Cependant, chaque plat est unique. Ainsi, les différents hors d'œuvre disposés sur la table n'existent qu'en un seul exemplaire. Les menus composés de plusieurs hors d'œuvre et rôts qui semblent interminables et indigestes, s'expliquent par ce fait. Le second service arrive, une fois que la table est entièrement débarrassée du premier.

Le service à la française qui est utilisé jusque dans les années 1860-1870 pour les tables d'hôtes, a cependant bien des inconvénients. En effet, il oblige le convive à se servir du mets placé près de lui si ce dernier ne veut pas déranger les autres dîneurs en se faisant passer un plat. Il a la possibilité de choisir son morceau préféré puisqu'il se sert lui-même, mais cela a pour effet de détruire toute la décoration du plat et de le rendre moins appétissant. De plus, les tables sont encombrées de plats et de chauffe-plats qui sont destinés à maintenir au chaud les différents mets d'un service. Enfin, malgré ces précautions, les plats refroidissent et les sauces se figent.

Ces différents inconvénients et le changement des habitudes des dîneurs rendent le service à la française obsolète. En effet, le goût de manger chaud se développe et pour ce faire, les différents plats sont présentés successivement, les uns à la suite des autres, dans un ordre établi. Ce nouveau type de service est dit à la russe. Il se distingue par trois

³⁰ Poisson voisin du saumon

³¹ Sauces aigres, utilisées habituellement avec le saumon fumé

³² *La Vie Mondaine*, op. cit., 01/11/1884

³³ Sandwiches : mot anglais de 1762, tiré du nom du comte de Sandwich, dont le cuisinier a inventé ce mode de repas pour lui épargner de quitter sa table de jeu. C'est un mets constitué de deux tranches de pain, entre lesquelles on place des aliments froids.

caractéristiques principales qui sont la présentation des plats par les serveurs à chaque convive, la découpe des viandes et le dressage des assiettes par le maître d'hôtel et le fait que chaque plat soit dorénavant identique et destiné à tous, ce qui supprime la série de mets différents.

Cette technique, plus raffinée, demande une main d'œuvre plus nombreuse et plus qualifiée puisque chaque convive est servi à tour de rôle par le personnel. Cela exige également un matériel en argenterie considérable. Enfin, le fait de présenter la pièce entière au client avant d'en prélever un morceau est la cause d'un gaspillage effroyable. Cependant, ce type de service s'impose après la disparition de la table d'hôte et l'installation des petites tables.

Le développement de l'usage d'une carte des plats accentue la préférence pour le service à la russe. Chaque convive peut alors commander un plat différent de son voisin et chacun est servi par assiette individuelle, préalablement dressée en cuisine. Le service en salle constitue donc un exercice difficile qui exige du personnel un grand savoir-faire.

L'évolution du service complique les tâches du personnel du restaurant qui doit dorénavant connaître de nouvelles techniques. De plus, le client s'attend à être servi comme chez lui où son personnel connaît chacune de ses habitudes. Cependant, le personnel de salle offre un véritable spectacle au dîneur par ses techniques et son savoir-faire.

Louis Léospo, un grand maître d'hôtel qui exerce dans la première partie du XX^e siècle, recense toutes ces techniques dans un ouvrage nommé *Traité d'Industrie Hôtelière*³⁴. Il insiste sur la nécessité pour le maître d'hôtel et les chefs de rang de bien connaître l'art du découpage grâce auquel on parvient à sélectionner sans hésitation les parties d'une pièce en laissant la chair intacte et la peau coupée net tout en lui conservant un aspect engageant propre à exciter l'appétit. En effet, les restaurants ne sont pas seulement appréciés pour la valeur culinaire des mets servis. Ils acquièrent aussi beaucoup de renommée par la manière dont sont présentés les plats. Par exemple, une volaille doit être présentée dans son entier, à ceux qui l'ont commandée, avant le découpage. Cela permet aux convives d'admirer la présentation et le travail exécuté par les cuisiniers.

La liste des travaux effectués en salle devant le client est longue. Outre le découpage, on peut citer le flambage qui achève la préparation de la bécasse flambée, les préparations au réchaud devant les convives qui permettent la finition des pâtes ou encore le moment très attendu par les clients de la préparation du canard à la presse. Cet exercice consiste à passer la carcasse à la presse, une fois la chair du canard détaché, pour récupérer tous les arômes du jus. Enfin, une grande habilité à peler et à présenter les fruits est tout à fait indispensable à un employé modèle. Il s'agit d'exercices à faire avec habilité en présence du dîneur toujours curieux et intéressé, qui ne manque rien de l'opération. Celle-ci se fait sur un guéridon étroit qui est souvent encombré d'un réchaud, du plat de service, d'assiettes et du petit matériel. La difficulté est accentuée par l'obligation d'exécuter rapidement l'opération pour ne pas faire attendre le convive et pour éviter de servir froid.

Le spectacle offert aux clients ne peut être complet que par la présence d'un personnage bien singulier qui déambule entre les tables des clients pour leur proposer des mets indiens et orientaux. Souvent de nationalité hindoue et toujours vêtu de son costume national richement brodé d'or et coiffé du turban, il participe à toute la mise en scène que le service propose au client. Il s'agit du « Black-cook » qui fait le régal de la clientèle étrangère, surtout anglaise et américaine, qui apprécie certains mets exotiques. Ce cuisinier n'ignore rien des détails de préparation et de dressage de ce type de mets, comme le Ramayanha³⁵, le Mulligatawny³⁶, ou encore le Pooloot³⁷ et le Dumhoke³⁸. Il est également chargé de la

³⁴ Leospo Louis, *Traité d'Industrie Hôtelière*, Henri Ernest Andreau, Paris, 4^e Edition, 1927.

³⁵ Consommé de volaille garni de quenelles au curry, avec une pointe de curry.

³⁶ Fond de volaille lié à la crème double et à la poudre de curry, garni de blancs de volaille et de riz à l'indienne.

cérémonie du café turc dans certaines maisons où on le retrouve sous le nom de « Kona ». Il apporte la touche d'exotisme si recherchée à la Belle Epoque et distrait les clients en préparant toutes sortes de curry devant eux. Sa présence dans un restaurant achève de donner la teinte locale et sa vue a pour heureux effet de rappeler aux clients le souvenir des pays d'où ils ont rapporté le goût pour cette cuisine exotique. Selon Léospo, on ne manque pas d'adjoindre un Black-cook aux employés des restaurants où l'on tient à réaliser les effets somptueux, car l'on sait que sa présence ajoute un cachet à la richesse de la maison.

Ainsi, la technicité et le grand savoir-faire du personnel du restaurant offrent un agréable spectacle au dîneur qui attend son plat. Toute cette mise en scène dans l'art de servir le client participe au plaisir proche de goûter aux plats présentés avec tant de soins.

Le service des plats constitue l'ultime étape avant le régal du convive. Ce dernier apprécie le spectacle que lui offre le personnel mais cela a pour effet d'accentuer son impatience à goûter les plats qui lui sont promis depuis la lecture du menu. Ainsi, utilisé pour les dîners de gala ou affiché à l'entrée de la salle à manger d'un hôtel, le menu annonce les plaisirs à venir.

Le menu prend ses lettres de noblesse au cours du XIX^e siècle. Il devient le support écrit des plaisirs promis par les différents mets proposés mais aussi la devanture d'un établissement en faisant transparaître son luxe. Ainsi, les imprimeurs de l'époque exécutent de véritables œuvres d'art pour présenter les menus avec l'emploi de cartons épais, timbrés en plusieurs couleurs et dorés sur la tranche. Les menus quotidiens sont également présentés avec luxe et recherche sur un beau bristol. Le menu prend donc un caractère d'enseigne et on le retrouve à l'entrée de toute bonne table.

La rédaction d'un menu n'est pas chose à prendre à la légère. L'ordonnancement doit en effet être minutieusement étudié. Les écrits spécialisés du XIX^e siècle donnent beaucoup d'importance à ce problème. Ainsi, dès le début du siècle, Brillat-Savarin pose les grands principes que l'on doit respecter pour composer un bon menu dans son ouvrage *De la Physiologie du Goût*³⁹.

En premier lieu, il est nécessaire de servir un potage, brûlant et velouté, pour préparer le palais à la dégustation à venir. Les hors-d'œuvre froids suivent, généralement constitués de grosses pièces de poisson ou de boucherie, pour rassasier les gros appétits. Les entrées, chaudes ou froides, doivent être constituées de mets délicats tels les côtelettes parées, les filets de sole ou les volailles nappées de sauce fine ou de gelée transparente. Les gourmets se régalaient de ces plats. Le rôti est la pièce maîtresse et constitue pour le gourmand une grande source de plaisir, bien que moins délicate. Pour les rôtis, le bœuf est souverain avec la poularde. Ce service s'agrémentait de plats de gibier ou de homards par exemple. Les salades et les entremets de légumes viennent ensuite, précédant les fromages et le dessert constitué de pâtisseries et de glaces. C'est ainsi que se compose habituellement un menu au début du XIX^e siècle, à un moment où le service à la française est le plus usité. Le nombre de hors-d'œuvre, d'entrées ou de rôtis diminue bien entendu avec l'usage du service à la russe.

D'autres règles sont développées au cours du même siècle, concernant toujours la rédaction d'un menu, chose somme toute bien compliquée. Certains de ces principes soulèvent de grandes questions qui ébranlent le monde gastronomique. Parmi elles, le fait de savoir s'il faut servir l'entremet de légumes avant ou après le rôti. Le service français classique laisse intervenir les légumes comme garnitures d'entrée, donc avant le rôti, mais les place toujours après, quand on les sert seuls. La tendance est donc de servir les légumes plutôt après qu'avant le rôti. Les mêmes interrogations portent sur les fromages. Jusqu'alors,

³⁷ Turban de riz à l'indienne, blanc de poulet sauté aux oignons, gingembre, décoré avec des tranches de bacon et des œufs durs. Sauce tomate et une pointe de curry et de cannelle.

³⁸ Poulet rôti farci de riz à l'indienne, de quenelles de volaille, dressé sur un socle de riz pilaw.

³⁹ Brillat-Savarin, *Physiologie du Goût*, J. Mourlot, Paris, 1926, p. 253.

on les présentait après les plats sucrés. Désormais, on les sert avant.

Le choix des aliments qui entrent dans la composition d'un menu est capital. Certains sont en effet incontournables et la symbolique d'autres ne doit pas être négligée. En ce qui concerne les huîtres, la Belle Epoque en raffole tellement qu'elles sont proposées dans tous les établissements, sans forcément apparaître sur le menu. Des endroits, portant habituellement le nom de Réserve, sont spécialisés dans les coquillages et proposent des parcs à poissons.

La marche d'un menu est donc une chose délicate à laquelle les chefs cuisiniers portent une attention toute particulière. Certains s'adonnent à cet exercice avec grand plaisir et rédigent de véritables chefs d'œuvres de l'art culinaire. Après avoir trouvé l'accord parfait entre les plats proposés, ils recherchent des consonances douces et agréables à l'oreille ayant une analogie avec les mets en traitement. Un menu bien composé doit être évocateur pour les convives. Certains menus deviennent ainsi le reflet de circonstances particulières, une sorte de poème rappelant les heures agréables du dîner. Des plats empruntent ainsi leur nom à des peintres, des philosophes ou à des grands personnages de l'Histoire. De nombreux menus sont rédigés de façon thématique, comme ceux du restaurant de la Réserve qui propose des dîners sur le thème de la mer, de l'histoire ou s'inspirant du cosmopolitisme de la colonie hivernante.

Cependant, si la rédaction de certains menus semble similaire à celle de poèmes, la plupart des plats mentionnés sont connus par la clientèle. Ainsi, si la lecture de ces menus peut faire rêver un gastronome du XXI^e siècle qui y perçoit un grand romantisme, les mangeurs de l'époque savent exactement ce qui les attend s'ils commandent un filet de bœuf Cardinal. Ils savent que lorsqu'un plat se compose d'une pièce de boucherie et d'une garniture, le nom de la viande est suivi du nom de cette garniture. Ainsi, pour ce filet de bœuf Cardinal, la garniture se compose inmanquablement de lames de truffes, de dés de homard, avec une sauce Cardinal. Même chose pour un potage, où un consommé Victoria se compose toujours d'un consommé de volaille garni d'une fine julienne de blanc de volaille, de truffes et de pluches de cerfeuil. Ainsi, chaque nom de plat, par exemple une garniture Henri IV, désigne un assemblage de mets bien particuliers. Les mets sont souvent connus des clients par leur appellation et dans le cas contraire, le maître d'hôtel est là pour enlever le moindre doute. Aujourd'hui, avec la cuisine qui se veut nouvelle et créative, les choses sont plus difficiles. La révolution de la cuisine s'est accompagnée d'une telle révolution dans la terminologie, que le menu est devenu aujourd'hui un exercice de rhétorique qui manque de rigueur dans la détermination des plats. Devant ce nouveau langage, le client est souvent déconcerté⁴⁰.

L'étude de la composition des menus proposés à la Belle Epoque pose le problème de l'approvisionnement, surtout dans une région comme les Alpes-Maritimes. L'agriculture locale ne peut en effet pas toujours répondre aux besoins des restaurants et la situation géographique du département à l'extrême sud-est du pays ne facilite pas toujours l'importation de certaines denrées.

Les restaurants de palaces se doivent de servir le meilleur à leur clientèle. Les bons produits sont la clef d'un plat délicat. Ce dernier, même préparé par le meilleur des chefs dans la cuisine la plus moderne, ne peut être que fade et insipide si les matières premières le composant ne sont pas bonnes. Le cuisinier est ainsi à l'affût des meilleurs produits qui peuvent se trouver à l'autre bout du pays, voire à l'étranger. Une innovation semble cependant résoudre certains de ces problèmes.

Si certains produits frais sont disponibles dans la région, il est quelques fois nécessaire de s'approvisionner pour d'autres denrées dans tout le pays. De plus,

⁴⁰ Armisen Raymond, *Service : savoir-faire et techniques oubliées*, in Actes du colloque de la Fondation Auguste Escoffier : *Cuisine, service et vins*, 1998 oct., p.66

l'extraordinaire consommation journalière d'une cuisine oblige à un approvisionnement important. La consommation de vivres de l'Hôtel de Paris est impressionnante : « Le garde-manger, servant également de boucherie, est attenant à la cuisine. Une autre pièce, qui sert de réserve et dans laquelle il y a toujours deux jours de vivres, contient deux mille kilogrammes de viande en quartiers. (...) la consommation de vivres est homérique. Le restaurant de l'hôtel de Paris dessert un millier de personnes par jour, tant au restaurant qu'à l'hôtel et à la table d'hôte, et environ trois cents individus du personnel. La consommation totale de bœuf, répartie en filets, roastbeef, etc., est de six à sept cents kilogrammes par jour, dans lesquels sont compris cent kilos servant à faire à peu près huit cents potages - deux cents poulets et cent cinquante pièces de gibier y sont servis. On y mange deux cents côtelettes de mouton - un mouton fournissant quatorze côtelettes, on consomme donc environ quatorze moutons par jour. Le veau et la charcuterie figurent, ainsi que les légumes, le beurre et les fournitures, pour un chiffre considérable dans l'approvisionnement général. Notons aussi, par jour, cent vingt à cent cinquante douzaines d'huîtres natives du parc de Brégaillon ; et par semaine, dix bottes d'asperges, cinq cent poires et pommes calville et vingt caisses de raisin d'un kilogramme chaque.⁴¹ »

Ces provisions viennent chaque jour de Paris, Marseille, Gênes et Genève. Le veau, le filet et la charcuterie viennent surtout de Paris. Cela représente une difficulté non négligeable au niveau de l'approvisionnement, d'autant plus qu'il faut renouveler ces produits toutes les vingt-quatre heures. Une telle carte d'approvisionnement n'est possible qu'avec la révolution des transports. L'arrivée du train à Nice permet de faire venir des denrées de la France entière. Cependant, même avec l'accélération du mode de transport, certaines denrées ne supportent pas le trajet. Le poisson, qui est alors stocké dans des paniers remplis de glace, prend rapidement un goût d'eau, sa chair se ramollit. Ce problème est résolu avec l'apparition des chambres froides qui permettent de conserver les denrées au frais, mais de façon hermétique.

Le service et le menu permettent de transposer le dîneur dans une sorte de voyage gastronomique. Chaque changement dans son mode de vie se répercute sur l'organisation de l'établissement. L'évolution du service illustre ce fait, tout comme la marche du menu. Cependant d'autres éléments entrent en ligne de compte pour que cette véritable mise en scène du dîneur soit parfaite.

Dans les salles richement décorées où sont servis des mets savamment préparés, le dîneur constitue le centre de toutes les attentions. Tout semble faire comme si, le temps d'un repas, il était au théâtre. Le menu annonce le programme culinaire apporté par le ballet du personnel. Le service de table constitue l'ultime touche de raffinement qui achève la mise en scène du dîneur. Cependant, au milieu de tout ce luxe tapageur, n'y-a-t-il pas juste une porte à pousser pour atterrir dans les coulisses ?

Le riche décor de la salle à manger constitue le cadre de cette mise en scène théâtrale. La table où dîne le client fait également partie du décor devenant en quelque sorte une scène où se déroule les différents actes du dîner.

L'emplacement de la table est primordial pour le bon déroulement du repas. En effet, être mal placé peut enlever tout plaisir au dîneur. La table porte également une vaisselle raffinée qui constitue l'écrin des bijoux culinaires servis au client.

⁴¹ Article repris dans *Le Journal de Monaco*, op. cit., 22/02/1881.

Elle est nappée de linge fin et couverte de belles porcelaines et d'argenterie étincelante. La disposition des tables est très importante. Elle doit présenter un ensemble agréable à l'œil sans nuire aux commodités du service et du confort des clients. Les coins sont favorables aux tables rondes qui sont réservées aux groupes de quatre, cinq ou plus. Les tables les plus recherchées sont celles d'angle ou celles devant les fenêtres. On intrigue volontiers auprès du directeur du restaurant pour les obtenir.

Lors de la mise en place, chaque table est recouverte d'un molleton blanc, d'une nappe et d'un napperon. Seul ce dernier est changé en cas d'accident car il est impensable de dénuder entièrement une table devant un client. Le couvert est mis ensuite. La forme de l'assiette et du couvert évolue selon le contenu des plats si bien qu'à la fin du XIXe siècle, il existe presque autant de pièces de service que de types de mets. On trouve ainsi des assiettes et couverts à asperges, à huître ou encore à artichaut. Pour la commodité du service, on commence au même moment à empiler les assiettes et à aligner les couverts dès le début du repas, dans l'ordre d'apparition des plats. Les fourchettes se trouvent désormais à gauche.

La table est le lieu autour duquel s'installent les convives et qui a ainsi leur attention permanente. Elle doit être impeccablement dressée avec une vaisselle raffinée qui constitue l'écrin du proche plaisir gastronomique.

Une fois la table habillée et décorée par des corbeilles de fleurs, il faut dresser le couvert. Ce dernier, tout comme les assiettes, doit être choisi avec soin puisqu'il est l'image directe du restaurant pour le dîneur.

L'ensemble des restaurants de luxe privilégie l'utilisation d'une porcelaine fine qui constitue la preuve d'un raffinement extrême, la porcelaine de Limoges étant la plus recherchée. Les formes les plus appréciées sont les plus classiques, rondes, simples mais d'une grande élégance. Dans la seconde moitié du XIXe siècle, le décor tend à résider dans la finesse de la porcelaine et sa blancheur. Les décors s'aèrent et résident parfois en de simples filets au bord des assiettes. Vers 1900, le style Art Nouveau, d'inspiration d'une part féminine et d'autre part végétale, a influencé les créateurs des industries. Les bordures d'assiettes deviennent plus mouvementées, gravées de plis de broderies ou de festons. Outre la porcelaine blanche, des pièces sont fabriquées en cristal ou en métal argenté. Avec ce dernier, l'orfèvre Christofle ouvre l'ère d'une orfèvrerie bourgeoise, accessible à un plus grand nombre.

Les verres prennent de l'importance au cours du XIXe siècle. En effet, ils changent de place, quittant les meubles rafraîchissants pour rejoindre leur nouvel emplacement devant l'assiette. Ainsi posés sur la table, ils participent au décor des grands dîners et leur apparence se modifie. Ils sont moulés et même gravés dans le cristal le plus fin. La disposition des verres obéit également à des principes bien établis. Rien n'est laissé au hasard, au même titre que la disposition des assiettes et des couverts : « De gauche à droite, le grand verre à eau, puis un verre moyen pour le vin blanc, un petit pour le vin rouge, un peu à l'écart la flûte ou la coupe destinée au champagne, à la gauche de celle-ci, en arrière de la première ligne, le haut verre à vin du Rhin. Des carafes sont placées entre chaque convive, contenant « le vin ordinaire » que l'on boit coupé d'eau ⁴²»

La clientèle se trouve dans un endroit exceptionnel et déguste une cuisine hors du commun, il est donc nécessaire que le cadre et tout particulièrement celui de l'assiette soit merveilleux.

Il arrive cependant quelques fois que le simple fait de pousser une porte fasse découvrir les coulisses du restaurant, véritable envers du décor.

⁴² De Seze, Exposition *A table au XIXe siècle*, Musée d'Orsay, Paris, du 04/12/01 au 03/03/02.

Les riches décors, la table somptueusement dressée et un personnel bien formé semblent composer le triptyque parfait pour obtenir une salle de restaurant de grand luxe. Cependant, il arrive parfois que le soin porté du côté de la « scène » ne soit pas le même dans les coulisses. Dans la précipitation de la construction d'un hôtel, il peut arriver que l'on oublie des éléments essentiels au bon fonctionnement d'un établissement de luxe.

De bonnes caves sont un impératif. Les restaurants proposent en effet à leur clientèle de très grands crus dont la conservation dépend des conditions de stockage. De plus, l'importante consommation journalière impose de prévoir de nombreuses bouteilles. Cependant, l'importance des frais engagés dans la construction d'un établissement de luxe oblige à en hâter l'ouverture pour le rendre plus rapidement rentable. Il s'agit d'être capable d'accueillir le plus rapidement la clientèle. Dans cette course, il arrive parfois que quelques établissements, souvent les plus prestigieux, oublient des éléments non négligeables.

On se rend ainsi compte que l'Hôtel de Paris à Monaco, à quelques semaines de l'inauguration, n'a pas de caves. Celles-ci sont construites dans la précipitation et ne remplissent pas les critères nécessaires à la bonne conservation des vins. Ainsi, les Châteaux Yquem, Châteaux Mouton et La Romanée vieillissent mal. Cela entraîne une série de problèmes de plus en plus durs à résoudre.

Différents rapports établis par la commission d'hygiène de Monaco vers la fin du XIXe siècle posent le problème d'un certain laisser-aller de la part d'hôtels dont la clientèle est pourtant constituée de personnes habituées à un grand standing. Un extrait du rapport de la commission d'hygiène⁴³, daté de mai 1889 met en avant les lacunes que connaît l'Hôtel de Paris à certains niveaux : « Cet établissement est dans un état des plus déplorables au point de vue de l'hygiène.(...) Il n'y a pas de fosses, mais des tinettes reléguées dans une chambre pratiquée dans la cour donnant accès aux cuisines et aux caves, qui se trouvent entièrement submergées par des matières solides et liquides, et dont l'écoulement s'opère dans l'égout qui a son issue à côté du tir aux pigeons. »

Une note du 7 novembre 1889 à l'administrateur de la Société des Bains de Mer, dénonce des réparations tout à fait incomplètes des water-closets de l'Hôtel de Paris, cela six mois après le rapport de la commission d'hygiène. Ce défaut de réparation a pour effet de laisser se propager une puanteur dans la maison et plus particulièrement dans le voisinage du restaurant.

Les hôtels monégasques ne sont vraisemblablement pas les seuls à être confrontés à ce type de problème. Il semble seulement que la commission d'hygiène de la Principauté soit très attentive. Ses membres se réunissent plusieurs fois dans l'année pour discuter sur les questions hygiéniques et sanitaires comme l'amélioration dans les systèmes employés ou celle des logements. C'est sur la proposition de ces quinze personnes compétentes que le prince a doté le pays d'appareils perfectionnés pour le lavage des égouts. Si la principauté jouit d'une si bonne réputation au point de vue sanitaire, c'est sans doute grâce à son excellent climat, à sa position, mais c'est aussi à la vigilance de l'autorité et du conseil d'hygiène qui veillent sur elle.

Malgré l'aspect somptueux de certains grands restaurants, il semble parfois que le décor soit réellement celui d'un théâtre. Tout le luxe offert à l'œil émerveillé du client, de l'argenterie étincelante aux plus beaux cristaux de Baccarat, peut se révéler illusoire une fois derrière. Mais tous les hôtels ne sont-ils pas bâtis ainsi ? Tout ce qui est à la portée du regard de la clientèle doit être irréprochable. Les lieux où elle ne se rend jamais ne sont pas l'objet de la même attention.

⁴³ Archives SBM, carton B16, *Hôtel de Paris*.

Néanmoins, le restaurant de luxe reste un lieu de plaisir où le dîneur vient pour se laisser entraîner dans une incroyable mise en scène, savamment orchestrée par des personnages sans lesquels le luxe ne serait pas.

≠ Ces personnages qui font d'un restaurant un établissement de luxe

Souvent annexes d'un grand palace, parfois « indépendants », les restaurants de luxe constituent un lieu privilégié grâce à l'atmosphère qui s'en dégage. Les décors somptueux et le faste de la table participent à cette ambiance. Le restaurant est cet assortiment d'éléments savamment orchestré par des hommes sans lesquels le luxe ne serait pas.

Qui sont ces hommes qui participent à l'atmosphère si particulière d'un restaurant de luxe ? Le personnel constitue le lien entre le dîneur et la cuisine du restaurant. Ce contact direct nécessite des hommes qualifiés qui possèdent un grand savoir-faire. Qui compose ce personnel anonyme dont dépend l'image de l'établissement ? Si ce personnel forme la base de la pyramide, qui en occupe le sommet ? L'on remarque une direction bicéphale chargée de l'organisation de toute la mise en scène hôtelière. Ce couple primordial est le reflet des deux éléments qui font un restaurant. D'une part le travail de communication, en contact avec le client, rempli par le Directeur du restaurant, souvent ancien maître d'hôtel. D'autre part, l'exécution des mets raffinés qui font venir cette clientèle par un chef cuisinier.

Le personnel constitue un élément majeur pour un restaurant de luxe. Les hommes employés, souvent pour le temps d'une saison, sont en contact direct avec la clientèle et participent ainsi à l'image du restaurant. Ils ont ainsi la lourde tâche de répondre à toutes les attentes des clients. Cette difficulté pousse les directeurs de restaurant à recruter les meilleurs, cela dans toute l'Europe.

L'immense répertoire culinaire mis à la disposition du dîneur entraîne la constitution d'une équipe de cuisine qualifiée et brillante. Il s'agit là aussi de rassembler les meilleurs éléments.

Ainsi, le personnel d'un restaurant est divisé en deux groupes constitués par la distinction entre la salle et la cuisine. Cette différence, ainsi que les divers grades, expliquent les catégories de salariés.

Le caractère saisonnier de ces établissements oblige les dirigeants à reconstituer une équipe, désignée sous le terme de « brigade », chaque année. Disposer d'un personnel de grande qualité est capital. Les employés sont souvent rappelés d'une saison à l'autre, et la lettre de recommandation constitue le moyen le plus sûr de recruter un bon élément.

Ce personnel se compose d'une véritable population nomade qui suit les migrations saisonnières de la clientèle. Ils travaillent l'été dans les stations thermales et passent la saison d'hiver sur la Côte d'Azur. La majorité des salariés de l'hôtellerie n'est pas originaire de Nice. En effet, beaucoup sont des immigrés italiens ou viennent de tous les pays de l'Europe. Marc Giovanni⁴⁴, dans une étude sur les professions exercées à Cannes à la fin du XIX^e siècle, avance des chiffres qui confirment cela. En 1872, on compte dix cuisiniers, dont sept sont italiens et trois suisses. En 1896, sur cent dix, soixante-treize cuisiniers sont d'origine italienne, et dix-neuf de Suisse. Vingt et un maîtres d'hôtel étrangers sont répertoriés à Cannes en 1896, dont douze sont italiens et neuf suisses. Les sommeliers ont des origines plus diverses, puisqu'en 1896, il y a sept Allemands, quatre Suisses, trois Italiens et deux Britanniques.

⁴⁴ Giovanni Marc, *La Population étrangère domiciliée à Cannes, 1872-1896*, in *Recherches Régionales*, 1997 avril-juin, n°140, p. 67 à 82.

Les déclarations d'embauche étrangères⁴⁵ dans les Alpes-Maritimes en 1907 confirment également la forte proportion d'Italiens dans les métiers de la restauration. Si beaucoup d'étrangers travaillent dans cette région, de nationalité allemande, alsacienne, anglaise, autrichienne, bavaroise, belge ou encore suisse, ce sont les immigrés italiens qui dominent.

Peu de déclarations d'embauche sont faites en mai, juin, juillet et août : c'est une embauche saisonnière pour les mois d'hiver. La reprise débute en septembre, et les déclarations deviennent importantes à partir d'octobre.

Ainsi, la fermeture des hôtels au printemps constitue un grave problème pour ces employés car la grande majorité se retrouve sans emploi. Cependant, nombreux sont les salariés qui suivent le fil de la saison. Ce fait explique la présence non négligeable des Allemands, des Suisses et des Autrichiens qui travaillent l'été dans les nombreux palaces de leur pays et font ensuite la saison d'hiver sur la Côte d'Azur. Le tourisme est générateur d'emploi : la catégorie hôtels/cafés/restaurants représente 6,8% des emplois à Nice, 10,2% à Cannes, 3,3% à Menton ; la plus importante à chaque fois.

Pour apprendre son métier, il n'existe alors pas d'autres voies que celle de l'apprentissage. Celui-ci est long, difficile, sévère, mais en retour il permet d'acquérir une réelle reconnaissance, indiscutable. Cette hôtellerie de séjour est un des derniers endroits où ont survécu, presque intacts, la façon de faire et l'esprit des corporations⁴⁶. Aucun des chefs de service n'aurait engagé un inconnu, et personne n'aurait trouvé un emploi dans ces hôtels sans être au préalable « recommandé ». Cette recommandation est une assurance que le candidat est valable et susceptible de tenir convenablement son poste, qu'il est connu pour être du métier. Tous les engagements de personnel, sans aucune exception, s'effectuent de vive voix et sans le moindre contrat. Il existe une confiance absolue et réciproque entre un chef et ses futurs employés.

Lors de la constitution d'une brigade, le responsable doit mettre un homme à chaque poste vacant, selon son expérience et ses compétences. L'organisation d'une équipe est régie selon une hiérarchie que chacun respecte scrupuleusement. Le personnel du restaurant et de la table d'hôte de l'Hôtel de Paris se compose de la façon suivante : un maître d'hôtel au restaurant, un chef de salle de table d'hôte, un officier tranchant, un chef du salon particulier, trente deux garçons de restaurant, vingt deux garçons de table d'hôte, deux cafetiers, deux aux glacières, quatre cavistes du jour, trois à la grande cave⁴⁷.

Cette organisation répond à une stricte hiérarchie où chacun remplit une fonction bien établie, avec différentes responsabilités selon son grade.

Le restaurant est placé sous les ordres du directeur de restaurant. Celui-ci est responsable du service dans la salle à manger. Il est directement secondé par le maître d'hôtel. Ce dernier a pour mission d'accueillir le client à son arrivée, de l'installer à sa table, de vérifier la commande. Il n'intervient qu'en cas de besoin et il est le seul à pouvoir aller en cuisine pour accélérer la venue d'un plat. Le maître d'hôtel est l'interlocuteur direct entre les clients et la direction. Selon Léospo⁴⁸, il doit être reconnaissable à sa prestance et à son autorité exercée dans le fonctionnement des services qu'il dirige. Il doit toujours être dominé par le désir de mieux faire, et doit être préoccupé de fournir aux hôtes ce qu'ils souhaitent. Pour ce faire, tous les renseignements sur les clients sont recensés dans un livre. On y trouve les habitudes de table, les goûts des clients, le mode de service préféré, la façon dont ils aiment être placés. Il doit également être capable de répondre aux interrogations sur les

⁴⁵ Archives départementales des Alpes-Maritimes, 4M559, *L'état des étrangers exerçant une profession*, 1907.

⁴⁶ Litschgy Emile, *L'organisation des Palaces à la Belle Epoque*, in Actes du Colloque de la Fondation Auguste Escoffier : *La cuisine de palace*, 1997 décembre, p. 5-6.

⁴⁷ *Journal de Monaco*, Hebdomadaire, Monaco, 22 février 1881.

⁴⁸ Leospo Louis, *op. cit.*, p. 139.

menus de la carte du jour, sur chaque détail culinaire concernant les mets servis. Il est capable de renseigner les clients sur les vins disponibles à la cave et de les conseiller.

Le personnage qui se trouve hiérarchiquement sous le maître d'hôtel est désigné sous le nom de chef de rang. Le terme de « rang » désigne un ensemble de tables dans le restaurant, généralement de quatre à six. Il doit posséder des connaissances assez étendues, puisqu'il peut cumuler plusieurs charges lorsque le restaurant ne dispose pas de sommelier, ni de trancheur. « S'il n'est pas sûr de tout bien connaître, il ne rougit pas de s'instruire auprès du maître d'hôtel, il lui est très reconnaissant de l'instruction que celui-ci veut bien lui transmettre et grâce à laquelle il évite la honte de paraître ignorant de son métier.(...) Rien n'est plus humiliant pour un chef de rang que de rester coi lorsqu'un client lui demande le nom d'un plat ou en quoi consiste tel ou tel plat porté sur la carte. Il mérite bien les moqueries du public à qui son ignorance semble phénoménale. ⁴⁹»

Il prépare le couvert, reçoit la commande et la passe à son commis. Le chef de rang est en effet secondé par deux commis. Un commis de Suite⁵⁰ qui a pour mission de préparer la table de service et, pendant le repas, d'apporter les plats, et un commis débarrasseur qui a la charge de ramener le matériel sale.

Un autre employé présent dans le restaurant est le sommelier. Il est uniquement en charge des boissons et en premier lieu des vins. Il doit être un bon connaisseur capable de conseiller avec sûreté un client. Il est capable de trouver sans la moindre hésitation le vin rouge ou blanc qui s'adaptera le mieux au plat commandé.

Enfin, le secrétaire du restaurant est là pour préparer les notes des clients. Pour les repas pris à la carte, chaque note énumère tous les mets, ainsi que les vins consommés. Les notes sont généralement présentées à la fin de chaque repas, et sont le plus souvent payées immédiatement.

Le service s'exécute selon un ballet très codifié et dans le silence le plus complet. Le personnel est absolument muet et ses gestes sûrs et précis permettent de manipuler la vaisselle sans le moindre tintement. Toute l'organisation du service dans le restaurant répond donc à une hiérarchie bien établie, où chacun doit une obéissance absolue à son supérieur. Gravir les différents échelons de cette organisation permet d'acquérir l'expérience et les connaissances nécessaires pour occuper le haut de la pyramide.

Le personnel de cuisine est régi selon la même organisation et le chef doit également reconstituer sa brigade à chaque saison.

Il y a une grande différence entre le début et la fin du XIXe siècle au niveau de l'organisation en cuisine. Celle-ci tend à se rationaliser avec les ustensiles, les batteries de cuisine mais aussi au niveau du personnel, réorganisé en brigade.

Une réforme de l'organisation de la cuisine professionnelle s'accomplit au début du XXe siècle. Elle met fin à la division des cuisines en sections plus ou moins indépendantes. Ce principe, qui remonte au Moyen Age, s'appuie sur une division du personnel de cuisine en équipes, chacune responsable d'une catégorie de mets et travaillant indépendamment des autres. Sous cette organisation il arrive fréquemment que le même apprêt composé, comme une sauce, soit préparé au même moment par plusieurs équipes de cuisiniers. Cette réforme réorganise la cuisine en cinq parties interdépendantes, chacune responsable d'un type d'opération et non plus d'un type de mets.

Les tenants de ces actes s'appellent alors saucier, entremettier, rôtiisseur, garde-manger et pâtissier. Dans les très grandes cuisines, d'autres postes sont créés pour décharger une partie de son surplus de travail. Cette réorganisation de la cuisine a pour effet de détruire

⁴⁹ Leospo Louis, *op. cit.*, p. 311.

⁵⁰ La *suite* désigne la succession des plats : le commis de suite est chargé d'apporter les différents mets.

les barrières traditionnelles entre les métiers. Elle opère une division du travail en spécialités plus rationnelles et accroît l'interdépendance entre les différents membres de l'équipe culinaire. Chaque brigade est divisée en « parties » qui sont placées sous la direction d'un chef de partie.

Comme dans la salle de restaurant, il existe une hiérarchie stricte en cuisine. Le sommet est occupé par le chef qui peut être assisté par un sous-chef dans les très grandes brigades. Le chef de cuisine a de lourdes responsabilités et le bon fonctionnement de la cuisine, et par là même du restaurant, dépend de ses décisions. Il dresse chaque jour un relevé de ce qui reste dans le garde-manger, compose les menus et les cartes du lendemain. Il établit également les feuilles de marché qui listent tout ce qui doit être acheté ou commandé.

Le chef est chargé de faire le marché chaque matin. Cette tâche n'est pas aisée car il s'agit de trouver des denrées d'excellente qualité au meilleur prix, dans un laps de temps réduit. « Cela suppose un coup d'œil vif et précis, rapide et sûr, capable de faire un bon choix en peu de temps et une connaissance exacte des prix⁵¹. »

Il distribue le travail aux chefs de parties à partir des bons de commande. Un aboyeur peut décharger le chef si l'affluence des commandes est trop importante. Il crie, annonce les plats. Pour cela, il reçoit lui-même les bons préparés par le maître d'hôtel ou les chefs de rang et se charge d'en transmettre le contenu aux cuisiniers. Il aide également le chef à vérifier l'apprêt des plats et le seconde dans ses écritures. Ainsi, le titre d'aboyeur suit immédiatement celui de chef de cuisine.

Dans les brigades qui n'emploient pas d'aboyeur, le saucier se trouve directement sous le chef de cuisine. Il est ainsi le chef de partie le plus éminent de la brigade. Il accède à ce poste après tous les grades depuis l'apprenti jusqu'à l'entremettier. Un apprentissage est nécessaire pour devenir apte à préparer une sauce parfumée à point dont la saveur se marie agréablement à celle des viandes ou des légumes qu'elle accompagne. L'importance des sauces ne doit pas être sous-estimée. Les guides culinaires de l'époque proposent plus de deux cents sortes de sauces entre les brunes, les blanches ou les sauces anglaises. A cela s'ajoute les différents beurres qui accompagnent les grillades, hors d'œuvre et les crustacés. Le saucier a également la charge des marinades, des saumures et de la confection de gelées diverses. Selon le Marquis de Cussy⁵², le saucier serait « le chimiste éclairé, le génie créateur et la pierre angulaire du monument de la cuisine transcendante⁵³ ». Il entretient la bonne renommée de la cuisine française légitimement fière de ses sauces.

Placé hiérarchiquement sous le saucier, l'entremettier s'occupe de toutes les entrées chaudes et de toutes les garnitures. La confection de ces dernières n'est pas aisée car leur composition doit toujours être en rapport direct avec l'élément ou la pièce qu'elles accompagnent. Toute fantaisie est rigoureusement proscrite. Les éléments des garnitures varient selon la nature des pièces. Cela peut être des légumes, des pâtes alimentaires, des farces diverses, des crêtes et des rognons, des champignons, des olives et des truffes, des mollusques et des crustacés, et parfois des poissons de petite taille. L'entremettier prépare également les potages, les consommés, les œufs, les omelettes ou encore les légumes. Lorsque la cuisine n'a pas de pâtissier, il prépare également les entremets.

Le rôti est responsable de toutes les viandes. Il les fait rôtir dans le four ou cuire sur une grille appelée prussienne lorsqu'il s'agit de chateaubriand⁵⁴, d'entrecôte, de filet, de diverses côtelettes et brochettes. Lorsque qu'il n'y a pas de friturier, il se charge des fritures de poissons, des croquettes ou de pommes. Il découpe les diverses viandes, dresse les volailles et les grillades pour les passer à l'entremettier qui doit les garnir. Le friturier est

⁵¹ Leospo Louis, *op. cit.*, p. 346.

⁵² Marquis de Cussy : célèbre gastronome sous le Second Empire.

⁵³ Escoffier Auguste, *Le Guide Culinaire, Aide mémoire pratique*, Ernest Flammarion, Paris, 1921, p.5.

⁵⁴ Chateaubriand : Epaisse tranche de filet de bœuf grillé, recette inventée par le cuisinier de Chateaubriand.

présent dans les restaurants où le rôtiiseur a beaucoup de travail. Il prend alors en charge les fritures. Les poêles à frirre contenant de l'huile chaude sont sur le fourneau, prêtes à recevoir les divers poissons et toutes les sortes de croquettes.

Un autre chef de partie est nommé garde-manger. Il gère les provisions qui arrivent du marché, les pèse, les contrôle puis les transporte au garde-manger. Il doit fournir aux chefs de partie tout ce qui leur est nécessaire pour la préparation des mets. Il dépèce, désosse, pare les viandes et prépare les gelées et les sauces froides. Le garde manger est également chargé de dresser et de garnir les plats destinés au buffet froid qui sont habituellement des poissons, des galantines ou des pâtés. Il doit également entretenir la chambre froide avec les glacières et les timbres. Il est possible de trouver un boucher dans le garde-manger mais celui-ci n'est employé que dans les très grands hôtels. La cuisine se fait alors livrer les bœufs, les veaux et les porcs entiers.

Enfin, le pâtissier, qui démontre sa grande compétence par l'exécution de pièces montées à l'architecture compliquée, par la précision de ses détails et la délicatesse de son toucher. Chargé de préparer tous les entremets et les gâteaux, il bâtit des maisons, des corbeilles, des vaisseaux en utilisant du nougat, du croquant ou du sucre. Un glacier peut être employé pour fabriquer des glaces de toutes sortes, des composées, des bombes, des mousses, des sorbets. Celles-ci sont parfois dressées dans des socles de simple glace alimentaire si artistiques qu'ils produisent des effets féériques et charment les yeux des clients. Il n'est présent que dans les cuisines où le pâtissier est surchargé.

A tout ce personnel s'ajoute le black-cook, ce membre de la brigade de cuisine qui intervient presque exclusivement en salle une fois ses curry préparés.

Une brigade de cuisine, dans une bonne maison, compte ainsi une douzaine de chefs de partie, chacun d'eux assisté par un premier commis, ouvrier déjà qualifié, et par un ou plusieurs deuxièmes commis, et par des apprentis. Ainsi, une brigade de trente cuisiniers est alors chose courante, certaines peuvent atteindre soixante personnes.

La brigade de cuisine de l'Hôtel de Paris se compose d'un chef de cuisine, d'un chef pâtissier et de trente-deux cuisiniers⁵⁵ : « Dans la cuisine, c'est l'instant du coup de feu : tout le monde est au poste de combat. 32 vestes blanches surveillent avec intérêt la cuisson de leur département respectifs : sauciers, entremettiers, rôtiiseurs, potagers et communs s'y coudoient. A gauche se trouve la rôtisserie, fournaise ardente devant laquelle tournent embrochés, des dizaines de poulets qui se dorment à vue d'œil. Bourgeois, le chef cuisinier, va de l'un à l'autre et à l'œil partout⁵⁶. »

Le métier de cuisinier est certainement le dernier à conserver absolument intacts, jusqu'au milieu du XX^e siècle, les structures et surtout l'esprit des anciennes corporations. En effet, chaque cuisinier doit effectuer un long apprentissage, puis, passant de brigade en brigade, doit acquérir les connaissances alors jugées indispensables à un bon ouvrier.

La hiérarchie qui régit l'organisation du personnel de salle et du personnel de cuisine permet à chacun, selon son grade, d'évaluer son salaire.

Le salaire d'un employé de restaurant, qu'il soit en salle ou en cuisine, dépend de son grade mais également de son ancienneté dans la maison. Une autre distinction entre en ligne de compte. Il s'agit du personnel rémunéré au fixe et du personnel rémunéré au pourboire. Le port de l'uniforme qui est codifié et ainsi reconnaissable par la clientèle, prend là toute son importance.

L'étude du livre de paye⁵⁷ de l'hôtel Beau Rivage permet de connaître les différentes rémunérations et ainsi de confirmer les différents grades dans une brigade.

⁵⁵ *Journal de Monaco, op. cit.*, 22/02/1881.

⁵⁶ *Ibidem.*

⁵⁷ Archives départementales des Alpes-Maritimes, 18J 14, Hôtel Beau Rivage, *Livre de paye*, 1900-1920.

Aux alentours de 1900, un commis de salle est payé 45 francs par mois. A la même époque, un sommelier touche entre 55 et 65 francs, un chef de restaurant 70 francs et un maître d'hôtel 100 francs. Il y a bien entendu des fluctuations en fonction de l'ancienneté et de l'expérience de l'employé. Ainsi, un certain Laurent Brac, sommelier de son état, voit son salaire passer de 55 à 60 francs entre 1900 et 1902.

L'enregistrement mensuel de chaque employé permet de suivre l'évolution de la carrière d'un certain Francesco Agnelli. Le livre fait en mention pour la première fois en 1901. Il est alors enregistré comme garçon de cuisine à 45 francs par mois. Il est gratifié d'une augmentation de cinq francs en 1904. On le retrouve en 1905 à 70 francs par mois pour la charge de commis de garde-manger. Son salaire passe à 100 francs en 1906. L'année suivante, il est promu entremettier, pour un salaire mensuel de 150 francs. Enfin, il devient saucier en 1908, touchant la somme de 180 francs, puis 200 francs en 1911 et enfin 225 francs en 1913. En l'espace de douze ans, ce modeste garçon de cuisine italien gravit tous les échelons pour devenir le chef de partie le plus éminent de la brigade, multipliant ainsi son salaire par cinq.

Les autres chefs de partie ont un salaire moins important mais tout de même intéressant. Ainsi, un pâtissier peut espérer un salaire mensuel de 160 francs et un rôtiisseur 140 francs.

A la veille de la Grande Guerre, il reste à Agnelli un échelon à gravir pour devenir chef cuisinier. Ce dernier, en fonction de son expérience et de son ancienneté, peut être rémunéré plus de 300 francs. La renommée de certains chefs fait grimper en flèche les salaires qui deviennent alors équivalents à celui du directeur ou du sous-directeur.

L'expérience et le nombre des années sont la voie la plus courante pour gravir les échelons dans une brigade.

Tous les employés sont rémunérés par l'hôtel Beau Rivage, qu'ils soient argentier, valet de chambre ou chef cuisinier. Cela n'est pas toujours le cas et il peut exister différentes catégories dans les modes de rémunération.

Ainsi, on distingue le personnel dit au pourboire, rémunéré directement et uniquement de la main à la main par le client, du personnel au fixe qui reçoit de l'hôtel un salaire sous forme de mensualités ou d'un forfait pour la saison. Le client doit donc rémunérer les employés qui le servent, en tenant compte de la hiérarchie et de la forme du service rendu. La tenue du personnel est donc un élément primordial, permettant de distinguer à première vue les diverses catégories du personnel. Il est donc d'usage que le personnel au fixe soit habillé comme un client, en tenue de ville ou en tenue de soirée selon l'heure et les circonstances. Par opposition, le personnel au pourboire est obligatoirement en uniforme. Ce dernier indique également le grade de l'employé dans la hiérarchie. C'est pour cela que, bien que rémunérés au fixe, les cuisiniers sont intransigeants sur leur tenue, et sur le volume de leur toque qui varie en fonction du grade.

Les différents uniformes des employés permettent donc de reconnaître facilement leur fonction.

Le directeur de restaurant, salarié au fixe, est donc habillé en civil, c'est-à-dire un complet foncé le midi, et un smoking le soir. Par opposition, le maître d'hôtel, rémunéré au pourboire, doit être en uniforme. En veston noir ou smoking le midi, il doit obligatoirement revêtir le frac⁵⁸ lors du dîner, mais avec une cravate noire, qu'il est le seul à pouvoir porter. Les chefs de rang portent généralement une veste blanche pour le déjeuner, mais sont toujours en frac le soir. Enfin, les commis sont en « rondin », sorte de veste très courte

⁵⁸ Frac : habit noir à basques en queue de morue.

s'arrêtant à la taille. Un large tablier blanc tombant jusqu'aux pieds cache leur pantalon noir. Leur nœud papillon est obligatoirement blanc, insigne de leur modeste fonction.

Jusqu'à la Première Guerre Mondiale, la mode veut que le service soit fait en gants blancs. La codification de la tenue du personnel avec une cravate noire pour les maîtres d'hôtel et une cravate et un tablier blancs pour les serveurs a pour berceau le Grand Hôtel. Ces règles vestimentaires imposées par César Ritz⁵⁹ ont été copiées par tous les grands restaurants.

Ce dernier personnage est un de ces hommes qui, par son savoir-faire et par son amour pour son métier, a créé de véritables havres de luxe qui attirent une clientèle richissime. La cuisine et le service sont les deux composantes principales d'un restaurant. Lorsque ces deux services sont dirigés par un grand maître d'hôtel et un grand cuisinier, l'établissement devient un restaurant de luxe.

Le service proposé par un restaurant a quelque chose de particulier qui se situe dans la recherche du plaisir, de la parfaite harmonie entre les mets, les vins, les décors et la vaisselle. Les directeurs de palaces, de grands restaurants, travaillent dans cette logique. Les plus grands établissements sont nés de cette volonté d'offrir ce qu'il se fait de mieux et de plus luxueux à leur clientèle. On constate que la grande partie des palaces est dirigée par un « couple », constitué habituellement d'un homme qui a une solide expérience dans l'hôtellerie de luxe et d'un grand chef cuisinier.

Qui sont ces personnes qui, à la tête d'un établissement, font tout pour attirer une clientèle fortunée ? Les restaurants de luxe sur la Côte d'Azur sont en grande partie situés dans les palaces. Ainsi, les hommes que l'on retrouve à leur tête ont habituellement une solide expérience acquise au terme d'une longue carrière dans l'hôtellerie, et sont souvent d'anciens maîtres d'hôtel.

Les autochtones sont rares, voire absents, à la direction des palaces ou des restaurants de luxe sur la Côte d'Azur. Il en est de même pour les propriétaires de ces établissements. Ainsi, les hôtels niçois comme le Grand Hôtel, le Beau Rivage, ou encore le Westminster appartiennent aux Schmitz, famille originaire d'Alsace. D'autres viennent d'Angleterre, comme Ruhl, ou de Suisse, comme les Hirlemann qui possèdent l'Hôtel du Luxembourg⁶⁰. Les palaces de Monaco, tels que l'Hôtel de Paris ou l'Hôtel des Bains appartiennent à la Société des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers.

L'histoire de la construction du Negresco, situé sur la Promenade des Anglais à Nice, illustre l'histoire de ces hommes dévoués au service de cette clientèle toujours plus exigeante qui se rend chaque hiver sur la Côte. L'initiateur du projet, Henri Negresco, est originaire de Roumanie. Il acquiert la parfaite maîtrise d'une demi-douzaine de langues au cours de nombreux voyages dans les capitales européennes. Il fait carrière dans l'hôtellerie, successivement commis, garçon, chef de rang, maître d'hôtel... Il travaille pour la première fois en France en 1893, à Monte-Carlo. Il est ensuite engagé comme maître d'hôtel à Londres, où il devient directeur de l'établissement. On le retrouve en Belgique, en Autriche ou encore en Allemagne.

Il décide en 1902 de s'établir sur la Côte. Il s'installe à Monaco où il est précédé par sa réputation de l'homme le plus habile à conserver une clientèle huppée. Il exerce d'abord ses talents de maître d'hôtel au Helder où il sait se rendre indispensable auprès des clients richissimes, tels que les Rockfeller⁶¹, les Singer⁶² ou Basil Zaharoff, le célèbre trafiquant

⁵⁹ César Ritz : 1850-1918.

⁶⁰ Gouirand Pierre, *op. cit.*, p.7-10.

⁶¹ Famille de l'industriel et financier américain. Symbole de la réussite capitaliste.

⁶² Famille de Singer, inventeur américain qui perfectionne la machine à coudre et fonde une entreprise pour la fabrication à grande échelle.

d'armes⁶³. Il devient le maître d'hôtel dont il ne serait question de se passer lorsqu'il s'agit de composer un menu ou de choisir un vin. Par la suite, il prend la direction du restaurant du Casino Municipal de Nice. A la même époque, Henri Negresco achète le restaurant du casino d'Enghien et s'y rend l'été. C'est dans cette ville qu'il fait la rencontre de Pierre Alexandre Darracq. Il intéresse l'industriel à son projet d'ouvrir un grand établissement de luxe et Darracq en devient le principal financier. Avec l'architecte Niermans, Negresco réalise à Nice la synthèse de ce qu'une clientèle mondaine et exigeante souhaite trouver en matière de confort et de luxe.

Les grands noms de l'hôtellerie ont presque tous travaillé sur la Côte d'Azur à cette époque. Un des plus célèbres, César Ritz, qui a dirigé le Grand Hôtel à Nice, le Grand Hôtel à Monte-Carlo, l'Hôtel de Provence à Cannes. Il est surnommé le « Roi des hôteliers et l'Hôtelier des Rois ». Sa présence à la tête d'un hôtel est synonyme de succès. Certains grands hôteliers, à l'image d'Henri Negresco ou de César Ritz, se constituent un véritable fond de commerce avec cette clientèle qu'ils entraînent lorsqu'ils changent d'établissements. Cela tient au style de l'hôtelier, à l'atmosphère que celui-ci fait régner dans son établissement. Ces « grands » de l'hôtellerie connaissent les désirs et les besoins des « grands » de ce monde⁶⁴.

La plupart des directeurs de ces établissements luxueux sont passés par les différents échelons de l'hôtellerie. Ces grands personnages dont le nom a marqué l'histoire de la Côte d'Azur, baptisant un palace, ont une parfaite maîtrise des besoins de la clientèle. Ils participent à l'élaboration de la mise en scène parfaite du dîneur dans la somptueuse salle de restaurant, se trouvant à l'écoute de sa moindre demande et à la recherche de son confort et de son bien-être. En effet, le directeur est plus un homme de relation qu'un gestionnaire. Il est sur le terrain et agit en véritable maître de maison, veillant personnellement au confort des clients.

L'histoire de l'Hôtel de Paris, palace de la principauté monégasque, illustre un autre genre. Il appartient à une société, la Société des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers, qui le loue sous forme de baux de six ans⁶⁵. Le 3 avril 1863, la Société Anonyme des Bains de mer et du Cercle des Etrangers dépose ses statuts. Pour la construction de l'hôtel, on fait appeler à François Blanc et à sa femme Marie. Ils veulent un hôtel qui soit exceptionnel par son luxe, son confort, son installation, son mobilier et sa table.

Différents hommes se succèdent à la direction de l'hôtel. Un certain Foletté officie de 1866 à 1872 et de 1878 à 1881. Il s'agit de l'ancien gérant du Grand Hôtel du boulevard des Capucines, à Paris. On constate ainsi que le recrutement s'effectue dans la France entière, quelques fois même à l'étranger, dans le but de débaucher les meilleurs éléments. Pour la seconde période, il est à la direction des cuisines et du service de restauration. Un article publié dans le Journal de Monaco fait à nouveau l'éloge de ce personnage : « Sa réputation établie sur ses connaissances spéciales de l'art culinaire, sa valeur en matière d'organisation et sa courtoisie à l'égard de la clientèle l'ont fait apprécier depuis longtemps des gastronomes et des véritables gourmets, amateurs des satisfactions qui doivent toujours précéder, accompagner et suivre un bon repas. Aussi sommes nous heureux de saluer en lui le véritable retour aux traditions vraies de la confection de certains mets et de certains menus qui menaçaient de devenir beaucoup trop rares par suite de l'abandon de ces traditions, qui doivent toujours être inhérentes l'une à l'autre : finesse d'exécution et de service. Nous sommes convaincus que ce n'est pas trop que de présager le succès de ce disciple des Carême et des Brillat-Savarin. Il pense, comme Monselet, que les casseroles ont aussi leur airain et il

⁶³ Roberto Gilles, Henry Negresco et le Negresco : la naissance d'un palace azuréen, in *Recherches Régionales*, n°146, 1998 oct-déc., p. 41-57.

⁶⁴ Gouirand Pierre, *op. cit.* p.8.

⁶⁵ En 1883, il est loué à M.M. Girardin et Catelain pour la somme de 275 000 francs par an.

réfléchit souvent à ce vers faisant partie d'un quatrain que George Sand lui adressait au prélude d'un dîner : « Faîtes comme Vatel, mais ne l'imitiez pas ⁶⁶ »

Lorsque Foletté, en 1881, quitte l'Hôtel de Paris pour l'Hôtel de la Terrasse, la Société des Bains de Mer signe un accord avec le propriétaire du London House, un certain Cogery. Ce dernier occupe le poste de directeur pour la saison 1882-1883. On trouve cette fois encore un homme reconnu dans le monde de la restauration, le London House étant un haut lieu de la restauration niçoise fréquenté par Edouard VII⁶⁷. Lui succèdent Catelain, de 1883 à 1889, Van Hymbeck et Dureste de 1889 à 1899, et Fleury, jusqu'en 1928.

Ainsi, de 1864 à 1899, sur les neuf directeurs qui se succèdent, trois sont des spécialistes de la restauration. Il s'agit de Foletté, Cogery et Catelain, restaurateur parisien très connu.

L'accueil et le service dans un restaurant sont pris en charge par un professionnel de l'hôtellerie. Cependant, si les clients apprécient un service soigné, ils viennent aussi pour déguster une cuisine savoureuse et raffinée. C'est là qu'entre en piste le second membre de ce « couple » si particulier, le chef cuisinier.

A l'abri des regards dans les cuisines où le client ne va jamais, le chef prépare les mets qui font la réputation d'un restaurant. Une cuisine soignée et délicate est un élément indispensable pour un restaurant de luxe. Par sa renommée, ce personnage constitue une publicité non négligeable pour l'établissement où il officie. Les restaurants concurrents se livrent d'ailleurs à une véritable « guerre des chefs » pour débaucher le meilleur à chaque saison. Ce dernier doit être capable de répondre aux attentes gastronomiques de la clientèle et maîtriser un incroyable répertoire culinaire.

Les emplois de cuisiniers dans les restaurants de luxe s'adressent à des professionnels déjà confirmés, affranchis des scories de l'apprentissage. L'importance de ce personnage n'est pas inconnue à Louis Léospo : « Le palace le plus luxueux, le plus confortable, n'attire et ne retient une nombreuse clientèle que s'il a la chance de posséder un bon chef grâce auquel la renommée de l'hôtel ira toujours croissant. (...) Toutes les réclames du monde ne valent pas celle des estomacs reconnaissants⁶⁸. »

Cet aspect est illustré par les nombreuses publicités qui vantent la cuisine de certains hôtels, ainsi que par la multiplication des réclames pour les restaurants de luxe, où la mention « cuisine de premier ordre » ou « cuisine française » est presque incontournable. Au même titre, certains hauts lieux de la gastronomie naissent ainsi, sous l'impulsion de grands personnages qui veulent se faire plaisir. Une version de l'histoire du palace niçois raconte que de Dion et Bouton, fabricants d'automobiles, installent Henri Negresco dans ces murs pour satisfaire leur désir de goûter à sa cuisine chaque fois qu'ils séjournent à Nice. Un autre adepte du chef cuisinier roumain, le fameux Zaharoff, le fait venir à l'Hôtel de Paris pour qu'il lui serve son plat favori, la Poule demi-deuil.

Si certains hôtels font appel à des personnages différents à chaque saison, dans un constant souci de nouveauté, d'autres établissements cherchent à se fidéliser une clientèle en conservant plusieurs saisons consécutives le même chef. Cette politique est menée par l'Hôtel de Paris. Le premier chef cuisinier vient de Hombourg en 1875, comme l'ensemble du personnel recruté par Blanc, et conserve sa place jusqu'au moment où un certain Bourgeois le remplace, en 1884. Ce dernier officie dix ans, et Giroix prend la suite en 1895, pour cinq ans. Suivent alors Salles, de 1900 à 1910, puis Falcoz de 1910 à 1923. Ainsi, tous les chefs de la cuisine de l'Hôtel de Paris restent en poste pour un minimum d'une dizaine d'années. Un seul déroge à cette règle, le dénommé Jean Giroix, qui n'exerce que cinq ans.

⁶⁶ *Journal de Monaco, op. cit.* 06/081878.

⁶⁷ Edouard VII : roi de Grande Bretagne et d'Irlande de 1901 à 1910. Grand francophile.

⁶⁸ Leospo Louis, *op. cit.*, p. 336.

Ce dernier illustre d'une autre façon l'importance que peut prendre un grand chef cuisinier et la véritable lutte que les restaurants de luxe se livrent pour recruter le meilleur.

La fin de l'été annonce la prochaine saison et c'est le moment pour les directeurs de constituer les futures brigades. Cette période s'illustre parfois par une véritable « guerre des chefs » entretenue par les hôtels concurrents. Il s'agit d'embaucher les plus grands noms de la cuisine pour la saison et la concurrence est rude. En effet, les palaces du monde entier recherchent les plus réputés et les chefs français sont en tête de liste. Une fois le chef dans les murs du palace, il s'agit de tout mettre en oeuvre pour concurrencer l'hôtel voisin, tant au niveau du service que de la table.

Une anecdote concernant le Grand Hôtel à Monte-Carlo indique les aspects que peut prendre cette « guerre ». Cet hôtel, dirigé par César Ritz, est en concurrence directe avec l'Hôtel de Paris, dont les frères Catelain sont à la tête. Ces derniers l'ont dépossédé de son chef cuisinier, Jean Giroix, acheté à prix d'or. La réputation de ce chef s'est imposée dans le milieu hôtelier. Cuisinier né, il n'utilise que les meilleurs produits et les recettes les plus éprouvées; il incarne un certain classicisme en cuisine. La propriétaire du Grand Hôtel, Mme Jungbluth, l'a fait venir de Trouville, où il exerçait à l'Hôtel des Roches Noires. Jean Giroix donne le nom d'Escoffier avant de quitter ses fonctions au Grand Hôtel. Ayant travaillé avec ce dernier dans un grand restaurant parisien, il le désigne pour le remplacer. César Ritz veut que son établissement dépasse l'Hôtel de Paris à tous les niveaux, et en particulier sur le plan culinaire. A peine entré en fonction, le nouveau chef doit tout mettre en œuvre pour battre son prédécesseur : «Il s'agit d'une véritable guerre, monsieur Escoffier, explique Ritz. Le développement de Monaco est tel que le Grand Hôtel et l'hôtel de Paris peuvent coexister. Néanmoins, si nous perdons du terrain dans l'immédiat, nous courons au-devant de graves ennuis.»(...)Il faut faire mieux que Giroix!⁶⁹»

Ces paroles prêtées à César Ritz montrent l'enjeu que constitue un grand chef pour un palace. La difficulté à recruter résulte dans le fait que le chef d'une cuisine de palace doit savoir exécuter toutes sortes de mets tirés d'un incroyable répertoire culinaire.

Un grand chef doit être capable de préparer une gamme de mets illimitée. Cette abondance proposée au client est la première forme du luxe de la cuisine de la Belle Epoque. Les cuisiniers doivent connaître un nombre important de préparations diverses, de cuissons différentes, de sauces aussi compliquées qu'imprévues. A titre d'exemple, l'œuf peut se présenter sous plus de cent vingt recettes, cela ne constituant que les préparations classiques.

Très peu d'établissements de cette période restreignent le choix de leur clientèle en proposant une carte limitée. Ainsi, le « client-roi » ne choisit pas, il commande. Si cela se fait dans la matinée par l'intermédiaire du maître d'hôtel au cours du XIX^e siècle, le client du début du siècle suivant est tout aussi exigeant mais décide de ses menus au moment de dîner.

Les clients sont à la fois difficiles et informés et demandent à être chaque jour étonnés par une variété toujours plus extraordinaire. Pour cela, les chefs rivalisent d'ingéniosité. Ils complètent par exemple les plats servis par de nombreuses et copieuses décorations ou ils recherchent des produits complémentaires, rendus nombreux par l'exotisme que permet un commerce maritime international de plus en plus développé. Cependant, il n'est admis en cuisine aucune innovation, ni aucune initiative personnelle. Les mets doivent être préparés d'une façon traditionnelle imposée par la coutume et les recettes transmises par les anciens ne souffrent d'aucune modification. Il arrive néanmoins que certains très grands chefs, dans une occasion exceptionnelle, aient inventé une préparation nouvelle pour honorer, au cours d'un dîner de gala, un personnage illustre. Ainsi, les Côtelettes de bécasse Sarah Bernhardt, la Pêche Melba.

⁶⁹ Gall Michel, *Le maître des saveurs, la vie d'Auguste Escoffier*, Editions de Fallois, Paris, 2001, p. 217.

Le fait que le client paye son caprice sans discuter encourage les chefs à se surpasser pour le contenter. Dans ces hôtels qui reçoivent une clientèle de séjour, on ne doit pas resservir le même plat avant un certain laps de temps⁷⁰ et la cuisine de palace devient ainsi de plus en plus composite.

Un grand chef doit être capable de confectionner le plat le plus élaboré comme de faire un bon œuf sur le plat à un client amateur. Un homme incarne l'image du grand chef cuisinier de la Belle Epoque. Il s'agit d'Auguste Escoffier, binôme de César Ritz, qui a réussi à exécuter la synthèse parfaite entre l'héritage culinaire du XIX^e siècle et les nouvelles attentes de sa clientèle.

La présence du couple performant « cuisinier - maître d'hôtel » est à la base de la réussite d'un restaurant de luxe. Certaines fois, ces deux aspects peuvent être réunis en une seule personne, mais l'histoire des grands palaces montre l'intérêt de la présence de deux personnes distinctes, l'une maîtrisant l'art de l'accueil, la seconde exécutant avec maestria tous les arcanes de la grande cuisine.

« Le roi des maîtres d'hôtel », César Ritz, a un alter ego avec lequel il a créé les plus beaux palaces d'Europe. N'étant pas lui-même cuisinier, il a besoin d'un chef connaissant la grande cuisine et tous ses secrets et qui soit au courant du service de restaurant où l'on dîne à la carte. C'est Auguste Escoffier.

Ce personnage, par sa grande expérience et ses différents voyages, marque par ses réformes le monde culinaire de la Belle Epoque. Il puise son inspiration dans les écrits des grands cuisiniers du XIX^e siècle et porte un profond attachement à ses prédécesseurs. Il réussit avec sa cuisine à établir une jonction entre les fastes de la gastronomie du XIX^e siècle et les nouvelles habitudes de vie de la clientèle du siècle suivant.

Auguste Escoffier, reliant le XIX^e au XX^e siècle, fait la synthèse de l'art culinaire développé au cours de cette période. Le grand chef cuisinier se dit en parfaite communauté d'idées avec les grands chefs du XIX^e siècle, héritiers de Carême⁷¹.

Ce dernier, que l'on a surnommé « le Cuisinier des rois et le Roi des cuisiniers » inaugure le XIX^e siècle en posant des grands principes culinaires qui influencent les cuisiniers de son siècle et du suivant. Les souverains et les grands personnages s'attachent ce cuisinier qui aime avant tout la gloire et considère sa profession comme un sacerdoce. On le retrouve à Saint-Petersbourg avec l'empereur Alexandre, à la cour de Vienne, à l'ambassade d'Angleterre, chez la princesse Bagation et chez le baron de Rothschild où il passe plusieurs années durant lesquelles cette table est considérée comme la première d'Europe.

Il définit pour les cuisiniers français du XIX^e siècle une norme idéologique autant qu'un modèle culinaire. La cuisine de Carême est une cuisine de luxe, par ses ingrédients et par sa préparation compliquée, et donc coûteuse. Pour lui, « l'argent n'a pas de valeur: son art importe seul et il ne recherche rien d'autre que la gloire de sa profession⁷² ». Carême ne sépare pas l'architecture de la pâtisserie. Selon lui, les beaux-arts, au nombre de cinq, sont la peinture, la sculpture, la poésie, la musique et l'architecture, laquelle a pour branche principale la pâtisserie. Les mets sont disposés sur des socles et les structures sont très ornées avec des statues en saindoux.

Cependant, chez cet illustre cuisinier, la cuisine se complique tout en se simplifiant. Il opère une codification des procédures, il supprime les redondances et cherche à remplacer la juxtaposition brutale d'éléments contrastés par un parfait équilibre des saveurs. Il établit ainsi le principe de garnir la viande avec de la viande, le poisson avec du poisson et renonce

⁷⁰ Gonnet Paul, *Approche socio-historique de la cuisine de palace*, in Acte du colloque de la Fondation Auguste Escoffier : *La Cuisine de Palace*, 1997 décembre, p.39.

⁷¹ Antonin Carême, 1784-1833

⁷² Menzel, *op. cit.*, p. 209.

à certaines garnitures héritées du Moyen Age, tels que les crêtes de coq et le ris de veau. Il sait, tout en conservant la qualité gastronomique la plus parfaite, accorder la primauté à la présentation et à l'ordonnement. C'est essentiellement sur les sauces que s'exerce la simplification de Carême. Il remplace les coulis compliqués du XVIIIe siècle par une triade de sauces constituée de l'espagnole, de la béchamel et du velouté. Ces dernières sont utilisées comme base pour une foule d'autres sauces. Carême utilise ainsi une centaine de sauces. Parallèlement, il y a un foisonnement de mets liés à ces sauces, tels les soufflés et les potages.

Antonin Carême se situe à une époque charnière entre la fin des cuisines des aristocrates de l'Ancien Régime et les débuts de la grande cuisine du XIXe siècle. Il adapte cette cuisine aristocratique à son époque et pose les principes de cette nouvelle cuisine. Ils sont repris et à nouveau réactualisés par ses disciples et successeurs qui développent l'art culinaire du XIXe siècle.

Les cuisiniers du XIXe siècle portent la marque de leur maître Antonin Carême. Quelques-uns des grands noms de la cuisine de cette période ont été ses élèves. On peut ainsi nommer Adolphe Dugléré⁷³, Jules Gouffé⁷⁴ ou encore Félix Urbain Dubois. Ce dernier est reconnu pour son rôle dans l'adoption du service à la russe. Il est en effet le premier à servir la cause de la nourriture bien chaude en remplaçant le service à la française par celui dit au guéridon.

Les principes culinaires de Carême sont repris et adaptés par ses nombreux élèves et disciples. Tout en conservant la ligne de conduite dictée par « le roi des cuisiniers », ses successeurs réforment tout ce qui n'est plus en harmonie avec les tendances de l'époque.

« Alors que tout se modifie et se transforme, il serait absurde de prétendre fixer les destinés d'un art qui relève par tant de côtés de la mode, et qui est instable comme elle.⁷⁵»

L'auteur de ces lignes qui établit une cuisine faisant la somme des principes hérités des cuisiniers du XIXe siècle tout en s'adaptant aux besoins de la clientèle du début du XXe siècle n'est autre qu'Auguste Escoffier.

Escoffier s'emploie à discerner parmi les nombreuses idées de ses prédécesseurs celles qu'il faut reprendre et celles qui paraissent démodées. A l'image d'Antonin Carême, il établit une jonction culinaire entre le XIXe et XXe siècle.

Enchanté de l'art avec lequel Carême rédige ses menus, il reprend sa façon de faire, prêtant des noms de peintres, de philosophes ou de grands personnages à ses compositions. Il souscrit également à trois grands principes du maître qui sont que la cuisine n'a pas pour but de superposer les saveurs et les odeurs, mais de les isoler, que le froid est un allié qui souligne le plat chaud principal et il acquiesce l'importance de la touche finale, «son je-ne-sais-quoi» qui fait le grand plat.

La rédaction de son *Guide Culinaire*, dont la première édition est publiée en 1899, permet à Auguste Escoffier de poser les principes de sa cuisine. Ce livre se veut un guide pratique destiné aux futurs chefs de cuisine de grands restaurants. Il décrit une cuisine nouvelle que le chef qualifie lui-même de « plus supportable à des gens pressés et à des estomacs fatigués »⁷⁶. Il a conscience des changements sociaux qui appellent des modifications dans le style de la cuisine et du service. Selon lui, la cuisine d'autrefois, lourde et sophistiquée, n'est plus adaptée. Il supprime les socles pour créer de nouvelles méthodes de dressage simplifiées. Il rejette la confection des socles en pâtes inspirés des monuments tant utilisés par Urbain Dubois. Tout doit être comestible, ce qui supprime les sculptures en cire ou en graisse de mouton ou les ornements en argent. Il promeut également la simplification

⁷³ Adolphe Dugléré: 1805-1884.

⁷⁴ Jules Gouffé: 1807-1877.

⁷⁵ Escoffier Auguste, *op. cit.*, Introduction à la 2^e Edition.

⁷⁶ Armisen Raymond, *op. cit.*, p. 66.

du menu, du service et de la préparation. Il joue un rôle de premier plan dans la définition de la forme du menu qui propose désormais un hors-d'œuvre ou un potage, un poisson et une viande généralement accompagnés de légumes, un entremet sucré, un entremet salé et un dessert. Mais de tels menus, servis avec rapidité, ne sont possibles qu'avec l'adoption du service à la russe depuis Urbain Bernard.

Il rejoint les idées de Prosper Montagné⁷⁷ qui part en guerre contre les plats extravagants et trop compliqués. Il explique que les sauces et les garnitures ne sont pas là pour camoufler, recouvrir ou rendre plus acceptables les aliments qu'ils accompagnent. Leur fonction est d'ajouter du parfum, du goût ou de la consistance au plat qu'elles ornent et de le faire avec discrétion. Ce sont les points de vue qu'Escoffier défend dans le *Guide Culinaire*.

Si le goût du public ne se porte cependant pas de façon soudaine et universelle vers plus de simplicité, cette recherche est pourtant un trait dominant de cette période. Plaire à la clientèle et satisfaire ses goûts sont les premiers objectifs d'Escoffier. Depuis le début du XIXe siècle, c'est principalement sur l'invention de nouveaux mets que les grands cuisiniers et les restaurants rivalisent pour attirer la clientèle.

Pour répondre à cette demande incessante, Escoffier puise son inspiration à trois différentes sources. La première se situe dans l'étude systématique des auteurs antérieurs comme Carême ou Dubois. Une seconde source d'inspiration est constituée par les plats paysans traditionnels qui peuvent être transformés en mets de haute cuisine. Le remplacement des ingrédients ordinaires par d'autres plus coûteux efface toute trace de leur humble origine. La Belle Epoque n'aime en effet ni la bouillabaisse, ni la bourride et encore moins le loup grillé au fenouil. Les élégants et encore plus les élégantes se pâment d'horreur à l'odeur de l'ail et du safran, à l'exception de quelques originaux qui font sourire.

Auguste Escoffier est à l'écoute des moindres désirs de ses clients et une de ses grandes forces est son aptitude à deviner leurs désirs. Ainsi, pour régaler un habitué du Grand Hôtel de Monaco, le baron Alphonse de Rothschild, dont les asperges à pointes vertes sont une des prédilections, il contacte la maison Fontaine à Argenteuil pour lui demander de sélectionner des plans dont les bouts auraient seulement légèrement dépassé du sol. Pour lui, la vraie grande cuisine ne peut s'adresser indifféremment à n'importe qui. Par exemple, au prince de Galles dont les écuries viennent de remporter un derby, il sert une poularde Derby, fourrée de riz, de truffes et de foie gras, entourée de tranches de foie gras sautées sur toasts et de truffes entières macérées dans du jus de viande et du madère.

Enfin, on remarque les inventions individuelles qui découlent d'une création délibérée. De nombreux plats d'Escoffier inspirés par des clients se classent dans cette catégorie. Les femmes sont souvent à l'origine de ces créations. Auguste Escoffier est une sorte de « cuisinier-galant ». Il comprend vite le rôle que la femme peut avoir dans la promotion de la cuisine et ne manque jamais de la flatter.

Pour plaire au public féminin, il ose une cuisine légère, aérienne et pétillante. C'est une cuisine pour palais délicats où la composition et la couleur des mets dans l'assiette ressemblent à un petit tableau. Mais le grand atout d'Escoffier est de créer des plats pour les grandes dames de l'époque. Il ajoute ainsi au répertoire culinaire le consommé Isabelle, en hommage à la princesse de Guise, le consommé Hélène pour la princesse d'Aoste, le consommé Doria pour la princesse Rospigliosi, la poularde Adelina Patti, la mignonnette de cailles Rachel, la salade Réjane, la coupe Yvette, les fraises Sarah Bernhardt et les pêches Louise d'Orléans. Sa création la plus célèbre demeure la Pêche Melba. Il compose cette recette pour la servir à la célèbre diva au Savoy de Londres. Les pêches sont servies sur un lit de glace vanille, présentées dans une timbale d'argent incrustée entre les ailes d'un cygne

⁷⁷ Montagne Prosper : 1865-1948.

taillé dans un bloc de glace et recouvertes d'un voile de sucre filé. La purée de framboise ajoute la touche d'acidité finale⁷⁸.

Se sentant ainsi choyées, les riches clientes fréquentent assidûment le Grand Hôtel et en assurent la publicité. Un des aspects inédits des palaces est qu'il est à présent respectable pour une dame de dîner seule en public dans le restaurant. La présence des dames modifie le caractère social des salles à manger. Selon une remarque d'Escoffier, si les hôtels ont pris une telle place dans la vie mondaine, c'est entre autre parce qu'«ils permettent de se montrer: ils sont parfaitement adaptés à l'exhibition des toilettes somptueuses⁷⁹». Il souligne qu'avec l'apparition des dames dans les dîners, il devient à la mode, après le théâtre, de prendre un souper tardif à l'hôtel.

Escoffier se révèle être un génie pour la création de mets répondant parfaitement à l'image du dîneur. Il connaît et utilise toutes les subtilités de l'art culinaire pour se mettre au service des clients. Il exécute une synthèse parfaite entre l'héritage du XIXe siècle où s'exerce la cuisine d'Antonin Carême et les attentes du public du début du XXe siècle. Son grand sens de l'observation et son importante connaissance de l'art de ses prédécesseurs lui ont permis d'adapter certains principes culinaires pour ainsi poser les bases de la cuisine de palace.

Le restaurant de luxe apparaît à la fin du XIXe siècle grâce à une synthèse de divers éléments parmi lesquels les personnages tiennent une place importante. Il y a bien sûr la clientèle, riche et exigeante, dont les besoins modèlent l'organisation du restaurant, mais ce dernier ne peut atteindre la perfection voulue qu'avec la participation de ses employés.

Au lendemain de la Grande Guerre, pratiquement tous les restaurants indépendants ont fermé leurs portes. En effet, la guerre a stoppé le tourisme pour un temps. Créés pour accueillir la riche clientèle hivernante, l'absence de celle-ci provoque la fermeture de la grande majorité des restaurants de luxe. On ne trouve pas la trace de faillites dans les registres des tribunaux mais, de la petite dizaine des grands restaurants, l'annuaire des Alpes Maritimes de 1923 ne mentionne plus que le Grand Restaurant de la Réserve de Nice et La Réserve de Beaulieu.

La disparition des restaurants de luxe pourrait également s'expliquer par le problème sévère de l'approvisionnement et du ravitaillement qu'a connu le département pendant la Première Guerre Mondiale. Les quelques clients providentiels ne peuvent être servis. Le maintien de ces deux établissements situés en bord de mer pourrait alors s'expliquer par le fait qu'ils possèdent une concession pour des parcs à poissons et à coquillages. Touchés par le conflit, ils arrivent néanmoins à demeurer ouverts. Par contre, la plupart des palaces ont survécu à la Grande Guerre, même si certains ferment avant 1920. Les grands palaces retrouvent leur clientèle d'avant guerre en 1920 et le faste des premières années du XX^e siècle semble revenu. La crise économique mondiale de 1929 donne le coup de grâce à ces hôtels-palais.

Les restaurants des palaces de la Belle Epoque symbolisent la quintessence du luxe. La gastronomie de palace pose les principes qui régissent la cuisine de luxe du XXI^e siècle.

Ce que les chroniqueurs gastronomiques modernes Gault et Millau qualifient dans les années 1960 de nouvelle cuisine, marquant ainsi un nouveau style culinaire, n'est cependant pas en totale rupture avec la cuisine de palace de la Belle Epoque. On retrouve des principes de Carême et d'Escoffier dans l'art culinaire de ces nouveaux chefs. Le premier principe qui

⁷⁸ Ternant (de) Geneviève, *La gastronomie depuis Escoffier*, in Actes du colloque de la Fondation Auguste Escoffier : *Cuisine, service et vins*, 1998 oct., p. 56.

⁷⁹ Escoffier Auguste, *Souvenirs Inédits, 75 ans au service de l'art culinaire*, Laffite Jeanne, Marseille, 1985, 193 p., p. 94.

rejette les complications injustifiées n'est pas nouveau. Escoffier simplifie les décorations des plats en abandonnant l'usage des socles non comestibles. La nouvelle cuisine est une « cuisine du marché » où il faut absolument se servir des produits les plus frais ; Carême exige déjà au début du XIXe siècle la fraîcheur absolue pour ses ingrédients. Les nouveaux chefs éliminent les sauces trop riches et trop lourdes, spécialement l'espagnole et la béchamel. Carême a également procédé à une simplification du registre des sauces. Un autre principe est de puiser l'inspiration dans la cuisine régionale. Auguste Escoffier applique ce principe lorsque, par exemple, il invente son Carré d'agneau Mistral. Enfin, cette cuisine, comme celle d'Escoffier, se caractérise par une grande créativité. Il y a bien entendu des principes totalement nouveaux, comme l'usage d'un équipement de cuisine ultramoderne ou le recourt aux herbes fraîches pour l'assaisonnement, mais cela ne fait que confirmer l'état d'esprit d'Auguste Escoffier que l'on retrouve dans son introduction⁸⁰ du *Guide Culinaire* : « Les hommes de génie, qui, admirateurs du grand Carême, n'avaient cependant pas hésité à réformer de son œuvre tout ce qui n'était plus en harmonie avec les tendances de leur époque, furent les premiers à comprendre que la nécessité s'imposera dans un temps plus ou moins long pour celles que nous préconisons ici. Alors que tout se modifie et se transforme, il serait absurde de prétendre fixer les destinées d'un art qui relève par tant de côtés de la mode, et est instable comme elle. »

Antonin Carême établit une jonction entre la cuisine aristocratique faite pour les princes de l'Ancien Régime et la cuisine du Directoire. Il réforme et pose de nouveaux principes qui sont suivis par les chefs du XIXe siècle. Auguste Escoffier, un siècle plus tard, exécute une synthèse identique avec les principes carémiens et les réforme pour les mettre au goût du jour. La nouvelle cuisine tire ses sources de la cuisine de l'Ancien Régime. Elles peuvent remonter à l'Antiquité si l'on se réfère à certaines recettes des grands chefs des Alpes-Maritimes tels Alain Ducasse ou Jacques Chibois qui utilisent le verjus, équivalent du defrutum⁸¹ d'Apicius.

Enfin, pour reprendre les mots de Pierre Gouirand : « La gastronomie est un merveilleux lien entre tous les hommes de toutes les sociétés⁸². »

⁸⁰ Escoffier, Avant-propos du *Guide Culinaire*, 1902

⁸¹ Defrutum: réduction de jus de raisins pour assaisonner les mets. Cette technique culinaire, jointe à du vinaigre ou du citron, vaut celle du verjus.

⁸² Gouirand Pierre, Rapport introductif au Colloque de la Fondation Escoffier : *Cuisine, service et vins*, op. cit., p. 14.

**MONSEIGNEUR BALAIN,
ÉVÊQUE DE NICE
(1877-1896)**

Philippe LONG

Résumé d'un mémoire de maîtrise préparé sous la direction de M. Schor

Né en 1828 à Saint-Victor dans le Vivarais, province de vieille tradition chrétienne, Mgr Balaïn dirigea le diocèse de Nice pendant près de vingt ans, de 1877 à 1896¹. Cette promotion avait représenté l'aboutissement logique d'une carrière exemplaire commencée au Grand Séminaire de Viviers avant que sa volonté de devenir missionnaire ne motiva son entrée au sein de la congrégation des Oblats de Marie Immaculée².

Il se consacre finalement à l'enseignement : professeur de dogme et de morale à Ajaccio puis directeur du Petit Séminaire de Vico, ses compétences furent récompensées en 1859 par sa nomination à la tête du Grand Séminaire de Fréjus.

Il justifia pleinement la confiance placée en lui, par ses talents d'administrateur, de formateur des âmes, par son courage lors des années troubles 1870-1871, autant de références qui lui valurent d'être nommé évêque de Nice en 1877.

Quelques semaines avant sa promotion, les élections législatives avaient consacré la victoire des républicains d'esprit laïque et leur installation durable à la tête de l'Etat en dépit d'une forte instabilité ministérielle. Les relations entre l'Eglise et l'Etat subirent un profond changement. L'idéologie officielle entendait bâtir un Etat laïque, dégagé de toute influence religieuse, la religion devenant une question d'opinion strictement personnelle.

De 1879 à 1886, se succédèrent plusieurs lois consacrant le caractère laïque des écoles, des tribunaux, des cimetières...

Les catholiques, virent dans cette politique la menace d'une apostasie nationale, la négation des droits de Dieu et de l'Eglise, une intolérable injure au passé de la France et à la volonté de la majorité.

Que fut le comportement adopté par l'évêque de Nice dans ce contexte propice aux déchaînements des passions et aux excès de langage ? Quelles ont été les difficultés rencontrées ? Aux problèmes politiques viennent se greffer les prémices de la crise des vocations et de l'éducation religieuse. Quelles solutions furent adoptées avec plus ou moins de succès ?

Aux difficultés politiques et religieuses inhérentes à la plupart des diocèses français durant cette période, il ne faut pas oublier une des principales caractéristiques du diocèse de Nice : il n'a été que récemment rattaché à la France. Mgr Balaïn, patriote convaincu, souhaitait faciliter l'intégration. Son attitude ne fut pas toujours pleinement acceptée. Un autre objectif de cet article sera d'essayer d'appréhender ces oppositions locales.

Voilà donc esquissés les points forts de l'étude d'un homme discret, d'un prélat comme tant d'autres, qui s'efforça de remplir au mieux sa mission principale : veiller au bien-être spirituel des catholiques placés sous sa juridiction au moment où l'anticléricisme prenait de l'ampleur, où « des vapeurs sombres et pestilentielles montent de l'abîme, se répandent dans la ville, gagnent les campagnes et arriveront demain peut-être au dernier hameau de nos montagnes »³.

✚ Les préoccupations politiques

Le diocèse traversa les années 1880, relativement épargné par le déchaînement brutal des passions. La présence modératrice de Mgr Balaïn sur le siège épiscopal y était incontestablement pour quelque chose. Il l'avait annoncé dès son arrivée à Nice : il comptait établir de bonnes relations avec les autorités civiles et demeurer à l'écart des luttes politiques.

¹ Il est décédé à Auch en 1905

² Congrégation fondée en 1816 par Charles de Mazenod, futur évêque de Marseille. Au premier objectif de la prédication dans les paroisses rurales, vinrent s'ajouter la responsabilité de séminaires et, à partir de 1831, la charge de missions étrangères

³ Lettre pastorale et mandement de Mgr l'évêque de Nice à l'occasion de son arrivée dans le diocèse. 25 février 1878. Archives diocésaines de Nice

Cette relative tranquillité fut toutefois troublée par deux événements marquants. Le premier agita le diocèse en 1880 avec l'expulsion de religieux appartenant à des congrégations non autorisées suite aux décrets du 29 mars 1880.

Le second événement important concernait la profanation de la Croix de Marbre⁴ par des inconnus, dans la nuit du 1er au 2 novembre 1880. Cet acte de vandalisme suscita une indignation générale au sein de la population niçoise. Mgr Balaïn ordonna une prière publique d'expiation dans toutes les églises.

Quitte à paraître timoré voire soumis, Mathieu Victor Balaïn évita toute forme de confrontation avec les représentants de la République et autres personnalités politiques. Il attendait également de la part du clergé du diocèse, le même devoir de réserve auquel il s'astreignait, vis-à-vis des événements politiques qui divisaient alors la France. La chaire ne devait pas être considérée comme une tribune politique.

Avis non lu en chaire : « Vous savez, Messieurs, quelle réserve nous nous sommes imposés et nous avons toujours gardée, depuis que nous sommes au milieu de vous au sujet des élections et des questions politiques. Vous avez suivi notre exemple et vous avez bien fait. Ne traitez jamais en chaire ces questions délicates et brûlantes⁵.

Mathieu-Victor Balaïn était avant tout partisan du dialogue, sans que cela puisse être assimilé forcément à de la lâcheté ou de la compromission. Il savait pertinemment que toute résistance, obstruction ou entrave à l'application des décrets était vaine et ne pouvait être que préjudiciable à la vie religieuse dans le diocèse.

Mais le souci de la conciliation et du dialogue ne l'empêchait pas de s'insurger contre les atteintes faites au droit de l'Eglise. Il récusait notamment les accusations d'hostilité à la République lancées contre l'Eglise : « Non, les évêques et les prêtres ne sont pas systématiquement hostiles au gouvernement. Non, l'Eglise catholique, en France, n'est pas plus qu'ailleurs l'ennemi de la société civile ; non elle ne mérite pas les rigueurs croissantes dont on la poursuit. Nous demandons la justice, la liberté et la paix »⁶.

Effectivement, le premier évêque français de Nice aurait très bien pu faire sienne la devise, « Religion et Patrie ». Sa réputation avait d'ailleurs motivé en partie son choix à l'épiscopat. Elle se confirma à la lecture du premier mandement. « Nous donnerons à notre chère patrie, dans les limites de notre ministère, et autant que les circonstances peuvent nous le permettre, les témoignages les plus sincères de notre fidélité et de notre dévouement⁷.

Le gouvernement lui témoigna son estime en lui décernant la légion d'honneur en juillet 1879, un an seulement après son arrivée à Nice.

Cet attachement à son pays était, pour les autorités civiles un gage de bonne volonté. Elles escomptaient que sa présence accélérerait l'intégration du comté de Nice. De ce fait, il ne tarda pas à se faire des opposants au sein d'une minorité très conservatrice, nostalgique de l'ancien ordre des choses, représentée par une fraction du clergé niçois dont plusieurs membres du Chapitre cathédral de Nice.

Ceux-ci trouvèrent un allié de choix avec le périodique de langue italienne, *Il Pensiero di Nizza* que l'évêque de Nice n'hésitait pas à présenter dans sa correspondance privée comme le journal officieux et semi-officiel du Chapitre.

Les relations entre l'évêque de Nice et le journal demeurèrent très tendues jusqu'en 1895, date où il fut interdit, avec des périodes de frictions assez violentes.

⁴ Située dans l'actuelle rue de France, elle a été érigée en 1568 en commémoration du Congrès de Nice, tenu en 1538 par le pape Paul III en vue d'amener la paix entre François Ier et Charles Quint

⁵ Avis qui ne doit pas être lu en chaire, lettre n°61, 21 septembre 1893

⁶ Lettre adressée par Mgr Balaïn à Son Eminence le cardinal Guibert, propos rapporté par *La Semaine religieuse* du 25 avril 1886

⁷ Lettre pastorale et mandement à l'occasion de l'arrivée dans le diocèse. 25 février 1878

Ce fut notamment le cas à la fin de l'été 1882 lorsqu'un agent indélicat de la Trésorerie générale de Nice détourna des fonds parmi lesquels 8480 livres de rentes italiennes soit environ 160 000 francs, somme considérable pour l'époque, en titres appartenant à divers établissements religieux. Les fonds se trouvaient à Paris mais avaient ensuite été déplacés vers Nice. *Il Pensiero* en profita pour critiquer la gestion du diocèse par son chef. Mais au-delà du simple conflit sur la responsabilité de chacun dans la perte des rentes, apparurent les véritables motivations de cette campagne menée contre l'évêque de Nice. Comme l'indiqua le journaliste, en réponse à Mgr Balaïn qui s'étonnait « des sentiments d'hostilité que vous paraissez professer à son égard, sans qu'il puisse en deviner le motif »⁸, cette hostilité prit origine « de la guerre inconsidérée faite aux usages et traditions locales [...] Mgr a eu le tort de venir à Nice avec des idées préconçues et de faire main basse sur nos usages, sur nos traditions locales, qui furent toujours respectées par ses prédécesseurs »⁹. Le rédacteur en chef du journal alla même plus loin, parlant de connivence avec le préfet. « Certains de vos changements paraissent plutôt inspirés à la préfecture qu'à l'évêché »¹⁰.

Au prétendu non respect des us locaux, notamment l'interdiction de l'usage de l'italien en chaire, s'ajoutait l'accusation plus discrète concernant une éventuelle mise à l'écart du Chapitre dans les questions touchant à l'administration temporelle du diocèse. L'évêque aurait ainsi évité la perte des titres s'il avait pensé à consulter ses conseillers naturels, les chanoines.

Heureusement pour l'évêque de Nice, la majorité du clergé lui apporta son soutien solennel durant la retraite ecclésiastique. Le télégramme du ministère annonçant le remboursement intégral des titres perdus, dissipa les dernières inquiétudes et fit cesser la polémique.

Lors de l'annexion du comté de Nice à la France opérée par le traité du 24 mars 1860, l'arrondissement de Grasse fut soustrait au département du Var sur le plan civil et rattaché par décret du 24 octobre 1860 au comté pour équilibrer démographiquement le territoire que constituait dorénavant le département des Alpes-Maritimes. Sur le plan religieux, l'ancien comté de Nice, qui formait désormais les arrondissements de Nice et de Puget-Théniers, dépendait toujours de l'évêque de Nice alors que l'arrondissement de Grasse demeurait sous la juridiction ecclésiastique de l'évêque de Fréjus.

Il fallut attendre vingt-six ans pour voir concorder enfin les limites administratives et religieuses dans le département. Au niveau local, les oppositions étaient nombreuses. Le clergé français de l'arrondissement de Grasse n'avait que peu d'enthousiasme et de considération pour les confrères du comté de Nice, considérés par lui comme italianisants, peu favorables à l'Etat français et peu cultivés. Mgr Jordany, évêque de Fréjus, était bien entendu opposé à ce projet qui le privait d'une partie de son diocèse ainsi que du Petit Séminaire de Grasse. De l'autre côté du Var, Mgr Sola, en conflit avec le Chapitre cathédral, était peu disposé à assumer la charge de l'arrondissement de Grasse dont il connaissait l'hostilité d'un clergé de langue et de tradition françaises.

L'arrivée de Mgr Balaïn comme successeur de Mgr Sola facilita la reprise des négociations, d'autant plus facilement qu'il était français et avait vécu longtemps dans le diocèse de Fréjus où il avait été Supérieur du Grand Séminaire et vicaire général pendant près de dix-huit ans. Il avait une parfaite connaissance du clergé de Fréjus et un certain nombre de prêtres de l'arrondissement de Grasse avaient été ses élèves au Grand Séminaire. Ils avaient gardé une sympathie marquée pour celui dont ils avaient apprécié la science et le savoir, la profonde spiritualité et le grand esprit de foi, la discrétion qui confinait souvent à la timidité. Mgr Balaïn put compter sur l'appui du comte de Brancion, préfet des Alpes-Maritimes de

⁸ Lettre de Mgr Balaïn à *Il Pensiero di Nizza*, 9 septembre 1882

⁹ *Il Pensiero di Nizza*, 10 septembre 1882

¹⁰ *Il Pensiero di Nizza*, 16 septembre 1882

1879 à 1882, qui essaya d'attirer l'attention du ministre de l'Intérieur et des Cultes en insistant sur l'intérêt du rattachement pour une meilleure intégration du comté de Nice à la France : « ... les prêtres de l'ancien comté de Nice ont en général les habitudes et les goûts du clergé italien et plusieurs d'entre eux cherchent à entretenir dans la population l'amour de l'ancienne patrie, au détriment de la France [...] Si l'arrondissement de Grasse faisait partie du diocèse de Nice, l'évêque pourrait par des mutations envoyer dans l'ancien comté de Nice des prêtres français de l'arrondissement de Grasse et on verrait sans inconvénient des prêtres aux tendances italiennes au milieu des populations si françaises de la rive droite du Var ». ¹¹

Il fallut toutefois attendre 1885 pour assister à une relance de l'affaire. La vacance du siège épiscopal de Fréjus, suite au décès de Mgr Terris le 8 avril, constitua l'occasion propice au règlement de cette question qui durait depuis trop longtemps.

On profita du décret de nomination de Mgr Oury à l'évêché de Fréjus, daté du 2 mars 1886, pour annoncer l'incorporation au diocèse de Nice de l'arrondissement de Grasse. Le 15 juillet 1886, le décret paraissait dans le journal officiel.

Si la population de l'arrondissement de Grasse accueillit la nouvelle avec une certaine indifférence, ce ne fut pas le cas du clergé qui dut faire contre mauvaise fortune bon cœur. « ... Quelque douloureuse que soit pour tous une telle séparation, nous n'avons qu'à nous soumettre avec une respectueuse et filiale obéissance à la décision du Souverain Pontife, qui s'est inspiré, en prenant cette mesure, de considérations d'ordre général, en présence desquelles nous devons imposer silence à notre amère et poignante tristesse » ¹².

Mgr Balaïn s'employa très vite à créer une osmose entre les deux clergés. Il voulait rassurer ses nouveaux administrés dont il comprenait les réticences. Il effectua une grande tournée pastorale du 19 juin au 8 juillet 1887 à la découverte de l'arrondissement, nomma le père Giraud, curé d'Antibes, au poste de vicaire général la même année.

Officiellement, tout était désormais réglé. Le rattachement avait avant tout été une volonté gouvernementale, le souci de simplification administrative se conjuguant avec une volonté affichée de francisation du diocèse. Le rôle joué par Mgr Balaïn dans cette affaire fut important, plus par sa personnalité que par son engagement. Il constitua le catalyseur, le trait d'union idéal entre les différents partis.

✚ Les préoccupations religieuses

Le 28 mars 1882 consacrait le caractère laïque de l'enseignement public. L'instruction religieuse ne figurait plus au programme de l'école publique. Comme tous les autres évêques, Mgr Balaïn protesta contre les effets pervers d'une loi qui « bannit l'enseignement de la religion et le nom même de Dieu de l'école communale, comme elle en exclut les ministres de Jésus-Christ » ¹³.

En conséquence, certains devoirs s'imposaient désormais aux parents et au clergé. Aux parents incombait la tâche de donner les bases d'une éducation religieuse que le prêtre approfondirait durant le catéchisme. Dès 1880, dans une lettre au clergé relative à certaines fonctions du ministère, Mathieu Victor Balaïn appelait l'attention des prêtres sur l'importance du catéchisme. Faire le catéchisme avec encore plus de zèle, de dévouement, sans ménager ni les heures, ni sa peine, tel était le message de l'évêque. « Il faut employer d'autant plus de

¹¹ Rapport du préfet Brancion au ministre de l'Instruction publique et des Cultes, Nice, 28 décembre 1881, ADAM

¹² *Semaine religieuse de Fréjus* du 28 août 1886. Propos repris par la *Semaine religieuse de Nice* du 5 septembre 1886

¹³ Lettre au clergé et aux fidèles sur l'enseignement primaire. 6 juin 1882. A. Dioc

zèle pour instruire et pour préserver la jeunesse que les ennemis de la religion mettent plus d'acharnement à semer les ténèbres dans les esprits et à corrompre les mœurs »¹⁴.

Le catéchiste devait être clair dans son enseignement : il était important que les jeunes apprennent leurs leçons et surtout qu'ils les comprennent. Clarté mais aussi simplicité du catéchisme : Mgr Balaïn recommandait l'utilisation de termes familiers aux enfants plutôt que des mots abstraits ou philosophiques qui rebuteraient l'auditoire. Il fallait rendre le catéchisme assez intéressant pour que filles et garçons y viennent avec plaisir. Douceur et bonté devaient donc remplacer froideur et sévérité.

Pédagogie était en fait le maître mot de l'évêque de Nice qui, en tant qu'ancien professeur de séminaire, connaissait très bien le langage à employer auprès de la jeunesse. L'art de bien faire le catéchisme ne s'inventait pas : de longues heures de travail et d'études étaient nécessaires pour arriver à faire passer le message auprès d'un public difficile et inattentif par nature. Mgr Balaïn était indigné à l'idée d'un enseignement religieux bâclé. Il se plaignait parfois du laxisme de certains prêtres qui présentaient des enfants insuffisamment préparés. « Nous en avons parfois rencontré qui n'avaient pas encore appris à faire le signe de croix et qui n'avaient pas la moindre intelligence du sacrement de la Confirmation. Nous avons dû les refuser et nous plaindre publiquement d'une telle ignorance »¹⁵.

L'évêque de Nice ne se contenta pas de discourir ; il agit beaucoup sur le terrain en visitant fréquemment pensionnats et séminaires et en dépensant beaucoup d'énergie dans les tournées de première communion ou de confirmation. Il ne s'en plaignait pas, bien au contraire ; le contact avec les enfants représentait à ses yeux une des fonctions essentielles de son ministère, même si sa santé fragile ne supportait pas toujours cette débauche d'énergie.

La situation du clergé diocésain se modifia considérablement entre le début de l'épiscopat de Mgr Balaïn et l'annonce de son départ à Auch en 1896. Les mentions N.N. indiquant les postes vacants fleurissent dans les colonnes de l'ORDO¹⁶ : six en 1879, cinquante-cinq en 1887, quatre-vingt-sept en 1896. De 1887 à 1896, le nombre de prêtres diminua fortement passant de 415 à 344 soit 71 ecclésiastiques en moins ! le doyenné de Saint-Auban comptait en 1896 huit paroisses sans prêtres sur dix-sept, celui de Coursegoules quatre sur huit. Des villages comme Levens, Roquebillière ou Contes n'avaient plus de vicaires.

Les ordinations ne suffisaient plus à combler les vides creusés par la mort dans les rangs du clergé diocésain ; 295 morts entre 1878 et 1896 pour seulement 123 ordinations. Celles-ci suffisaient à peine à compenser le nombre de prêtres de paroisses morts en activité. Mgr Balaïn n'eut de cesse de remédier au mieux à cette crise des vocations en menant une double action, d'une part de sensibilisation des catholiques au problème par le biais des lettres pastorales, et d'autre part en améliorant les conditions d'accueil des séminaires.

L'évêque de Nice désirait voir dans les familles chrétiennes, un milieu propice à l'éclosion d'une vocation. Aux grands-parents incombait le devoir de ne pas l'entraver, souligna-t-il, en insistant sur « la grande gloire pour une famille chrétienne de donner un de ses fils à l'Eglise ».

La tâche qui revenait aux prêtres était plus redoutable encore ; déceler la naissance des vocations, découvrir chez un enfant l'étincelle de la foi mais aussi l'entretenir par un suivi constant même en dehors des heures d'enseignement religieux pour l'amener sur la voie du sacerdoce. « Voyez dans vos paroisses, dans les familles religieuses que vous connaissez dans

¹⁴ Lettre n°2 portant communication d'une encyclique de Léon XIII en date du 21 avril 1878. 12 mai 1878 A. Dioc

¹⁵ Lettre pastorale sur l'enseignement primaire, 6 juin 1882, A. Dioc

¹⁶ Annuaire composite divisé en deux parties. L'une est un calendrier liturgique du bréviaire et de la messe ; l'autre est l'annuaire ecclésiastique du diocèse

la vôtre peut-être, s'il n'y a pas des enfants sages, intelligents, d'un heureux caractère et d'une bonne santé qui montrent de l'attrait pour choses saintes et du goût pour l'état ecclésiastique [...] Lorsque vous aurez cru reconnaître un bon germe de vocation sérieuse, cherchez, nous vous en prions, à le cultiver, à le développer avec toute la tendresse de votre sollicitude et de votre zèle »¹⁷.

Appeler les laïques et les prêtres à veiller à l'éclosion de vocations était indispensable mais inutile si on ne s'occupait pas des lieux de formation. Considérer l'œuvre accomplie par Mgr Balaïn auprès des séminaires comme sa principale satisfaction n'est guère exagéré. Il entreprit tout d'abord une profonde restructuration du Petit Séminaire, construit près du port de Nice. Les locaux furent sensiblement agrandis : nouveaux dortoirs, cuisine, réfectoires, bâtiments de classe, salon de physique sans compter la nouvelle chapelle dont la première pierre fut posée en 1880. Sa consécration en 1891 donna lieu à une grande cérémonie. Ces travaux permirent de tripler le nombre des élèves (250 à 300 désormais).

Plus petit que le précédent, le Petit Séminaire de Grasse accueillait au cours de l'année scolaire 1886-1887, 138 élèves. Il faillit disparaître lors du rattachement, certains estimant son coût trop élevé. Mgr Balaïn s'y refusa, préférant assumer le remboursement des 460 000 francs de dépenses. Même si son action en faveur des établissements secondaires a été importante, l'œuvre majeure resta sans nul doute celle accomplie en faveur du Grand Séminaire. Installé depuis 1825 dans un ancien couvent des sœurs Bernardines, il était coincé dans le dédale des rues étroites et montantes du Vieux-Nice, non loin de la cathédrale, au pied de la colline du château. Maison lourde et sombre, des murs épais, des couloirs sonores, peu de soleil, pas beaucoup d'espace, autant de conditions peu propices à la formation et au recueillement. Le déplacement du Grand Séminaire s'imposait. Le choix se porta sur un terrain situé sur la colline de Cimiez. La pose de la première pierre eut lieu le 14 avril 1896. Mgr Balaïn n'eut pas la joie de le voir achevé mais il partit à Auch l'esprit serein sûr que les travaux n'allaient être pour son successeur « la source et la cause d'aucun embarras ». Inauguré en 1897, le bâtiment devint en 1907 après la séparation de l'Eglise et de l'Etat le siège de l'Ecole normale d'instituteurs.

Le 30 mai 1896, un décret présidentiel annonçait la nomination de Mgr Balaïn à l'archevêché d'Auch. Il fit son entrée dans la cité auscitaine le 3 septembre 1896. Sa qualité de premier évêque français de Nice lui valut d'être bien accueilli, même par les journaux de gauche qui faisait état de son ardent patriotisme.

En novembre 1902, il eut la joie de célébrer un tripe jubilé, belle récompense pour une carrière exemplaire : 50 ans de sacerdoce, 50 ans d'oblation, 25 ans d'épiscopat. IL mourut le 13 mai 1905, sept mois avant la loi de séparation de l'Eglise et de l'Etat. Les obsèques furent célébrées le 18 mai à Auch.

Mgr Balaïn fit partie de cette nouvelle génération d'évêques rompus à l'administration diocésaine, zélés, attachés à leurs devoirs mais en retrait de la scène politique et peu portés aux actions d'éclat et aux déclarations fracassantes. Avec sérieux et compétence, il s'efforça de remplir au mieux la mission qui lui était confiée sans confondre politique et religion mais en préservant les intérêts de l'Eglise. « Sa vie épiscopale fut une vie de labeur incessant, mais d'un labeur accompli dans l'ombre et le silence »¹⁸

¹⁷ Semaine religieuse, 2 mars 1879

¹⁸ Revue oblate, juin 1905

**CONNAISSEZ-VOUS
L'ASPEAM ?**

**Colette BOURRIER-REYNAUD et
Olivier VERNIER**

Un constat

Créée en 1990 par des universitaires, des archivistes, des bibliothécaires, des conservateurs de musée et des chercheurs de l'ensemble des Alpes-Maritimes, l'Association partit du constat de la relative rareté alors des archives privées dans les fonds publics et de leur potentielle destruction dans bien des cas (liés aux successions ou autres mutations) ainsi que de leur méconnaissance par les auteurs de monographies et de travaux universitaires. A la suite d'une enquête scientifique menée de 1988 à 1990 par les Archives de la ville de Nice (Sylvie de Galléani) et par le Centre d'Histoire du Droit de l'Université de Nice Sophia-Antipolis (Olivier Vernier) sur les archives des représentants du monde politique sous la Troisième République (parlementaires, conseillers généraux et maires des grandes villes : Nice, Antibes, Cannes, Grasse, Menton,...), l'occurrence s'offrit de fonder, comme en Gironde ou dans le Doubs, une association, structure plus souple que les organismes publics.

Un projet

L'Association de Sauvegarde du Patrimoine Ecrit des Alpes-Maritimes (ASPEAM) s'est donc donnée pour ambition d'inciter les détenteurs potentiels d'archives écrites - à la matérialité, au contenu et aux supports variés (de la facture commerciale ornée à la carte postale, du livre comptable au statut associatif, de la plaque photographique à l'étiquette de parfum, de la carte de membre d'un club à une correspondance de guerre..) - à les faire connaître au monde de la recherche et à terme, selon leur intérêt scientifique apprécié par les professionnels des archives d'envisager avec les dépôts d'archives publics tant départemental que municipaux leur possibilité de conservation finale par des conventions de dépôt respectant les règles de consultation souhaitées par les parties. Pour faire connaître ces objectifs, la presse locale écrite et audiovisuelle apporta son appréciable contribution. C'est ainsi qu'au fil des années, des dépôts -encore trop limités- furent consentis sur suggestion ou intervention de nos membres tant aux Archives départementales qu'aux archives de la ville d'Antibes ou de Menton souvent lors de nos assemblées générales tenues hors de Nice.

Une équipe se met à l'oeuvre

L'Association dont les statuts ont été déposées à la préfecture des Alpes-Maritimes le 23 avril 1990 et publiés au Journal Officiel le 23 mai suivant a été présidée successivement par Melle Rosine Cleyet-Michaud, directeur des Archives départementales des Alpes-Maritimes, par les professeurs Paul Isoart de la Faculté de Droit de l'Université de Nice Sophia-Antipolis, par Paul Gonnet de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de l'Université de Nice Sophia-Antipolis et Paul-Louis Malaussena de la Faculté de Droit de l'Université de Nice Sophia-Antipolis, conservateur de la Bibliothèque du Chevalier de Cessole à Nice; sous leur action et celle des bureaux représentatifs de la diversité disciplinaire (de l'histoire contemporaine à l'histoire du droit, de l'histoire religieuse à l'ethnologie) et de la richesse géographique des Alpes-Maritimes (de Moulinet à Antibes), elle a oeuvré dans plusieurs domaines en organisant périodiquement réunions de chercheurs sur un thème défini et expositions itinérantes de documents prêtés par des détenteurs d'archives privées hôteliers, commerçants, industriels, responsables d'associations sollicités à cette fin. Le recours aux fonds départementaux et municipaux d'archives (Nice, Antibes, Cannes, Grasse, Le Cannet, Tende, Monaco...) mais aussi de bibliothèques (Bibliothèques municipales de Nice, de Grasse, Bibliothèque du Chevalier de Cessole Nice, Bibliothèque du Grand Séminaire de Nice..) et de Musées (Art et Histoire de Nice, Fondation Auguste Escoffier de Villeneuve-Loubet, International de la Parfumerie de Grasse...) a utilement fait la jonction entre archives privées et archives

publiques dans un esprit de partenariat grâce à l'obligeance des différents chefs d'établissements.

Premières réalisations : des expositions itinérantes

Les thèmes qui furent successivement abordés tinrent compte de la spécificité historique et culturelle de notre département en tentant d'offrir un espace équilibré aux deux rives du Var: la rive niçoise et la rive grasseoise. Le premier thème fut "Hôtellerie dans les Alpes-Maritimes et dans la Principauté de Monaco" auquel succédèrent "Fleurs et fruits des Alpes-Maritimes", "Sports et sportifs". La présentation de ces expositions grâce à l'aide matérielle et scientifique des Archives de la ville de Nice (Mme Mireille Massot, Melle Dominique Demangel, M. Sylvain Joseph) put revêtir un aspect itinérant. Le matériel d'exposition fut ainsi prêté à Grasse ou à Antibes, à Saint-Etienne-de-Tinée ou à Cap d'Ail.

Journées d'études et de réflexions

Sans vouloir rivaliser avec les journées d'études annuelles organisées régulièrement et avec talent par le Centre d'Etudes Occitanes de Mouans-Sartoux ou la Société d'Art et d'Histoire du Mentonnais, les journées d'Etudes de l'ASPEAM ont réuni chercheurs professionnels et historiens locaux mais aussi étudiants qui purent ainsi faire leur première expérience oratoire devant des spécialistes. Grâce à l'obligeance des Archives départementales, la Revue *Recherches Régionales* a fait état de ces travaux et y consacra même un numéro spécial sur "Fleurs et fruits".

Avec le CHTS^{*1} et les associations des Alpes-Maritimes

L'Association a tenu également une part appréciée dans la liaison entre les différentes sociétés savantes du département dans la lignée du 121^o Congrès National des Sociétés Historiques et Scientifiques tenue en octobre 1996 à Nice sous les auspices du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche. Le Lycée Albert Calmette accueillit ainsi les stands des sociétés savantes de l'ensemble des Alpes-Maritimes dont la qualité commune était de publier, de Saint-Vallier-de-Thiery à Antibes et de Menton à Villefranche-sur-Mer, périodiques et ouvrages dont la diffusion ne dépassait pas souvent hélas les limites de leur commune. Les congressistes venant de la France entière et de l'Europe purent faire connaissance avec ces recherches sur le Comté de Nice et la Provence orientale. Les visites guidées post-congrès permirent aux congressistes de découvrir avec intérêt les beautés et richesses trop souvent méconnues de notre département et en particulier de sa zone montagne.

L'ASPEAM co-organisa le premier Forum des Associations Historiques et Scientifiques des Alpes-Maritimes à Vallauris puis participa à ceux de Sospel, Grasse, Villefranche.

Au plan national, en liaison confraternelle avec l' Association Lou Savel de Villars-sur-Var, membre des Sociétés Savantes que préside également Mme Colette Bourrier-Reynaud, l'ASPEAM participa régulièrement aux Congrès du CTHS et incita à l'insertion des associations des Alpes-Maritimes dans l'annuaire des sociétés savantes de France.

Dès sa création, l'ASPEAM s'est donc attachée avec patience, et grâce aux aides reçues à mettre en œuvre des actions correspondant à son objet.

¹ Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (précédemment « Sociétés Savantes »)

Mars 2001 : un nouveau pas à franchir

Cette première phase ayant prouvé le bien fondé et l'intérêt des actions de l'ASPEAM, le conseil d'administration et l'assemblée générale du 23 Mars 2001 réfléchirent aux nouveaux moyens qu'il serait nécessaire de mettre en œuvre. Des travaux dans les divers locaux qui avaient précédemment accueilli nos réunions et nos expositions, nous obligeaient à prendre en compte une réalité : nous ne pourrions plus en disposer dans les mois à venir. Par ailleurs, l'importance des travaux de gestion d'une association «au quotidien» ne permettait plus aux bénévoles du bureau de continuer à s'en acquitter comme ils l'auraient souhaité et la nécessité pour l'ASPEAM de pouvoir disposer d'un secrétariat doté d'un local autonome s'imposa.

A la demande du président Malaussena et des administrateurs, Mme le Docteur Colette Bourrier-Reynaud accepta alors la présidence de l'ASPEAM et, avec l'aide du professeur Olivier Vernier comme secrétaire général et du professeur Marc Ortolani comme trésorier, s'employa à trouver les moyens nécessaires pour réaliser les objectifs retenus.

Ce ne fut pas œuvre très aisée, mais la bonne volonté de tous et les aides ou subventions reçues, en particulier du Conseil général, de la Direction à l'insertion locale, de la ville de Nice, du centre de gestion, de l'OPAM, de l'Etat qui nous attribua in extremis les financements indispensables pour recruter un emploi-jeune nous permettent aujourd'hui de vous donner l'adresse de nos bureaux où Catherine vous accueillera tous les jours du lundi au vendredi de 8h30 à midi et de 13h30 à 16h30.

Le secrétariat vient d'être ouvert le 2 janvier 2003 et doté du matériel informatique de base indispensable. Il est facilement accessible de tout le département compte-tenu de son implantation au départ de la voie rapide à Saint-Augustin² et nous permet de mettre à la disposition des membres de l'Association et de toutes les personnes intéressées par la sauvegarde des archives privées, le point de contact permanent nécessaire aux activités de l'association.

Rappelons que, cette adresse étant celle de nos bureaux, le Siège de l'Association aux Archives Municipales reste quant à lui inchangé.

La dernière assemblée générale du 17 mai 2002 s'est tenue aux Archives départementales. A cette occasion, et sous la conduite de Mme Sylvie De Galléani, l'assemblée générale a bénéficié de la visite commentée des ateliers de restauration des Archives Départementales.

Le bureau et le conseil d'administration de l'ASPEAM ont mis en œuvre depuis mars 2001 les actions retenues par les assemblées générales.

Réalisations 2001

Avril 2001 : l'ASPEAM co-organise la conférence et l'exposition mises en place avec l'Association historique de Vallauris « *Manifestation historique du 5^{ème} centenaire de la Charte d'habitation* ». Olivier Vernier nous représente.

Avril 2001 : participation au 126^{ème} congrès du CTHS à Toulouse avec présentation de communications³ par des membres de l'ASPEAM et exposition au Forum.

Mai 2001 : participation aux actions menées pour le Centenaire des Associations Loi de 1901.

² ASPEAM Le Ferber escalier 5 Rez-de-chaussée 46 bis rue Auguste Pégurier Impasse Neptune 06200 Nice tél. 04 93 00 09

³ 9 Avril 2001 : *Méthodes de gestion de l'eau dans un village de montagne des Alpes-Maritimes* (C. Bourrier-Reynaud), 12 avril 2001 *En quête d'emploi, les itinéraires vers le sud d'un suédois et de sa lignée* (c. Bourrier-Reynaud), mercredi 11 avril 2001 Michel Bourrier, *Sud contre sud, volontaires nationaux et barbets du comté de Nice*.

Avril à septembre 2001 : Publication dans *Recherches Régionales* (n° 157 d'avril-juin et n°158 de juillet-septembre 2001) des communications présentées à l'initiative du comité local lors du 121^{ème} Congrès National du CTHS qui s'était tenu à Nice du 26 au 31 Octobre 1996. Le comité national avait en effet décidé que les communications initiées par les comités locaux ne seraient plus publiées par ses soins.

13 octobre 2001 : Participation aux Assises niçoises du monde Associatif à Acropolis.

24 octobre 2001 : Participation au Rendez-vous des Association Niçoises à Acropolis sur le thème « Associations et Proximité ».

Novembre 2001 : Assemblée Générale de la Fédération historique de Provence à Istres. Nous sommes représentés par Olivier Vernier.

Décembre 2001 : Prêt, avec l'accord des Archives municipales, de reproductions et de documents de l'exposition « Hôtellerie » au Comité départemental d'histoire des administrations chargées du travail pour leur colloque sur l'histoire du temps de travail dans les Alpes-Maritimes, et la préparation d'un catalogue. L'Exposition « Hôtellerie » présentée par la Sauvegarde au siège de la Direction du travail et de l'emploi sera maintenue au-delà de la fin février 2002 sur demande de Mme Ghyslaine Villain, contrôleur du travail pour le comité organisateur.

Réalisations 2002

27 janvier 2002 : participation à Levens au Forum des Associations historiques et scientifiques des Alpes-Maritimes, avec un regard particulier sur le recensement des moulins du département.

Début 2002 : sur le conseil de Colette Bourrier-Reynaud, la famille de Roland Brois, architecte à Nice et membre fondateur de l'Association Lou Savel de Villars-sur-Var, fait don aux Archives départementales de toutes les archives et plans de cet architecte récemment décédé accidentellement.

20 au 25 avril 2002 : Participation au 127^{ème} congrès du CTGHS à Nancy (C. Bourrier-Reynaud, Michel Bourrier sur le thème du travail et des hommes. Communication de Michel Bourrier le lundi 15 avril⁴

Le samedi 22 juin 2002, la journée d'étude annuelle et l'exposition furent groupées et portèrent sur le thème retenu par l'Assemblée Générale de « *La sociabilité urbaine et rurale* ».

Il est apparu intéressant, surtout autour de ce thème, de faire participer plus directement les communautés de la montagne dans notre réflexion. Cela nous incita à organiser ce colloque hors de Nice. La vallée de la Roya accepta de nous accueillir. Nous remercions à cette occasion M. Gilbert Mary, maire de Breil-sur-Roya, président de la Commission des Finances du Conseil général, président de l'Association départementale d'économie montagnarde de nous avoir reçus aussi aimablement le 22 juin

2002 dans sa commune. Son adjointe, Laure Pastore se chargea de toute l'organisation pratique et de la partie culturelle de l'après-midi. Une signature des ouvrages de l'éditeur breillois « Le Cabri » avait été prévue en fin de séance dans la salle de réunion du colloque. Un apéritif offert par la municipalité de Breil clôtura cette fructueuse matinée. Cela permit aux participants, après un très agréable repas dans un joli cadre, de visiter – avec un commentaire ô combien apprécié de Luc Thévenon-, L'Eglise Sancta Maria in Albis et le beau village ancien de Breil. Le temps nous ayant été favorable, nous gardons un agréable souvenir de cette journée, en rappelant que les conférenciers avaient captivé l'attention des participants du matin.

⁴ « Du métier au violon d'Ingres, deux siècles de travail du bois »

Fin juin 2002 : le professeur Pastorelli incitait l'ASPEAM à réfléchir à la possibilité d'actions communes avec la commune de Breil et l'Université de Nice-Sophia-Antipolis dans le cadre d'un projet Interreg sur le tourisme culturel. S'il n'a pas été possible de s'insérer d'emblée dans cette action, l'idée demeure et nous réfléchirons avec Liliane Pastorelli et l'Assemblée Générale aux suites éventuelles que pourrait susciter ce projet.

Septembre 2002 : La présidente a pu, avec l'accord de la mairie de Villars-sur-Var, faire don aux Archives départementales, d'archives privées provenant d'une vieille maison du village en déshérence. Lors de sa vente, comme cela est fréquent, les archives d'un ancien préfet ont ainsi été jetées aux ordures. La perspicacité de Michel Ferreri, l'employé municipal qui en informa alors Colette Bourrier-Reynaud permit de les sauver, de les classer et d'en faire don aux Archives départementales. Les documents retrouvés ouvrent des perspectives intéressantes sur la vie niçoise au début de ce siècle et fera, nous l'espérons, l'objet d'une publication.

L'amabilité de M. Lacroix nous permet de bénéficier de ce numéro de *Recherches Régionales* pour publier le rapport de la journée d'étude du 22 juin 2002 à Breil. Nous l'en remercions très sincèrement au nom de l'ASPEAM.

8 octobre 2002 La présidente a participé pour l'ASPEAM à la journée d'étude organisée à Paris par le CTHS sur le thème de *L'Édition savante, du droit d'auteur à la diffusion*.

Le 30 novembre 2002 l'ASPEAM était présente au 6^{ème} rendez-vous des associations niçoises, organisé au Palais des expositions d'Acropolis sur le thème « Associations et projets d'intérêt collectif. Ce stand, partagé avec l'association Lou Savel a été animé pour l'ASPEAM par la présidente aidée de Dominique Demangel.

Le dimanche 2 février 2003, la présidente et le secrétaire général tenaient au Cannet un stand commun avec l'Association Lou Savel à l'occasion du Forum des Associations Historiques et Scientifiques des Alpes-Maritimes où étaient représentées dix-neuf associations du département. Nous avons eu l'honneur et le plaisir de voir notre stand illustrer la photo de *Nice-Matin* (édition de Cannes) du lundi 3 février.

Outre ces réalisations, les réunions régulières du bureau, le montage des dossiers de subventions et le suivi administratif nécessaire de plus en plus complexe demandent aux bénévoles qui animent l'association un engagement et une disponibilité permanents.

En vous remerciant de l'attention que vous aurez pu apporter à cette présentation de l'ASPEAM nous espérons que certains d'entre vous pourront se joindre à nous pour continuer et parfaire l'action entreprise.

Pour le moment, nous vous souhaitons une bonne lecture des communications sur « La sociabilité urbaine et rurale » et vous invitons à réfléchir, puis à participer avec nous à la prochaine journée d'étude qui aura lieu en principe fin juin ou début juillet, et de préférence dans un village de montagne, sur le thème de « La santé ».

Vous allez donc trouver ci-après les communications de Mme Muriel Verani et de MM. Yves Hivert-Messeca et Bruno Fulconis. La communication de M. Luc Thévenon « Les Confréries de Pénitents dans la Roya » s'appuyant sur une riche iconographie qu'il aurait été difficile de reproduire dans ces colonnes, celui-ci nous a invités à renvoyer les lecteurs de *Recherches Régionales* au numéro de *Nice-Historique* dans lequel il avait longuement traité cette question

« SUR LE ZINC »

Muriel VERANI

Depuis quand, accoudé sur le zinc, sirote-t-on « le petit noir » du matin ?

Comment nous sont venus, le désir, puis le plaisir de ce breuvage africain ?

Pourquoi ces petites tasses, chaudes et aromatiques ont-elles nécessité un lieu spécifique de dégustation ? Si le café est désormais le 2e produit commercialisé dans le monde, juste après le pétrole, il lui aura fallu bien des vertus... et des vices pour s'imposer à travers les temps, les cultures, les modes... et les goûts.

Nous savons tous que le café est africain d'origine. On trouve à l'état spontané plusieurs espèces de caféiers dans une vaste zone qui occupe les régions tropicales et équatoriales d'Afrique, de part et d'autre de l'Equateur. Le café d'Arabie est originaire des hautes vallées de l'Ethiopie, et c'est de cette espèce que le « fruit à boisson » a connu, en Europe et dans le monde, une fortune sans égale.

4 000 ans avant J.-C., des hommes écrivent ce qui fera partie intégrante de la Bible. Dans le Livre de Samuel, chapitre XVII, verset 23, on lit : « Il y avait du blé, de l'orge, du froment, et des graines grillées. Ces graines étaient-elles du café ? Le Livre Saint ne le précise pas, mais on peut l'imaginer.

De même, vers 450 avant J.-C. dans les récits de l'historien grec Hérodote, il est fait mention de « graines grillées ». Hérodote nous raconte que Mahomet étant malade, Allah lui dépêcha l'Ange Gabriel, porteur d'un breuvage noir et brûlant. L'ayant bu, Mahomet se retrouva immédiatement guéri, retrouva sur le champ toute sa vigueur, à un point tel que dans l'heure suivante, il désarçonna 40 cavaliers et fut en mesure de satisfaire 4210 dames !

Mahomet avait bu du café !

Mais la légende ou l'histoire du café prend toute son épaisseur au VIIIème siècle. Ce passage nous est raconté par Fausto Nairone, professeur de Chaldéen et de Syriaque au Collège de Rome.

Dans les monts du Yémen, un jeune berger du nom de Kaldi, gardait son troupeau de chèvres. Les bêtes disparaissaient parfois pendant de longues minutes, puis s'en revenaient, tout excitées, gambadant folâtrant, sautant, se battant entre elles. Intrigué par ces comportements bizarres, Kaldi suivit ses chèvres et s'aperçut qu'elles allaient brouter les baies rouges d'un petit arbuste. Il en cueillit quelques-unes, et les apporta au couvent voisin de Chahodet. Le Prieur en fit une décoction qu'il but, s'en trouva fort aise, l'esprit clair, et resta éveillé pendant les offices. Il prit l'habitude d'en offrir à ses moines qui y gagnèrent en attention, en recueillement, et ne furent plus la proie d'assoupissements pendant leurs prières.

Au couvent de Chahodet, on buvait du café !

Mais il ne s'agissait là que d'une décoction de café vert, efficace sans doute, mais pas très agréable à ingurgiter. Restait à inventer la torréfaction.

Deux moines, Sciadli et Aydrus, s'en chargèrent. Ils avaient pour mission d'aller cueillir les précieuses baies. Par un après-midi pluvieux - ce qui arrive même au Yémen ! – ils ramenèrent leur précieuses cueillette, fort humide. Pour la sécher, ils la déposèrent près d'une cheminée où brûlait un bon feu et ... l'oublièrent.

Quand ils revinrent, les graines étaient calcinées, mais embaumaient.

Ils avaient découvert la torréfaction !

Une autre légende veut que le café ait été découvert par le Cheik Omar, qui, exilé, dans les monts du Yémen, presque mort de faim, ne dut son salut qu'à l'absorption de petites baies rouges. Il en fit boire à une troupe de pèlerins égarés et succombant d'inanition. Il les sauva et rentra en grâce auprès du Sultan, auquel il fit connaître le café, dont l'usage se répandit bientôt dans toute la ville d'Aden.

Ce ne sont là que des légendes tirées du livre d'Ab-del-Kader, mais elles sont si belles que je me devais de vous les faire partager.

Entrons maintenant dans l'histoire. Le berceau du café est situé autour du Lac Victoria en Afrique. Il est probable que les Ethiopiens consommaient depuis toujours du café, qu'ils réduisaient en farine après l'avoir séché et torréfié, farine à laquelle ils mélangeaient du beurre.

L'historien arabe Ahmed Effendi affirme que c'est un derviche qui a découvert le café et qui l'aurait le premier introduit dans l'usage alimentaire vers 650 de l'hégire, soit en 1272 de notre ère.

Toutefois, dès le IXe siècle, le médecin perse Razes cite déjà le café dans ses écrits, étudiant ses propriétés. Il fut suivi par un autre médecin, Bengiazlah.

Mais c'est au XIe siècle que le grand médecin iranien Avicenne (Ibn Sina) décrit les effets du café sur le système digestif et sur le système cardio-vasculaire dans ses ouvrages : « Le canon de la médecine » et la « Philosophie illuminative ».

Les musulmans utilisèrent d'abord le café comme médicament. Ils y prirent goût et se mirent à le boire par plaisir. En 1511 de notre ère, l'austérité religieuse de l'Islam devint suspicieuse quant aux vertus du café. Mais l'usage l'emporta sur les doutes...

L'usage du café va atteindre La Mecque, et pique la curiosité des pèlerins venus embrasser la pierre noire de la Kaaba. Ils rentrent chez eux avec le goût du café en bouche et l'Islam tout entier, du Caire à Alep, de Damas à Bagdad et Téhéran, se met au breuvage noir.

En 1554, le café prend pied sur le rivage européen du Bosphore. A Constantinople, dans le quartier de Talchtatacalah, deux Syriens, Shems et Heckhem, ouvrent deux établissements qui deviennent très vite le rendez-vous des poètes, des Cadis et des hauts dignitaires de l'empire Turc.

La tasse du précieux breuvage y est alors vendue : 1 aspre, c'est-à-dire 0,025 franc-or. Quelques années plus tard, la ville comptera plus de 500 établissements !

A peu près à la même époque (seconde moitié du XVIe siècle) on entend parler du café pour la première fois en Europe. Le docteur Léonard Rauwolf, citoyen d'Augsbourg, mentionne : « le breuvage noir comme de l'encre est fort utile en divers maux, ceux de l'estomac en particulier ».

Prospero Albin, professeur de botanique et Directeur du jardin des plantes d'Europe à Padoue, part à la rencontre du caféier en Egypte et le décrit scientifiquement. Il passe quatre ans au Caire et publie ses études à Venise en 1592. Puis, l'humaniste Pietro della Valle boit son premier « cahué » à Constantinople, et en vante les saveurs dans ses récits de voyage : Voyage en Arabie heureuse. Enfin, Sir Thomas Herbert, en mission officielle en Perse insiste sur la popularité que cette boisson connaît partout dans le Proche-Orient.

En 1615, un premier lot de café arrive à Venise. Tout va alors aller très vite. En 1644, Jean de Laroque introduit le café à Marseille. Les négociants saisissent immédiatement tout l'intérêt qu'ils peuvent tirer de ce nouveau commerce, et obtiennent l'exclusivité de l'importation du café pour toute l'Europe de l'ouest.

En 1660, un voilier venu d'Egypte débarque à Marseille avec pour cargaison totale, des balles de café. La cargaison est aussitôt répartie entre tous les apothicaires de la ville.

C'est le départ d'une longue discussion entre médecins, discussion qui va durer pendant plus de 200 ans !

Le café est-il remède ou poison ? S'attaque-t-il aux « corpuscules » du cerveau ? La Faculté d'Aix le condamne, mais Dufour, médecin lyonnais, explique pourquoi ses effets sont tonifiants. A cette époque, Madame de Sévigné, citant la Faculté, affirme que le café *précipite le sang* et conseille à sa fille de s'en tenir aux fruits et à l'eau de Vichy. *Racine passera comme le café !* aurait-elle dit, selon la petite histoire qui continue à faire la grande !

En 1669, le sultan de Turquie, Mehmet IV, souhaite renouveler avec la France l'alliance contre la Maison d'Autriche, que son aïeul avait contractée avec François 1^{er}. Il dépêche donc à Louis XIV un ambassadeur de l'empire ottoman, nommé Soliman Agha. Celui-ci a pour mission première d'éblouir le Roi et sa Cour. L'ambassadeur reçoit fastueusement dans sa résidence les nobles intrigués et leur fait découvrir les merveilles de l'orient : loukoums, sorbets et...café !

Très vite, cela devient une habitude, puis une nécessité que d'aller prendre le café chez « Le Grand Turc ! Déjà tous des « accros » ? !

Dans sa cérémonie du Mamamouchi, à la fin du « Bourgeois Gentilhomme », Molière ne fait rien d'autre que de railler cette nouvelle manie du café, snobisme d'une époque. Le grand jour arrive enfin : le Roi Soleil daigne recevoir l'ambassadeur de la Sublime Porte, et le premier présent que celui-ci apportera à son hôte sera une tasse de café. Soliman Agha repartira pour son pays le 3 Mai 1670.

Cette même année, l'Arménien Pasquali Haroukian, dit Pascal, ouvre le premier débit de café à Marseille, près de la Loge, Maison des marchands. Puis il revend son commerce et tente sa chance à Paris.

En 1672, il ouvre à la foire St Germain, le 1^{er} débit de café de Paris. Comme toute foire, celle-ci est périodique, et Pascal transportera son établissement Quai du Louvre, face au pont Neuf, où il proposera son breuvage à 2 sous et demi la tasse. Les esprits populaires ne sont pas prêts, leurs cagnottes non plus...

Pascal fait faillite et part pour Londres, où s'est ouvert, en 1652, le 1^{er} café d'Europe, par les soins d'un certain Jacob, un juif venu de Turquie.

A Paris, en 1684, Francesco Procoppio dei Coltelli, l'ancien adjoint de Pascal, ouvre un débit de café Rue des Fossés Saint Germain (actuellement 13 Rue de l'Ancienne Comédie, près de l'Odéon) à proximité d'un Jeu de Paume et d'un jeu de Boules. Il crée un établissement propre, luxueux, avec de nombreux miroirs, des tableaux aux murs, des tables de marbre.

Le succès est immédiat et ne sera jamais démenti. La preuve : le café Procope existe toujours. La consommation gagna ensuite les foyers, la mode était lancée, l'essor était pris. La contagion gagna toute l'Europe : ouverture d'un débit de café dans la capitale, puis dans les grandes villes, et, de là, le démarrage de la consommation domestique, chantée par les poètes qui étaient les publicitaires de l'époque. L'éloge du café a fleuri sous la plume de Fontenelle, Voltaire, Balzac, Goldoni, Guillaume Massieu, l'Abbé Delille et beaucoup d'autres.

Il est impossible de raconter au plus juste l'histoire des débits de café en Europe, même si les événements synchronisés en retracent l'harmonie. En France, les grands débits de café ont traversé les siècles, sont encore ouverts, même si les législations et les licences autorisant la vente des alcools, ont un peu terni leur vocation initiale.

A Paris, le Procope a vu défiler une clientèle de choix, Crébillon, Fontenelle, d'Alembert. Puis Voltaire, Beaumarchais, Marat... Et encore Gambetta et Verlaine, et plus près de nous, Simone de Beauvoir et Jean Paul Sartre.

Le Régence a disparu, il y a quelques années, au profit d'une agence de voyages, mais subsiste le Palais Royal, l'ancien Café de Foy, où le 14 Juillet 1789, Camille Desmoulins, grimpé sur un guéridon, harangua la foule, l'instiguant à prendre la Bastille, ce qui déclencha la Révolution.

En 1710, Paris comptait 300 cafés.

En 1789, 745 cafés, En 1990, 15 000 cafés !

Les cafés ont servi de creuset aux novateurs de toutes sortes. Philosophes bousculant un cléricisme, aussi oppresseur que dévoyé, et Diderot, d'Alembert et autres esprits éclairés, s'y précipitaient alors que leur Encyclopédie était pieusement interdite... Idées neuves, quête

de liberté, changement de Mœurs, de déculpabilisation des plaisirs... Sur une table, devant une tasse, la pensée était plus claire, et on pouvait tenir éveillé pendant des nuits entières.

C'est l'apanage des grands cafés, des Villes.

Ceux-ci vont tour à tour accueillir les Romantiques, Gérard de Nerval, Baudelaire, Théodore de Banville, puis l'école du Symbolisme.

Mais l'esprit subversif illustré par les nuits blanches devant un café noir sera le fruit des hordes de Surréalistes au début du XXe siècle, suivies par les Existentialistes, qui, une fois de plus, à l'instar des philosophes de l'Encyclopédie porteront quelques coups bien assénés à la morale chrétienne, ou du moins, à ce qu'elle exige de frustrations en vue d'un hypothétique paradis.

Refaire le monde, fut-ce autour des tasses de café, peut s'avérer parfois décourageant. Le café, lieu de rencontre entre intellectuels, devint aussi lieu de rendez-vous. Tout d'abord avec des courtisanes qui joignaient l'utile à l'agréable. Elles enrichissaient aussi bien leur portefeuille que leur esprit, tout en expérimentant sur le vif les plaisirs d'une morale qui se dégrafait en même temps que leurs robes. La fréquentation des cafés par les Filles de joie laissera des traces encore indélébiles dans les préjugés de notre siècle.

Si, en ville, une femme seule peut désormais, aller boire son petit noir au café du coin sans s'attirer l'opprobre de la clientèle, il n'en va pas de même, en 2 002, dans les troquets de nos petits villages. Une femme seule, même vertueuse de notoriété publique ne peut aller boire son café sans s'attirer critiques suspicion et ragots.

Il y a bel et bien deux mondes qui s'opposent : le monde urbain et le mode rural. Et la barrière des mentalités est beaucoup plus résistante que celle des contraintes géophysiques !

Où qu'ils se trouvent, les cafés sont avant tout des lieux d'échanges où la rencontre physique, le contact ont une importance capitale. Comme si le plaisir de la boisson était potentialité par le contexte et le voisinage.

Devant un café, sur une table de marbre, on peut déclarer sa flamme, ou rompre ses folles amours. On peut préparer son bac et mettre à jour, pendant des heures, ses fiches techniques.

Dans les villes industrielles et portuaires, le café sur le zinc, au petit matin, permet une « mise en jambes » avant la rude journée de labeur des ouvriers, tout en partageant fraternellement cet instant de plaisir avec les copains du travail. Devant un café, au comptoir, on commente le match de foot, l'actualité du jour. Quel lieu peut se prévaloir d'une telle gamme d'échanges sociaux ?

Au café toutes les classes sociales se croisent, ou se mêlent : du docker syndicaliste qui termine son sandwich en récriminant contre le chômage à l'avocat mettant une dernière main à sa plaidoirie avant l'audience, en passant par les commerciaux traitant convivialement une affaire, tout le monde se côtoie, et, pour un court moment, se trouve « en communion » avec toute une population composite avec laquelle une relation silencieuse, tacite, non consciente, s'instaure, dès l'instant où l'on franchit le seuil de l'établissement.

Le café est devenu, dans tous les sens du terme, le symbole de la convivialité.

Il y a « les pressés », ceux qui avalent leur « jus » au comptoir, et filent aux toilettes avant d'aller travailler. Ceux qui ont une relation privilégiée avec le cafetier et débattent leurs affaires personnelles. Il y a les habitués de toutes sortes, jeunes, retraités, chômeurs, qui reconstituent, sans le savoir, l'image d'une cellule familiale dans un lieu public. Il y a ceux qui comblent leur solitude, la pleurent au-dessus d'une bière ou la réchauffent dans un café noir. Ceux qui attendent l'heure d'un rendez-vous, ceux qui attendent que le temps passe.

Il y a ceux qui se posent, ou se reposent, se requinquent devant un café, la journée s'achève, et le café est une transition entre le monde du travail et la vie familiale ? Comme une parenthèse, un pont, un moment intime entre soi et soi...

Le café fut un aliment de luxe. Même en ville, il est désormais l'une des boissons les moins chères. C'est sans doute pour cela, ainsi que pour son action tonifiante, que tant d'étudiants, au XXe siècle, en ont fait une consommation immodérée. D'autant que le café relève la saveur d'une cigarette et inversement.

Dans le haut pays que nous connaissons bien, il en va tout autrement. Le café, devenu le bar avec la vente d'alcools n'est pas tout à fait aussi cosmopolite. Certes, avec l'essor du tourisme, les voyageurs, les vacanciers, les randonneurs ou les skieurs sont les principaux clients des établissements. Un café - croissant pour se réchauffer, pour un « arrêt- pipi », un moment de répit après un périple, à la table d'une terrasse.

Mais le café est encore un lieu très misogyne. Pendant des décennies, le café était bondé le dimanche matin. A l'heure où femmes et enfants allaient à la messe, les messieurs s'y retrouvaient, pour commenter la politique et les affaires du moment. C'est là aussi que se soudaient des pactes, que se signaient des actes.

C'était et c'est encore un rendez-vous ludique. On y jouait aux dés, à la manille, aux dominos. On y joue encore à la belote. En ville, le PMU qui fait rêver ramène les hommes à un individualisme déplacé...

Dans nos villages, le café est toujours le rendez-vous des chasseurs. Même si leurs relations ne sont pas toujours idylliques, au moins essaient-ils d'y sceller un corporatisme bien distinct. Ils restent entre eux, boivent et discutent avec maintes accolades, avec ce besoin très masculin et non réfréné du contact physique. C'est sans doute la communication, dans toute son amplitude.

Que l'on soit au comptoir, sur un guéridon de marbre, sur une table de bois poisseuse, devant une tasse de café nous ne sommes jamais seul.

Quoi que nous vivions d'émotions, d'élucubrations intellectuelles ou autres, nous sommes confrontés à l'altérité, à la présence de l'autre, bien réelle, que le contact soit ou non formellement établi. Et le partage se fait à notre insu.

C'est sans doute ce qui explique le succès des cafés-concerts et des cafés-théâtres nés respectivement au XVIIe et XVIIIe siècles, cafés qui ont su adjoindre au plaisir de la consommation, celui du divertissement populaire.

Dans des époques qui nécessitaient à la fois une détente psychologique collective, autant que des lieux enclins au regroupement pour des revendications sociales, on comprend qu'en dépit de leur utilité publique, les autorités du moment aient parfois fait fermer ces établissements, comme ce fut le cas sous l'Empire pour le café du Palais-Royal.

Les divertissements au cœur des cafés se renouvellent, tout en gardant une vieille trame solide. Alors que les Romantiques aimaient les cafés cénacles fermés, l'école du Symbolisme lança la mode des cafés littéraires.

La closerie des Lilas est restée célèbre, et les Existentialistes ont philosophé au Café de Flore et Aux deux magots, tout aussi connus.

Le XXe siècle a vu ses cafés dotés de postes de télévision. Certains cafés se sont même spécialisés dans le sport, le soutien moral particulier à une équipe, et l'on peut suivre tous les matchs dans ces établissements. Plutôt que de hurler tout seul devant son poste dans le salon, mieux vaut partager liesse ou déception avec d'autres passionnés. L'homme est par nature grégaire, et notre civilisation, qui tend vers un individualisme forcené, l'isole au nom de sa liberté.

Notre société est une société d'image et non de contact, une vitrine, avec le vide relationnel de l'autre côté du miroir. Nous avons, par le biais des médias confondu relation et contact. Et ceux qui ont voulu débattre de cette conscience de la réalité vécue ont tout simplement recréé les cafés littéraires et les cafés philosophiques. Ce genre d'activité a eu le mérite de mettre les gens en relation physique les uns avec les autres. Devant un café, ils ont joué aux philosophes et aux écrivains. Ils ont, souvent sans s'en rendre compte, joué un « jeu de rôle ». Cela est très réconfortant et permet sans doute de se penser intelligent, l'espace d'une soirée par mois. Très vite, ces cafés littéraires et philosophiques sont devenus des cercles quasi privés où l'on ne converse qu'entre gens d'un même monde, d'une même caste, d'un même pseudo anticonformisme. Et il faut payer pour s'y inscrire !

Une fois de plus, je constate qu'une démarche, s'inscrivant dans un projet d'ouverture à autrui finit par se refermer sur elle-même dans un ghetto de vanité, et où ne germent que futilités et verbiages stériles ! Il est loin le temps des idées réellement subversives, humanistes, lumineuses ! A croire qu'elles ont été bien mal comprises pour qu'à ce jour nous n'en singions qu'une pâle mascarade !

Pourtant, le lieu tel, le café, établissement de boissons, sait s'ouvrir sur le monde. Il suffit de regarder nos cafés du Pays d'Oc, avec les terrasses, les jardinets, les tables sous les parasols, le long des cours ou sur les places.

Baies vitrées, peu de rideaux pour laisser entrer le soleil, pour inciter au farniente. Bien sûr le climat y est pour quelque chose ! Sous des cieux moins cléments, en Pays d'Oil, les terrasses sont plus rares, les portes et les fenêtres longues et étroites, garnies de rideaux et de doubles rideaux. Mais l'atmosphère peut y être aussi chaleureuse, aussi conviviale.

Mais loin des tasses de faïence épaisse, où fume un petit noir serré, notre XXI^e siècle engendre un nouveau type de ...café : le cybercafé. Là, pas de retraité jouant son tiercé ou de maçon à l'heure de la pause. Pas non plus de médecin essoufflé entre deux visites aux malades. Bon, des tables collées aux murs, flanquées d'ordinateurs surpuissants, à la disposition d'une jeunesse qui n'ose plus la moindre relation vraie et authentique.

Derrière les écrans, nos jeunes s'imaginent communiquer. Sur la toile du net, le Web, ils rentrent en contact informatique avec des interlocuteurs connus ou inconnus, connectés dans la rue à côté ou à 300 000 km. Ils échangent des informations, se posent, par écrit bien entendu, des questions très personnelles et estiment ainsi se faire « des amis ». C'est une relation humaine amputée de ce qu'elle a de plus humain : le contact, la rencontre. Et le café dans tout cela ?

Il n'a plus sa place au café ! Il a été supplanté par une boisson noirâtre, gazeuse, que l'on boit glacée, accompagnée de barres chocolatées qui mettent au corps un peu de douceur.

Car désormais, nous vivons dans l'ère du superficiel, du virtuel. La vie, la mort, sont virtuelles à nos écrans. L'amour, la guerre, sont superficiels. Si le corps exulte ou trépane, l'âme n'aura pas eu la folle audace de s'engager, ni dans l'un ni dans l'autre. Au cyber - café, les gens, les uns à côté des autres, mais seuls face à leur écran, peuvent tout se permettre : confidences, vérité, impudeur, et aussi mensonges, dissimulations, imposture... L'altérité n'est qu'un concept.

La représentation mentale de « l'autre » ne concerne que celui avec lequel on est connecté. Le voisin n'existe pas. Nous digérons le siècle grâce aux bulles de la boisson gazeuse.

Je vous laisse juges. Et si vous le voulez bien, j'ouvre la discussion sur le propos, au café du coin. Nos tasses y seront pleines, nos mains s'effleureront, nous nous regarderons dans les yeux en nous indignant ou en éclatant de rire, bref, nous irons prendre le café ensemble !

Je n'ai pas eu le temps d'aborder les cafés d'Europe dans ma communication, et je profite de cette publication pour pallier ce manque car il me semble essentiel d'expliquer la consommation du café-croissant au petit déjeuner traditionnel. Bon nombre d'entre nous n'en connaissent ni l'origine ni la signification.

Nous sommes en 1683. L'empire Ottoman est à la conquête du monde. L'immense armée de Kara Mustapha met le siège devant Vienne.

De fait, Louis XIV ne lève pas le petit doigt. Mais Charles de Lorraine et Jean Sobiesky volent au secours des viennois affamés. Ils préparent le ravitaillement et cherchent à communiquer avec les assiégés. La jonction s'opère grâce à l'exploit d'un nommé Kulczynski.

Kulczynski est un Polonais, installé dans la campagne autrichienne et qui fut naguère interprète à Constantinople, où il apprit d'ailleurs à aimer le café turc. Cet homme, seul, réussit à traverser les lignes ennemies et à faire circuler les messages. Bientôt les Autrichiens sont à nouveau pourvus en victuailles et en armes.

Deux cent mille Osmanlis lèvent le siège et abandonnent munitions et provisions, dont un stock de 500 sacs de grains noirs. En signe de reconnaissance envers Kulczynski, la municipalité viennoise lui fait don des 500 sacs et l'autorise à ouvrir un débit de café, à deux pas de la cathédrale.

Les Viennois sont d'abord des vigneron et des buveurs de vin. Le café leur semble amer !

Kulczynski a une idée géniale : il filtre le marc et ajoute trois cuillères de crème de lait au breuvage. Allant jusqu'au bout de sa profanation, il demande au boulanger le plus proche de lui confectionner des petits pains en forme de croissant qui rappelleront aux Autrichiens, leur victoire sur les « hérétiques » de l'Islam. L'adhésion est unanime : le café viennois, les viennoiseries et le croissant, sont nés !

**LA MAÇONNERIE
COMME EXEMPLE DE
SOCIABILITE URBAINE EN
PAYS NIÇOIS**

Yves HIVERT-MESSECA

En tant qu'institution, c'est-à-dire forme sociale douée de permanence, la franc-maçonnerie dite moderne existe depuis trois siècles¹. Sa naissance est concomitante avec le développement de la modernité, notamment l'essor du fait urbain. La maçonnerie va donc s'inscrire dans un nouveau réseau de relations sociales. Sa présence (ou son absence), sa force (ou sa faiblesse), dans un terroir, permet ainsi de mieux comprendre ce milieu. Le pays niçois (que nous avons arbitrairement fait coïncider avec l'actuel arrondissement de Nice) en offre un bon exemple. Alors que la franc-maçonnerie connaît un siècle d'or en Provence, en Savoie, en Piémont et en Ligurie, le pays niçois demeure durant tout le XVIIIe siècle, un no'freemason's land. Les quelques loges signalées durant cette période arrivent dans les fourgons des militaires présents dans le pays niçois, pour le défendre ou l'occuper : loge niçoise liée à l'armée gallispane, vers 1744-1755, loge niçoise d'origine française (sans doute clandestine car francophile et pro-révolutionnaire), vers 1791-1792, loge militaire dite La Silencieuse du régiment sarde de la Reine-Infanterie qui stationne à Nice en 1792-1793, et qui initiera quelques aristocrates niçois.

Cette absence de vie maçonnique, en un temps très favorable aux maçons, peut s'expliquer par un faisceau de faits convergents : faiblesse des Lumières, désintérêt des élites sociales, prégnance du catholicisme ultramontain, quasi-monopole associatif des confréries de pénitents. Cependant quelques Niçois seront reçus en loge, mais hors du Comté. Le cas le plus célèbre est celui d'André Masséna, alors adjudant au régiment français du Royal –Italien, « fait maçon » le 13 avril 1784 dans la loge toulonnaise Les Elèves de Minerve.

C'est avec l'occupation française et la formation du premier département des Alpes-Maritimes, que la maçonnerie fait une apparition durable dans le Pays Niçois. En 1796 une loge dite Les Vrais Amis Réunis est érigée à Nice. Il faut noter son caractère « allogène » : neuf membres sur dix sont nés outre-Var. Cet atelier, qui se rattachera en 1801 au Grand Orient de France (GODF) va rapidement prospérer en agrégeant des personnalités révolutionnaires autochtones comme l'ancien député suppléant à la Convention, Bernardin Clérissi ou Louis Romey, maire de Nice, des « capacités » locales comme le peintre Clément Roassal ou le pharmacien Trophyme Vérany, quelques cidevants comme Joseph Renaud de Falicon, mais surtout des fonctionnaires et des militaires de l'armée d'Italie comme les généraux Jean-Dominique Favereau et Pierre-Dominique Garnier. Cette forte présence « française » explique-t-elle qu'en 1806, une deuxième loge soit fondée à Nice sous le titre de La Parfaite Harmonie ? A la différence de sa sœur aînée, ce nouvel atelier est composée aux deux tiers de négociants niçois comme Charles Austraudo, Joseph Avigdor, François Clerissy, Honoré Fortin, Anselme Spinelli, Joseph Verany et Joseph Viterbo. Enfin en 1809, les Alpes-Maritimes compteront un troisième atelier du GODF, sis à Monaco, Les Amis de l'Olivier du Midi, présidé par le colonel P.A. de La Fargue.

La chute de l'Empire et le retour du pays niçois à ses anciens souverains va provoquer la dormition de la franc-maçonnerie niçoise pour quarante-quatre ans.

Avec l'annexion de 1860, commence une deuxième période qui se poursuit jusqu'à nos jours. Elle est marquée par un développement constant de la maçonnerie, dans notre région, malgré la Grande Guerre et la période vichyste. Les transformations économiques, sociales, politiques et culturelles du pays niçois expliquent grandement ce renversement. En 1859, la vie maçonnique reprend discrètement en pays niçois. Ainsi le 15 avril 1860, jour du référendum sur le rattachement du Comté à la France, sous les auspices de la

¹ Ce texte est le résumé de l'intervention faite à la journée d'étude de Breil-sur-Roya, le 22 juin 2002. Pour une approche plus complète du phénomène, se reporter à l'ouvrage d'Yves Hivert-Messeca, *La franc-maçonnerie dans les Alpes-Maritimes. Deux siècles de sociabilité urbaine*, Breil-sur-Roya, Les Editions du Cabri, 1997.

deuxième obédience maçonnique française, le Suprême Conseil de France (SCDF), est créée à Nice, une loge n° 154 dite Philanthropie ligurienne. En 1863, le GODF « allume » un atelier niçois, dit La Philosophie Cosmopolite. Enfin en 1869, le SCDF installe à Menton, une loge dite Union et Concorde. Notons que dans l'autre arrondissement du département des Alpes-Maritimes, quatre loges sont fondées sous le Second Empire : L'Ecole des Mœurs (GODF), en 1853, à Cannes, puis Vallauris ; L'Ecole du Progrès (GODF), en 1862, à Antibes, La Nouvelle Amitié (GODF) à Grasse et La Vraie Lumière n° 210 (SCDF), à Cannes. Toutes ces loges se caractérisent par la relative aisance de leurs membres, le subtil mélange entre « autochtones » (un quart) comme le banquier Septime-Nephtali Avigdor, l'hôtelier Pierre Chauvain fils, les frères Edouard et Jules Gilly, le lieutenant Louis Lubonis ou le notaire Joseph Thaon, « français » (une moitié environ) et la forte présence (un quart) d'hivernants aisés britanniques, belges et suisses. Dans la décennie 1860, le pays niçois compte environ 300 maçons, principalement des entrepreneurs, des négociants, des professions libérales, et des militaires. La paysannerie et le monde ouvrier sont totalement absents. Notons cependant que malgré sa composition sociale, la franc-maçonnerie est peu présente dans la vie politique locale. Ces loges sont ainsi devenues l'un des lieux du nouveau réseau de la sociabilité urbaine (et littorale) du pays niçois.

Durant cette période, le plus illustre maçon niçois est Joseph Garibaldi. Le héros des deux mondes avait été initié en 1844, à Montevideo dans une loge « sauvage » puis régularisé dans une loge du GODF, Les Amis de la Patrie. Ensuite, selon l'heureuse expression d'Edward Solper, il est « tacitly » considéré comme maçon. En 1862, il reçoit du Suprême Conseil-Grand Orient d'Italie sis à Palerme, les trente degrés supérieurs « écossais ». En 1864, il accepte la grande-maîtrise du Grand Orient unique d'Italie, fondée à Turin en 1863, mais il quitte cette charge quelques mois plus tard. En 1881, Garibaldi acceptera la grande-maîtrise internationale du Rite de Memphis. Sur le registre de la Philanthropie ligurienne, à la date du 8 mai 1871, il est couché comme apprenti sous le numéro 210 et le matricule 21746. Il va sans dire qu'il s'agit d'une réception ... symbolique. Comme les Niçois, les maçons de Nice ont partagé la fascination de la ville pour son héros. Garibaldi, niçois et maçon, ne pouvait pas ne pas être maçon à Nice, dans la mémoire et l'imaginaire des frères niçois.

Loin de l'épopée garibaldienne, la décennie 1870 donnera un coup d'arrêt à l'essor maçonnique en pays niçois. A Nice, les deux loges se maintiennent, mais leurs effectifs sont divisés par deux. Elles accueillent favorablement la République. Le maçon Pacifique Clérici préside pendant quelques semaines (automne 1870) la commission municipale niçoise tandis que son « frère » M.A. Borniol sera maire de Cannes (mai 1870 - avril 1871). Après les difficultés des années 1870, la maçonnerie niçoise se développe. En 1883, une troisième loge au titre révélateur, La Démocratie (SCDF), est « allumée » à Nice. Nouveaux républicains, les maçons niçois, lors des municipales 1884, se partagent néanmoins, entre le « parti du riz » du frère Alfred Borriglione, maire sortant de Nice et député gambettiste et la liste dite du Comité des Palmiers sur laquelle figurent quatre membres de la loge Philosophie Cosmopolite. Ces tensions vont entraîner une scission au sein de cet atelier et la formation en 1887 d'une quatrième loge niçoise, La France démocratique (GODF), à la fois plus autochtone, plus socialement modeste et plus politiquement avancée que sa « loge-mère ». La décennie suivante, en 1896, le SCDF est contraint de fusionner ses deux loges dans un même atelier dit La Démocratie Philanthropique, mais faute de maçons, ce projet est mort-né et pendant quelques années, le GODF sera la seule obédience présente en pays niçois.

La décennie 1900 sera également la « Belle Epoque » des maçons. En 1906, le GODF « allume » un troisième atelier dit Demos. En 1908, est érigée à Beausoleil, la loge

Hélios (GODF). En 1911, l'obédience maçonnique mixte Le Droit Humain installe à Nice l'atelier n° 37. La même année, la Grande Loge de France (GLDF), héritière du SCDF, érige la loge n° 432 dite Fraternité Cosmopolite (puis) Ecossaise. A la veille de la Grande Guerre, l'arrondissement de Nice compte six loges et environ quatre cents maçons. Cette maçonnerie présente des traits nouveaux. Sa composition sociale s'est un tantinet démocratisée. Les enseignants, les petits et moyens fonctionnaires fournissent la moitié des effectifs. Cependant les loges niçoises, reflet du terroir où elles travaillent, se singularisent par une forte présence des métiers du tourisme (un tiers de l'effectif d'Hélios), de professions libérales (14-18 %), comme les médecins Fernand Barbary, Adolphe Moriset ou Michel Rosanoff, des artistes (8-11 %) comme le peintre Pierre Comba, l'architecte Jules Sioly, le maître luthier Albert Blanqui, le directeur de l'opéra de Nice Baptiste Jauffret ou le baryton Jean-Baptiste Aquistapa et des militaires (5-7 %). Les autochtones représentent un gros tiers des effectifs (tendance à la hausse). Les étrangers sont désormais très majoritairement d'origine italienne. Les loges niçoises s'inscrivent pleinement dans le combat républicain national. Elles oeuvrent fortement pour la démocratisation et la laïcisation de l'enseignement. La Société du Sou des Ecoles Laïques et des colonies scolaires de vacances des Alpes-Maritimes date de 1876. Cependant les loges niçoises se singularisent par leur importante action philanthropique, leurs nombreuses activités festives et leur patriotisme, frontière oblige. Les maçons sont actifs dans la presse et la vie politique locales, même si leur influence ne doit pas être surestimée. Le quotidien antibois, puis niçois Le Phare du Littoral aura pour co-proprétaire le frère Aloys Funel de Clausonne qui rompra avec la maçonnerie pour présider la section locale de la Ligue des Patriotes. Le journal deviendra ensuite l'organe de Honoré Sauvan dont la vie maçonnique se réduit à un long apprentissage buissonnier de cinq ans à la France Démocratique. Alors que L'Eclaireur de Nice sera toujours méfiant, voire hostile envers la franc-maçonnerie, Le Petit Niçois sera considéré comme le quotidien des loges, après son rachat par le frère Alfred Borriglione, dont la vie maçonnique est plus active que celle de son successeur à la mairie de Nice, Jules Gilly, ex-maçon depuis la chute de l'Empire. Enfin la maçonnerie niçoise est agitée entre une majorité radicalisante et une minorité socialisante où s'illustre le frère Frédéric Stackelberg, membre de Demos de 1907 à 1922.

La Grande Guerre va gravement perturber la vie maçonnique en pays niçois. En 1918, à Nice, la loge mixte n° 37 est en sommeil, La Fraternité Ecossaise en léthargie et les trois loges du GODF, exsangues. De l'avant-guerre, il ne reste qu'une centaine de maçons. Cependant, malgré la montée du courant pacifiste, les loges niçoises sont restées majoritairement fidèles à l'Union sacrée jusqu'à la fin des hostilités.

A la fin du conflit, Nice compte 180 000 habitants. Malgré un taux négatif de croissance naturelle, sa population s'accroît de 63 710 personnes entre 1921 et 1931. La ville s'étend de toutes parts. Le nombre d'abonnés à l'électricité est multiplié par quatre. La taxe de séjour double. Le tourisme d'été progresse. Le nombre annuel de touristes passe de 134 000 (1921-1922) à 304 000 (1929-1930). Les grèves des années 1919-1920 sont oubliées. Si l'inflation et le chômage perdurent, on veut croire au retour de la « Belle Epoque ». Ce dynamisme allait se traduire dans la vie maçonnique. En 1928, après bien des péripéties, la GLDF « allume » un nouvel atelier dit Philanthropie Ecossaise Internationale n° 432. En 1931, l'obédience mixte Le Droit Humain (re)créé un atelier dit Eugène Piron n° 918. La même année, une autre obédience, la Grande Loge Nationale Indépendante et Régulière, installe la loge n° 33 Abbey, composée principalement d'anglo-saxons aisés. L'année suivante, des problèmes internes de la loge n° 432 vont entraîner une scission. La majorité de cet atelier va constituer une nouvelle loge, La Fraternité Internationale Ecossaise, sous les auspices du GODF. Des divergences internes entraîneront sa « démolition » en 1936. Enfin, une autre petite obédience, La Grande Loge

Écossaise Rectifiée fondera à Nice un atelier à l'existence éphémère (1936-1938), Côte d'Azur n° 9. Enfin, à l'est de l'arrondissement, une loge dite Athénée (GODF) verra le jour à Menton, en 1933.

Dans l'entre-deux-guerres, la maçonnerie du pays niçois connaîtra un essor certain jusqu'en 1934. A cette date, elle compte environ 600 maçons. Ensuite, elle déclinera jusqu'à la guerre. Jamais les maçons n'auront été aussi nombreux, pourtant leur influence est bien moindre que dans les décennies précédentes. Cette situation s'explique de diverses manières. D'abord, l'origine sociale des maçons est plus modeste qu'auparavant. Certes les agriculteurs (1 %) et les ouvriers (2 %) sont rares, mais les loges sont composées très majoritairement d'enseignants, de petits fonctionnaires, d'employés du secteur privé, notamment du tourisme. Les professions libérales sont moins présentes (10 %). La spécificité des loges du pays niçois est la présence permanente des professionnels du tourisme avec quatre « groupes » d'égale importance : les propriétaires ou gérants d'hôtels, les cuisiniers et restaurateurs, les employés des jeux et les maîtres d'hôtel. Autre nouveauté, l'arrivée de retraités « allogènes » souvent aisés qui contrebalancent la démocratisation sociale évoquée plus haut. Ensuite, les maçons du pays niçois sont majoritairement radicaux ou socialistes. Ainsi aux législatives de 1932, tous les candidats de la SFIO sont des maçons. Or, radicalisme et socialisme sont très faibles, entre des Droites omniprésentes et souvent antimaçonniques et un parti communiste, très rapidement hégémonique « à gauche ». Enfin, la proximité de l'Italie fasciste mobilise une grande partie de l'énergie des maçons pour aider les antifascistes italiens, maçons ou pas.

La tenue à Nice, les 27 et 28 mai 1939, du congrès national de la Ligue de l'enseignement mobilise les énergies des maçons du pays niçois. La guerre sera déclarée pendant les « vacances maçonniques » de l'été 1939. Assez rapidement, la vie maçonnique reprendra son cours à compter de l'automne, même si elle est totalement marquée par les problèmes liés au conflit. La défaite de mai-juin 1940, l'avènement de Vichy vont conduire à ce que Pierre Chevallier nomme la troisième profanation du Temple. Le 24 septembre 1940, les scellés sont apposés au 8, rue Rancher et le lendemain, au 21, rue Alsace-Lorraine par le juge de paix du canton de Nice-Ouest. Le lendemain, le commissaire de police procédera à l'inventaire des deux locaux maçonniques niçois.

Malgré les persécutions de Vichy, puis de l'occupant allemand, une poignée de maçons, comme Alphonse Lauron, participera, à partir de 1941, à l'organisation et au développement de la résistance dans les Alpes-Maritimes. A la fin de la guerre, plus de deux cents maçons seront « reconnus » comme résistants.

En 1945, commence un long travail de reconstruction qu'il est difficile de décrire faute de documents. En effet, les obédiences maçonniques ouvrent peu, ou pas, leurs archives privées après cette date. Il semble que les loges du pays niçois aient retrouvé leur niveau d'avant-guerre dans les années 1960.

A partir de la décennie 1970, la maçonnerie, en pays niçois plus encore que dans le reste de la France, connaît un essor important qui s'accentue dans les deux décennies suivantes. Ce terroir, autrefois hostile, est donc devenu par un « renversement » socio-économique, politique et culturel, très favorable à la maçonnerie. Aujourd'hui, elle est devenue l'un des éléments essentiels de la sociabilité urbaine de l'ancien Comté. En ce début de XXI^e siècle, on peut dire, en demeurant prudent, faute de statistiques précises, que Nice est l'une des villes de France les plus « maçonnisées ». Sous réserve d'inventaire, le pays niçois compte environ 100 loges dont 21 pour le GODF, sous la juridiction de douze obédiences, regroupant 4.000 maçon(n)es.

**UN SIECLE DE
DEVELOPPEMENT DES
ASSOCIATIONS DANS
LA VILLE D'ANTIBES
(1901- 1990)**

Bruno FULCONIS

Dans le cadre du colloque « Agir ensemble dans la Provence moderne et contemporaine », mon propos, celui d'un historien du droit, fut de montrer l'appartenance de la commune d'Antibes à cet élan associatif qui a parcouru l'ensemble de la Provence, jusqu'à ses marches les plus extrêmes, en l'occurrence la Provence orientale

La loi du 1er juillet 1901 sur la liberté d'association marque la volonté des dirigeants de la IIIe République de « renforcer l'unité de la Nation et de démocratiser la société ».

A ce jour, un siècle après son établissement et son appropriation par la société civile, on dénombre 800 000 associations actives dans toute la France¹.

Sous l'égide de Waldeck-Rousseau², ce mouvement libéral mit un terme à une ère de répression sélective, durant laquelle les régimes qui se sont succédé ont refusé de reconnaître la diversité des composantes sociales de la Nation.

Au cours du XIXe siècle, mise à part l'embellie de 1848, la liberté d'association reste très limitée et étroitement contrôlée par l'Etat. L'article 291 du Code pénal soumet alors à autorisation « tout regroupement de plus de vingt personnes »³.

La Constitution de l'éphémère Seconde République reconnaît le droit d'association ; sous le Second Empire, la loi de 1852 autorise les « associations de secours mutuel » en les mettant sous la tutelle des notables⁴, et une loi de 1867 permet la création de « coopératives déclarées »⁵.

Cependant, la loi Le Chapelier de 1791, sur la liberté d'entreprendre, continue à être utilisée afin de réprimer le mouvement ouvrier⁶.

En 1901, si la loi peut apparaître, dans le contexte politique, comme une machine de guerre de la république laïque (notamment contre les congrégations religieuses), elle se veut libérale : elle est alors relative au « contrat d'association », et le définit comme « non lucratif, de droit privé et librement consenti ». L'association regroupe alors « deux ou plusieurs personnes qui mettent en commun leurs connaissances ou leurs activités dans un but autre que de partager des bénéfices ; elle est régie quant à sa validité par les principes généraux du droit applicables aux contrats et obligations » (article 1er de la loi).

Le législateur crée, donc, plusieurs types d'associations, que la pratique juridique devra prendre désormais en compte : l'association non déclarée, qui ne jouit pas de la capacité juridique ; l'association déclarée en préfecture ou en sous-préfecture, qui peut ester en justice, acquérir à titre onéreux, posséder et administrer les immeubles nécessaires à

¹ Cf. Rapport public du Conseil d'Etat, Les associations et la loi de 1901, cent ans après, in *La semaine juridique Edition générale*, 5 avril 2000, p.615.

² Pierre Marie René Waldeck-Rousseau (1846-1904), avocat et républicain modéré, c'est comme ministre de l'Intérieur de Jules Ferry qu'il fait voter la loi sur les libertés syndicales. Ce souci d'intégration sociale se manifeste encore en 1899 quand il affirme développer la mutualité. Cf. *Alternatives économiques*, juin 2001, *La loi de 1901 : une avancée républicaine*, p.39.

³ Cf. E. Dalloz et C. Vergé, *Les codes annotés*, Le code pénal, éd. du Bureau de la Jurisprudence, Paris, 1881. Les articles 291 à 294 réglementent le droit d'association et de réunion (pp. 386 à 401). L'article 291 : « Nulle association de plus de vingt personnes, dont le but sera de se réunir tous les jours ou à certains jours marqués pour s'occuper d'objets religieux, littéraires, politiques ou autres, ne pourra se former qu'avec l'agrément du Gouvernement, et sous les conditions qu'il plaira à l'autorité publique d'imposer à la société. »

⁴ Cf. O. Vernier, *D'espoir et d'espérance, l'assistance privée dans les Alpes-Maritimes au XIX^{ème} siècle (1814-1914)*, collection Actual, éd. Serre, Nice, 1993, pp.423 à 454. « Dans les cités (Nice, Grasse, Antibes, Cannes et Menton), les présidents sont dans les mutuelles ouvertes à tous et non à un seul corps de métiers, de véritables notables chargés de contrôler la société de secours mutuels et d'informer les autorités. » (p.446).

⁵ Cf. P. Vigier, *La Seconde République dans la région alpine, étude politique et sociale*, 2 tomes, publications de la faculté des lettres et sciences humaines de Paris, série Recherches, P.U.F., Paris, 1963, tome1 pp.88 à 93, « L'essor de la mutualité ».

⁶ Cf. G. Aubin, et J. Bouveresse, *Introduction historique au droit du travail*, collection droit fondamental, P.U.F., Paris, 1995, pp.92 à 98.

l'accomplissement de son but ; enfin, l'association reconnue d'utilité publique par décret, pouvant recevoir des dons et des legs.

Une grande partie de la Provence va participer à ce mouvement de liberté. Tous vont souhaiter, ardemment, utiliser ces nouveaux moyens légaux permettant une meilleure action collective et une plus forte intégration sociale.

Cependant, ce constat est à nuancer pour les communes rurales retirées et les cités de moindre importance.

Antibes, de par son appartenance historique au « pays provençal » - la ville est en effet, jusqu'en 1860, clef de France, première ville de garnison, place forte en venant des Etats italiens -, participe à cette « sociabilité », élément principal du caractère provençal selon Fernand Benoit⁷.

Nous verrons, donc, tout d'abord les différents caractères des regroupements pré-associatifs, spontanés, et indépendants qui se sont multipliés jusque dans les années trente. Nous nous attacherons, ensuite, à relever la spécificité de l'établissement, dès 1931, par la commune d'Antibes de la « Maison des associations », destinée à la fois à susciter un nouvel effort de regroupement, et à surveiller plus étroitement leurs activités.

€ Un regroupement associatif spontané et indépendant

Antibes, ville d'importance moyenne, a la spécificité de connaître la création de groupes nés de la seule réunion de quelques individus issus de sa population. Ces mouvements ne sont ni suscités ni encouragés que ce soit par les autorités municipales ou des personnes bienveillantes extérieures à la cité.

La forme originelle du regroupement a pris très tôt la dénomination de « cercle⁸ ». Ces cercles, donc, vont se diversifier et préparer le terrain au succès des associations dépendantes du régime de la loi de 1901.

C'est une forme sociale qui doit être considérée, globalement, comme étant d'une grande souplesse et qui peut renvoyer à la notion « de contact culturel ».

En l'absence de formation significative de « chambrées et autres chambrettes »⁹ sur son territoire, la ville d'Antibes va connaître dès la Monarchie de juillet un développement de ces groupes informels, basés sur les liens familiaux, la proximité, la pratique d'une activité de loisirs, ou sur les seules affinités personnelles.

En effet, dès 1829, un « Cercle littéraire » est fondé. En 1839, il est suivi par le « Cercle de l'industrie »¹⁰. Ces dénominations sont ambitieuses, voir étonnantes, alors que la ville présente une vie mondaine et intellectuelle des plus réduite, et que son industrie reste morose et limitée.

⁷ Fernand. Benoit définit les efforts des Provençaux à se regrouper, à travers tous les âges, comme des éléments significatifs de leur caractère. Il parle, alors, d'un concept particulier, celui de « sociabilité », c'est-à-dire une volonté constante d'agir en commun, dans le cadre d'un périmètre restreint.

Cf. M. Agulhon reprend son argumentation dans son article sur *Les associations en Provence orientale à la fin de l'Ancien Régime*, Actes du 87^{ème} congrès national des sociétés savantes, Poitiers 1962, section d'histoire moderne et contemporaine, Imprimerie nationale, Paris, 1963, p. 84.

Voir aussi, M. Agulhon, *La vie sociale en Provence intérieure au lendemain de la Révolution*, Bibliothèque d'histoire révolutionnaire, Société des études robespierristes, Paris, 1970, pp.414 à 426 sur les associations.

⁸ Cf. P. Chabert, *Les cercles dans les Alpes-Maritimes*, in *Les Alpes-Maritimes, 1860-1914, Intégration et particularismes*, Actes du colloque de Nice 1987, collection, éd. Serre, Nice, 1988, pp.269 à 274.

⁹ Cf. L.A. Roubin, *Chambrettes des Provençaux, une maison des hommes en Méditerranée septentrionale*, collection civilisations et mentalités, Plon, Paris, 1970, pp.54 à 61. « Les chambrées, sociétés d'agrément, sont des formations plus ou moins officiellement reconnue pour regrouper un certain nombre d'adhérents. »

¹⁰ Archives départementales des Alpes-Maritimes (A.D.A.M), 2Z23, répertoire des associations déclarées à la sous-préfecture de Grasse, récapitulatif des cercles existant dans la commune d'Antibes.

Il est fort possible, que par un effet d'osmose, les personnes désireuses de se regrouper empruntent les termes dans des villes qui connaissent un développement, supérieur, notamment économique.

Les rapports des autorités de police disent alors qu'ils réunissent « des personnes issues de bonnes familles, souvent aisées ». Cela nuance le caractère populaire de ces réunions précoces.

Sur le siècle, où la population de la commune varie entre 5.000 et 6.000 habitants et que son territoire accueille en permanence 1.000 soldats issus de la conscription et de l'armée professionnelle, le nombre des cercles se stabilise aux alentours de 5.

Ainsi, on connut chronologiquement, un « Cercle philharmonique » (à partir de 1871), dont le nombre de membres pût être porté jusqu'à 200, après autorisation du préfet¹¹; un « Cercle de l'Univers » en 1873, dénommé ainsi d'après le nom de la brasserie qui accueillait ses réunions ; un « Cercle de l'agriculture » en 1874 ; un « Cercle de l'Union » en 1876 dont les objectifs n'étaient définis que par la volonté de se réunir en bonne compagnie ; un « Cercle catholique d'ouvriers », et son contraire le « cercle des ouvriers » en 1878 ; un « Cercle militaire »¹², bien à propos dans cette ville fière de son passé belliqueux, en 1880, qui comptera jusqu'à 45 membres parmi les hommes stationnés dans la place forte.

Un cercle dénommé « Yacht club » est créé au Cap d'Antibes en 1884, en vue d'organiser des courses nautiques, alors que la ville se décide enfin à rechercher à attirer les visiteurs étrangers qui ont fait la fortune de ses opulentes voisines¹³.

En 1899, alors que la municipalité décide d'urbaniser la ville et de l'ouvrir au tourisme, un « Comité central des intérêts généraux » est fondé « en vue de grouper tous les efforts et de réunir toutes les bonnes volontés, et de proposer tous les moyens propres à augmenter la prospérité d'Antibes »¹⁴.

A l'aube du vote de la loi de 1901, qui sonnera le glas de ces réunions organisées en « cercles », au profit des associations, la petite ville d'Antibes ne compte que 5 organes actifs, représentant à peu près 400 membres pour une population proche de 9.000 habitants.

On peut noter que ceci est peu, à comparer avec des villes voisines comme Vallauris l'industrielle qui va compter jusqu'à 11 cercles, Cannes la mondaine (et ses 8 cercles), et Grasse (16 cercles ; une situation qui s'explique par son statut de sous-préfecture des Alpes-Maritimes).

Toute la question est de savoir si l'application d'un nouveau cadre législatif aura été bénéfique au développement des initiatives grégaires ?

Le constat est clair : les Antibois vont se saisir des nouvelles possibilités offertes par la loi ; il existe désormais une réelle volonté de se réunir et d'agir collectivement.

¹¹ Archives municipales d'Antibes (A.M.A), 3J7/1, dossier nommé « Cercles ».

Pour plus de précisions sur le Cercle philharmonique d'Antibes, A.M.A, 3R, le règlement intérieur de la Société : article 1 : « Les membres de la Société sont tenus d'assister à une répétition d'ensemble par semaine..., et à une réunion de catégorie... ».

¹² Cf. O. Vernier, op.cit, pp. 213 à 219, « Morale et républicanisme : l'échec des œuvres militaires et la célébration du patriotisme » : « ...dans les ports et les villes de garnison, la population souhaite un encadrement moral des troupes face au fléau de la prostitution... ».

A.D.A.M, 3N86, comptes-rendus annuels de la situation des Sociétés existant sur la commune d'Antibes pour l'année 1915, le cas de la « réunion des officiers », dont l'objectif est « d'assurer aux officiers de la garnison au moyen de la bibliothèque toute facilité pour perfectionner leur instruction générale et professionnelle ; constituer un lieu de réunion agréable... ».

¹³ Cf. B. Fulconis, *Urbanisation et spéculation immobilière à Antibes (1881-1901)*, in *Annales de la société scientifique et littéraire de Cannes et l'arrondissement de Grasse*, T. XLVII, année 2002, pp.177 à 197.

¹⁴ A.M.A, 3J7/1, ce « Comité central des intérêts généraux d'Antibes est autorisé le 5 septembre 1899 ; son président d'honneur est le maire de la ville : R. Soleau, et son président, E. Macé, concessionnaire de l'arasement des remparts d'Antibes et mandataire de la Société de Cannes et du Littoral responsable de l'urbanisation de Juan-les-Pins.

Alors que la ville s'est libérée depuis peu de ses remparts, que le lotissement de la station hivernale de Juan-les-Pins commence à porter ses fruits, le nombre de ses résidents augmente enfin après une dépopulation certaine à la fin du XIXe siècle¹⁵.

Dans ce contexte, il devient essentiel que les personnes de bonnes volontés se réunissent pour donner une réalité à une communauté vouée à s'étendre « hors de ses anciens murs ».

Si la loi du 1er juillet 1901 pose en principe la liberté d'association, elle ne l'accompagne d'aucune restriction quant à la finalité des futurs regroupements : les associés peuvent définir l'objet de leur association en toute liberté ; aucun objet n'est a priori exclu s'il n'est contraire aux interdictions du droit commun¹⁶.

En conséquence, les domaines touchés par les nouvelles formes de réunion sont très variés : les activités physiques, la culture, le domaine de l'entraide et du social, les secteurs en développement...

Dès les origines, les sociétés sportives s'imposent comme un élément essentiel du regroupement associatif, mais cela n'est pas propre à la ville, au contraire, cependant cela montre son attachement à un courant qui va traverser toutes les villes de l'arc méditerranéen¹⁷.

En 1901, est fondée la « Société de gymnastique et d'instruction militaire, l'Espérance »¹⁸, puis en 1903 la « Société des régates d'Antibes »..., suivent, en 1912, l'« Union sportive d'Antibes », et en 1919, l'« Antibes Olympique », dont le but est autant de « former les corps que les esprits », et de « développer parmi les membres des relations de camaraderie ».

Dès 1903, un « Groupe d'études républicain démocratique » est mis en place en vue de soutenir « dans le canton d'Antibes l'action républicaine, laïque et sociale »¹⁹. L'absence de participation des conseillers municipaux à cette structure démontre qu'il n'y a pas encore une récupération politique du nouveau cadre légal.

En 1906, l'« Association culturelle de l'Eglise réformée évangélique d'Antibes » rédige ses premiers statuts (modifiés assez régulièrement par la suite), dont l'apparition rappelle l'existence d'une communauté protestante ancienne sur le territoire de la commune²⁰. Alors que la loi sur la séparation de l'Eglise et de l'Etat a été votée (1905), on sait que la religion catholique se refuse, quant à elle, à développer les associations de nature culturelle destinées à encadrer les nouvelles missions des paroisses.

¹⁵ Cf. B. Fulconis, op.cit, p. 195 : « En 1901, les chantiers de Juan-les6pins et de la « ville neuve » sur le territoire communal d'Antibes sont en voie de prendre fin. Il est l'heure pour les tenants du projet initial de faire le bilan de leurs actions respectives. »

¹⁶ Cf. *Journal officiel du 2 juillet 1901*, la loi du 1^{er} juillet 1901 relative au contrat d'association, article 3 : « Toute association fondée sur une cause ou en vue d'un objet illicite, qui aurait pour but de porter atteinte à l'intégrité du territoire national et à la forme républicaine du Gouvernement, est nulle et de nul effet. ».

¹⁷ Cf. P. Echinard, *Les sociétés sportives et para sportives marseillaises avant 1901*, in *Provence historique*, le même numéro.

¹⁸ Cf. H. Barelli, *Les institutions scolaires de préparation militaire dans les Alpes-Maritimes 1880-1914*, in *Nice Historique*, avril/juin 1990, pp.55 à 60.

Cf. C. Bonavia et P. Collomb, *Les sociétés patriotiques et sportives*, , in *Les Alpes-Maritimes, 1860-1914, Intégration et particularismes*, Actes du colloque de Nice 1987, collection, éd. Serre, Nice, 1988, pp. 245 à 255 : « Cet élan patriotique, auquel le sport français doit beaucoup, est spontané : il vient de la base, des citoyens, et se traduit par la constitution de sociétés de gymnastique et de tir . ».

¹⁹ A.D.A.M, 2Z23, registre des déclarations d'associations en conformité avec la loi du 1/07/1901.

²⁰ A.M.A, 2P, dossier nommé « Culte protestant 1820-1868 » ; une lettre du sous-préfet au maire d'Antibes, en date du 15/11/1843 : « Je viens d'apprendre qu'une personne se livre dans votre ville, à des exercices de la religion réformée... ».

Cf. P.Gonnet, *Les protestants du pays de Nice, de l'époque du Comté à celle de l'arrondissement des Alpes-Maritimes*, in *Provence Historique*, juillet/août/septembre 1999, pp.659 à 665.

En 1908, est créée un « Cercle des amis », révélateur de la disparité des dénominations données à ces nouveaux groupements, et à la volonté de se référer à des termes et une forme sociale déjà usités avant l'action de la loi.

L'activité économique, elle-même, est peu à peu soutenue : on note la création de la « Société nationale des oeilletistes de France », en 1908, qui a tout d'une société patronale en fin de comptes, et du « Syndicat d'intérêt local de Juan-les-Pins », en 1910, dont le rôle est de « travailler au développement et à la prospérité de la station climatique ».

Les associations soutiennent aussi des activités émergentes, à l'instar de l' « Aéro-club d'Antibes » (en 1912), qui se propose de développer la pratique de l'aviation, dans une cité choisie très tôt sur le littoral pour devenir une base d'hydravions réputée²¹.

Le champ du social n'est pas oublié, dans ces années d'effervescence et de désarroi du début du XXe siècle : La « Société italienne de bienfaisance » (ou Societa Italiana di bienfidenza) naît en 1918 sous le patronage évident du consulat d'Italie, en vue de porter secours à ceux de la communauté italienne qui sont désargentés. Elle démontre la possibilité pour des étrangers de créer une association régie par les lois françaises, même si la rigueur du contrôle de ses adhérents semble nuire à l'essence de cette liberté fondamentale ; l' « Association des mutilés et réformés de la grande Guerre du canton d'Antibes » est une nécessité à l'issue du conflit mondial ; la « Société protectrice des tout-petits et Goutte de lait d'Antibes », créée en 1928, et reconnue d'utilité publique par décret en 1937²²; et l' « Association catholique des chefs de famille » se proposent de combattre la dénatalité consécutive aux pertes humaines dues à la guerre.

Au niveau culturel, le « Groupe ligurien d'études historiques et archéologiques » dit « Société des amis du musée d'Antibes », créé en 1924, agrège le plus de personnes désireuses d'agir au sein de leur communauté. Cette association participera, ainsi, à l'achat par la ville du château Grimaldi et à son aménagement en musée (en 1928). Elle doit son influence à la participation de nombreuses personnalités antiboises, ce qui a contribué à lui procurer des subventions municipales importantes²³.

Cependant, il n'y a pas d'association s'attachant au mouvement félibréen, dans cette cité pourtant appréciée de Paul Arène. Alors que Cannes, dans un même cadre géographique, accueille dès 1920, sous l'égide de Victor Tuby l' « Académie provençale » dont le but principal est de faire connaître au public étranger les œuvres littéraires et artistiques, les us et coutumes de Provence

Le tissu associatif prend donc de l'importance année après année, parallèlement à l'évolution rapide de la population.

Cependant, l'engouement pour la participation associative va décliner ! Il faudra, alors, que les pouvoirs publics municipaux appuient un renouveau de ces groupements, si utiles à la vie en société.

²¹ Cf. R. Duménil et P. Maurt, *Antibes, Juan-les-Pins, le temps retrouvé*, éd. Equinoxe, Barbentanne, 1997, pp.126 à 130 : « Dès 1909, l'activité aérienne fut intense sur la Côte d'Azur, et tout particulièrement à Antibes, sur le terrain de la Grimaude... Sur le terrain de la Brague est créée la société *Côte d'Azur aviation*, qui regroupe un champ d'aviation, des hangars, et son inauguration officielle a lieu le 18 décembre 1910... ».

²² A.M.A, 2Q3, dossier nommé « Œuvres de bienfaisance », les objectifs de l'association de la Goutte-de-lait sont d' « abaisser la mortalité infantile, et pour ce faire, de protéger l'enfance contre la maladie, contre la misère des parents, contre leur ignorance ou leur négligence, et cela au moyen de consultations gratuites, de conseils, d'encouragements, de secours en nature ou en espèces... ».

²³ A.D.A.M, 2Z27, la « Société des amis du musée d'Antibes », conduite sous la direction de Dor de la Souchère, va obtenir le concours de la municipalité sous la forme d'une subvention, bientôt suivie d'une aide du conseil général des Alpes-Maritimes (en 1931). Il est important de remarquer que le trésorier de l'association sera C. Guillaumont, alors oncle du maire d'Antibes (1925 à 1929).

€ Le regroupement associatif suscité et encadré : le rôle de la « Maison des associations »

A la fin des années 1920, le constat des autorités municipales est simple : la ville connaît un ralentissement dans la création d'associations, éléments essentiels de relais entre les désirs de la population et leurs édiles.

Alors que la municipalité Bourreau²⁴ arrive aux commandes de la ville en 1929, il lui faut, donc, réagir rapidement afin de rendre effectif la liberté d'association ; cela passera par un effort financier soutenu.

Le choix original, et unique dans l'arrondissement, ne sera pas de subventionner les associations existantes, mais de fournir un lieu de réunion aux personnes désireuses de s'investir dans une action collective désintéressée.

C'est en 1930 que la municipalité Bourreau décida d'aménager un lieu consacré à l'accueil de toutes les associations antiboises. Celles issues de la première Guerre Mondiale, celles poursuivant un but social, culturel, artistique et même sportif, y trouvèrent un siège et une adresse légale.

En effet, « pour remédier aux difficultés éprouvées par les divers regroupements de la ville, ne disposant d'aucun local leur permettant de se livrer librement à leurs travaux, il a paru nécessaire à la municipalité, dans un but d'intérêt général, d'envisager la construction d'un immeuble dont les salles seraient mises à leur disposition, et où l'administration pourrait également installer certains de ses services » (délibération du conseil municipal d'Antibes du 24 mai 1930).

Matériellement, le lieu choisi pour son implantation fut le Cours Masséna où existait encore un immeuble dit « l'Ancien Théâtre », mais qui ne conservait de son passé que le nom.

L'édifice nouveau, à l'aspect sobre et moderne, va offrir la ressource d'une grande salle de réunion au rez-de-chaussée ; des intérieurs larges et agréables permettant tous les genres de réceptions, ainsi que des réunions récréatives...

A l'étage, les nouveaux aménagements ont fourni une salle moins grande, mais de dimensions encore suffisantes pour permettre aux sociétés de la ville l'exercice de leur droit de réunion²⁵.

La grande salle du rez-de-chaussée voyait ainsi se dérouler les assemblées de ces associations. Danses d'enfants, artistes en herbe, spectacles d'acteurs amateurs, matinées artistiques, arbres de Noël, y attiraient chaque année la grande foule des parents et des amis venant participer aux fêtes de l'amitié.

Le nombre des associations va donc augmenter en proportion de cette aide matérielle de la mairie. Anciennes et nouvelles sociétés seront unanimes sur l'utilité de cette maison,

²⁴ Aimé Bourreau (1876-1968) est né à Montluçon où il va exercer la profession d'industriel. Arrivé à la fin des années 1920 dans la cité, il est donc, comme bien d'autres sur la ville, un « parachuté » dans l'arène politique locale. Elu maire en 1929, pour sa première tentative à l'assaut de la mairie, il est réélu en 1935. A.M.A, 1D1, registre des délibération du conseil municipal d'Antibes du 20/05/1966 au 29/02/1968, séance du 23/01/1967 portant hommage à l'ancien maire décédé à Nice depuis peu.

²⁵ A.M.A, *Cinq années d'administration municipale, le développement d'Antibes de 1929 à 1933*, programme électoral sous forme de bilan établi par le conseil municipal d'Antibes. « Cet immeuble n'avait plus guère d'un théâtre que le nom. C'était, en réalité, un bâtiment vétuste, aux planchers branlants et à peu près inaccessible. Dans l'état délabré où il se trouvait alors, aucun usage ne pouvait en être tiré, car depuis un certain temps on avait même renoncé à y laisser s'organiser les réunions publiques qui, dans un passé plus lointain, s'y tenaient fréquemment. »

A.M.A, 12M2, dossier nommé « Maison des Associations », séance du conseil municipal d'Antibes en date du 12/11/1930, sur l'adjudication publique des travaux de transformation de l'ancien théâtre en « salle des associations » ; le montant des travaux est alors fixé à 227.900 francs.

dans une ville qui manque cruellement d'espace et de structures assez vastes pour l'accueil d'adhérents de plus en plus actifs au sein des groupements associatifs.

Cependant, cette action va se révéler à double tranchant.

Si, elle fournit un lieu pratique de réunion, elle permet aussi à la municipalité de surveiller étroitement la cadence et la teneur des assemblées des associations antiboises²⁶. Certes, la volonté politique première, louable, était de rendre le droit d'association effectif sur la ville, mais les moyens mis en œuvre pourront être contraires à une totale expression de cette liberté publique fondamentale.

En effet, la présence des agents municipaux, notamment, n'a rien d'anodin, lorsque les associations tiennent leur assemblée générale. La possibilité de comptabiliser les présents pour connaître la représentativité des diverses associations, ainsi que le contrôle indirect de leurs débats... sont des attaques marquées à une liberté qui ne devrait supporter aucune limite hors celle fixée par la loi.

On constate aujourd'hui que l'action des édiles municipaux fut ambiguë, cependant on déplore désormais que le vénérable bâtiment soit occupé par des services administratifs qui l'empêchent de répondre à sa destination première.

Malgré la disparition de ce lieu - qui semble renaître peu à peu de ses cendres - , symbole du renouveau de l'action collective sur la ville, des associations ont traversé le siècle, et accompagnent encore la vie de la communauté.

A maintes reprises, la loi du 1^{er} juillet 1901 fut attaquée par des opposants désireux de limiter la liberté de son régime, qui rend les associations difficilement contrôlables, voir potentiellement dangereuses.

Le Conseil Constitutionnel créa ainsi la surprise le 16 juillet 1971 en censurant un projet du ministre de l'Intérieur Raymond Marcellin qui subordonnait la création d'une association à une permission préalable de l'autorité judiciaire.

Le régime des associations aurait pu être remis en cause par cette censure a priori, mais le courant associatif va conserver son indépendance, notamment sur la commune d'Antibes.

Les associations qui vont rester actives jusque dans les années 1990 ont su s'accommoder de la surveillance des autorités municipales, et échapper aux possibles tentatives d'encadrement de leurs droits. Certaines vont éviter aussi le piège de la sollicitation de subventions, qui les lie malgré elles aux pouvoirs publics.

Ainsi, les domaines d'intervention des groupements vont rester des plus variés, mobilisant de plus en plus ceux que Kant appelait les « citoyens actifs » ou sujets de pensée.

Dans le secteur du sport, les Sociétés du début du siècle nées de l'enthousiasme consécutif à l'avènement de la liberté d'association ont mué. Elles ont délaissé l'instruction militaire, pour se consacrer à la promotion et au développement d'une activité en particulier : on ne souhaite plus créer des soldats mais des compétiteurs qui pourront agréger autour d'eux la passion des foules.

Cependant, elles restent très importantes au niveau quantitatif et qualitatif sur la commune, jusqu'à en faire une des villes les plus sportives de France au regard du ratio entre la population et le nombre des habitants membres d'un club d'activités physiques.

Il est intéressant d'observer, néanmoins, que la césure géographique des premiers temps, due à la présence des fortifications, a laissé les associations de sports dits populaires

²⁶ Ainsi, dans son programme bilan le maire se glorifie des statistiques de fréquentation de l'édifice public : « En résumé, c'est là un ensemble d'une grande utilité et d'ailleurs très apprécié par les diverses sociétés de la ville. En effet, les statistiques relevées montrent qu'il s'est tenu, dans ses diverses salles, 236 réunions en 1932, et 275 en 1933. ».

dans les quartiers de la vieille ville, tandis que le tennis et les activités de yachting se sont maintenus sur la station balnéaire et le Cap d'Antibes.

Dans le domaine social, l'« Association de la Goutte-de-lait », soutenue par un statut particulier, en tant qu'association reconnue d'utilité publique, va continuer à remplir sa mission de protection de l'enfance.²⁷ Elle a, cependant, bénéficié de subventions suivies des municipalités et des autres collectivités territoriales.

Sont apparues à côté de ces associations pionnières, des associations de quartier destinées à protéger le site et le cadre de vie de leurs résidents. Leurs objectifs, moins altruistes à première vue, vont s'étendre à la défense d'une utilisation raisonnée de l'espace non seulement dans l'intérêt de leurs membres, mais aussi de celui de toute la communauté.

Ainsi, le « Syndicat d'intérêt local de Juan-les-Pins », a laissé la place à l'« Association de protection de la Pinède » ; le développement de la station assurée dans le long terme, la volonté est désormais de préserver l'environnement et la qualité de vie attachés au quartier.

Enfin, il revient à l'« Amicale des Antibois », établie en 1976 dans un but de regroupement identitaire, de faire le lien entre les autorités municipales et l'ensemble des autres associations actives sur le territoire de la commune.

En jouant un rôle de coordination, elle a permis à ce jour l'installation pérenne de 251 associations, sous une veille atténuée de la municipalité.

Cependant, il est essentiel, aujourd'hui, alors que certains souhaitent une mutation du régime des associations, pour cette municipalité qui a porté ces sociétés dans la situation de partenaires ou de prestataires de services publics, de savoir si elle doit étendre son contrôle administratif afin d'assurer une utilisation raisonnable des fonds publics distribués²⁸.

Actuellement, il s'offre aux édiles municipales une forme de partenariat équilibré rejetant toute intrusion dans le fonctionnement de l'association : le cadre de la « convention d'objectifs », alliant des engagements réciproques précis dans un respect de l'identité et des compétences de chacun²⁹. Ce choix d'une liberté retrouvée en accord avec les principes d'une utilisation transparente des ressources publiques, est celui que devront faire l'ensemble des municipalités.

²⁷ A.D.A.M, 4M372, dossiers d'enquête sur la constitution et le fonctionnement des sociétés reconnues d'utilité publique, rapports de police et correspondance. L'association de la « Goutte-de-lait » va rester sur Antibes, dans son domaine, la seule structure R.U.P. En effet, l'« association de l'orphelinat de Juan-les-Pins », malgré son recours dès 1923 pour obtenir ce statut avantageux, se l'est vu refusée car « elle avait recours pour assurer son fonctionnement à l'assistance d'un établissement congrégationniste lui-même non régulièrement autorisé... ».

²⁸ Cf. *La lettre du maire*, en date du 19/06/2001, *comment mieux contrôler les associations ?*, p.7.

²⁹ Cf. *Informations sociales*, n° 90/91, 2001, *Des enjeux : la vie associative à l'aube du troisième millénaire*, p. 181. Cf. *La lettre du maire*, en date du 10/04/2001, *Une charte des associations*, p.1 : « Il y a associations et associations ; certaines sont actives et d'autres semblent n'avoir d'autre objet que d'exister. Certaines sont excellentes pour obtenir des subventions et ce ne sont pas toujours les plus actives sur le terrain. Toutes ces raisons militent pour la définition d'une règle du jeu claire qui devrait idéalement se trouver consignée dans une charte municipale des associations. ».

**FONTAN : LA CONFRERIE
DES PENITENTS BLANCS**

Luc THEVENON

Fontan est un quartier de granges disposées autour de résurgences, des « fontaines », et dépendant de Saorge. C'est un cas typique d'agglomération née d'une voie de circulation. Au début du XVII^e siècle le chemin muletier est élargi et amélioré. On force la gorge de Saorge et dès lors le nouveau tracé de ce qui devient la « Route Royale de Nice en Piémont » va éviter la « ville » de Saorge haut perchée et d'accès malcommode. Il faut donc créer un relais routier de remplacement.

Par ordonnance du 30 juin 1616, le duc de Savoie Charles-Emmanuel 1^{er} dit « le Grand » décide son établissement à Fontan et promulgue un décret de création : « ... Ayant été nécessaire de détourner la route des lieux et terres de Breil et Saorge, de sorte qu'il n'y a aucun gête commode pour les voyageurs de Sospel à Tende ... Considérant que les négociants ne pouvant se loger à Saorge seront obligés de s'établir près de l'endroit où passent les nouvelles routes ..., nous étant pleinement informé de la qualité et du lieu et territoire nommé le Fontan ..., comme endroit commode, aéré, sain, abondant en eaux de sources et possédant des terrains propres à la culture des légumes, de la vigne, des arbres fruitiers ..., nous avons fait dresser les plans ... (pour) établir l'enceinte, la place, l'église, la fontaine, les rues et maisons particulières pour la plus grande commodité du lieu et des habitants ... »¹.

L'ingénieur Ambroise Giausserand², délégué de S.A. le duc pour la conservation des nouvelles routes, fut chargé de l'exécution des travaux. Les premières habitations se groupent autour des « fous » ou « fontaines ». La peste de 1631 va accélérer le peuplement par déplacement de familles fuyant le foyer d'épidémies endémique urbain de Saorge. En 1663 on compte 39 familles à Fontan. En 1669 on en dénombre 38, dont onze sont installées sur la rive gauche de la Roya ; déjà trois familles sont fixées à Berghe qui apparaît à cette date comme habitat permanent.

L'église Notre-Dame de la Visitation en 1632, une chapelle cimetériale dédiée à saint Bernardin au quartier de « Ca di Manée » en 1701, un clocher ajouté à l'église avant 1750, une fontaine en pierre verte de la vallée face à l'église en 1836, une chapelle de pénitents en 1841 et un presbytère en 1842 complèteront progressivement la petite agglomération.

En 1860, douanes et fonctionnaires s'installent à Fontan y apportant une modeste prospérité. La nouvelle frontière, en effet, est établie au quartier de « Paganin », 3700 m. en amont du village. Enfin le 20 septembre 1870, Fontan et les deux hameaux des Berghe sont détachés de Saorge pour former une nouvelle commune indépendante.

Jusqu'à cette date la vie religieuse de Fontan reste attachée à son chef-lieu Saorge même si l'église y a un rôle de paroissiale avec la présence d'un curé résident. Saorge comptait trois confréries de pénitents : celle de la Miséricorde et de saint Claude ou Pénitents Noirs mentionnée dès 1467, fondée peu après 1450 et sans doute la plus ancienne, celle de la Sainte Croix, du Gonfalon et de saint Jacques ou Pénitents Blancs fondée avant la fin du XV^e siècle et dont le linteau de leur chapelle porte la date du 6 mai 1602, celle de la Sainte Trinité et des saints Fabien et Sébastien ou Pénitents Rouges dont la première mention ne remonte qu'à 1610³. Construites au XVII^e, agrandies au XVIII^e, remaniées au XIX^e les trois chapelles de ces confréries sont conservées aujourd'hui mais sont désaffectées. Ce fort développement des pénitents saorgins explique la fondation tardive de la confrérie de Fontan dont nous présentons le registre, élément important de ses archives qui permet d'en retracer l'histoire générale.

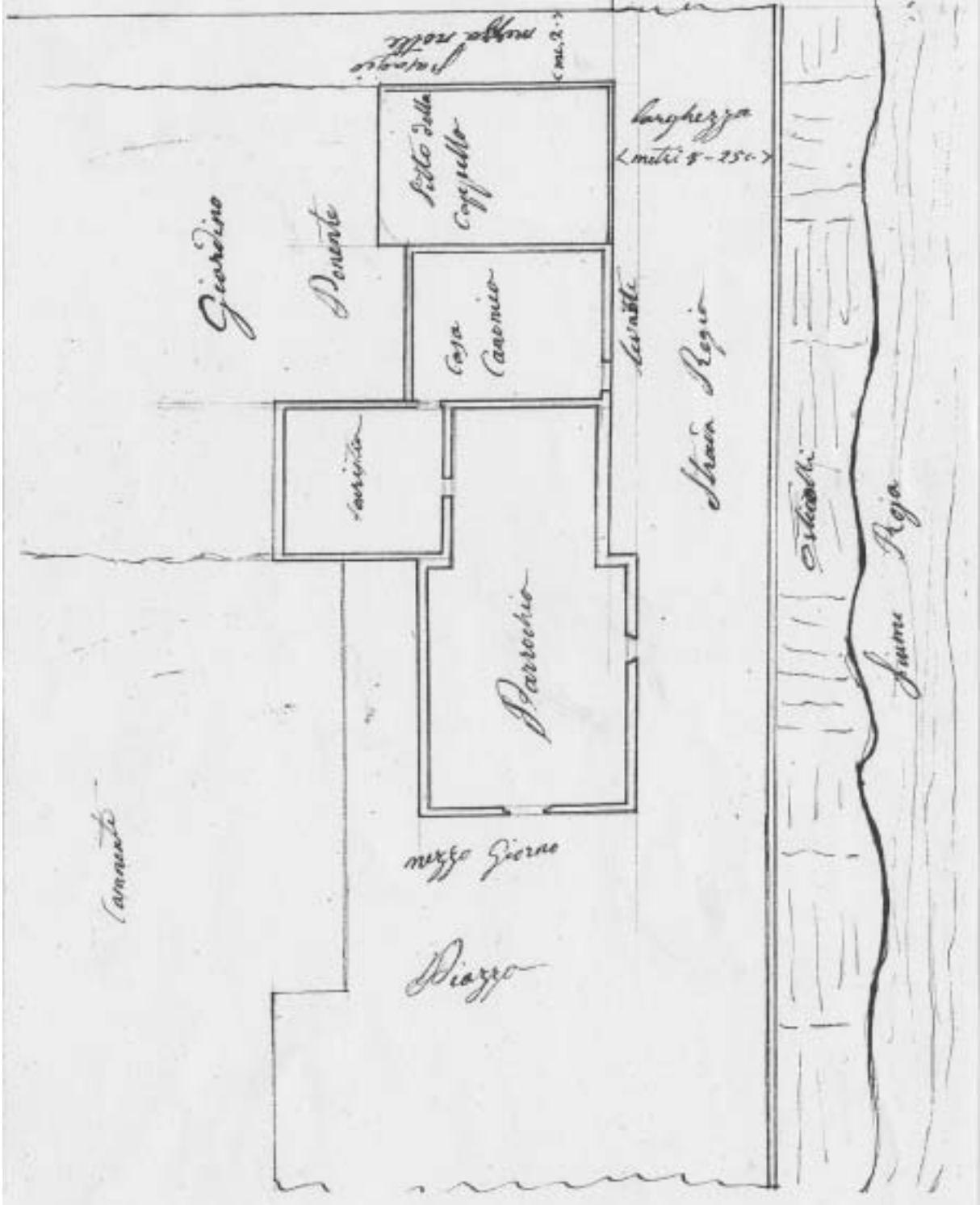
¹ ADA.M, Città e Contado, mz° 47, liasse « Saorge », pièce 1.

² Luc Thevenon, entrée « Giausserand Ambroise », in Ralph Schor (s/dir.), Dictionnaire historique et biographique du Comté de Nice, coll. « Encyclopaedia Niciensis », Serre, Nice, 2002, p.173.

³ Luc Thevenon, in La Fête au village, Saorge 23-24 septembre 1978, ronéo, Palais Lascaris, Nice, 1978, pp.19-20.

1868

Pianta del'antugione della Parrocchia casa Canonica ed il sito in
qui si desidera di edificare la Cappella dei penitenti Bianchi.
Da levante verso strada Regia, da ponente verso il giardino in mezzo giorno
altre in casa Canonica in mezzo notte passaggio distante due metri del
tetto della Cappella, come si vede tutto presente.





Metra
modulo
ordine composito

¶ Présentation du document

Il s'agit d'un volume à reliure cartonnée, de format hauteur 360mm x largeur 230mm. Il compte 200 pages de papier blanc type « Canson », dont les 115 premières pages sont écrites, puis seulement les pages 197, 198 et 199. C'est nous qui avons numéroté les pages au crayon, en haut à droite des folios rectos et en haut à gauche des folios versos⁴ (4).

Commencé en 1840, ce registre a été tenu jusqu'en 1975. Mais on y distingue différentes présentations des textes :

- 1840 – 1889 : tenue régulière avec une page par an, des colonnes « entrées » et « sorties » formant des tableaux, des lignes tirées à la règle, les délibérations portées sur une page à part. La rédaction est en italien.

- 1890 – 1909 : tenue régulière maintenue avec une présentation tout aussi soignée réservant toujours une page par an, mais de façon « allégée » en indiquant moins d'activités ou de détails des activités. La rédaction est en français.

- 1910 – 1920 : si la tenue reste soignée elle devient très succincte à partir de 1910. On groupe deux années par page, il n'y a plus de présentation en tableaux pour les « entrées » et les « sorties » lesquelles sont indiquées en quelques lignes pour les années 1915 – 1919 ; ainsi on y lit : « 34 sépultures rapportant 136 francs », ou bien « le tronc rapportant 55,50 francs », tandis que le sacristain pour ces cinq ans coûte 120 francs et qu'une lessive n'a nécessité que 10 francs. Une seule page regroupe les « exercices » de 1915 à 1919 et de 1920 – 1921.

- 1921 – 1947 : Les « exercices » s'enchaînent au fil des pages, sans report sur une page nouvelle chaque année ; ainsi 1934 à 1937 se retrouvent sur la même page et ainsi de suite jusqu'en 1947.

- 1948 – 1975 : le registre n'est plus tenu. Il ne comporte qu'un ajout daté de 1975 indiquant en dix-neuf lignes, qui a desservi la paroisse entre 1950 et 1975.

Au début de ce registre sont collés quatorze documents (que nous avons numérotés au crayon « pièce 1 » à « pièce 14 »), dont les statuts, des autorisations épiscopales, etc... Une dizaine de documents, en feuilles ou en billets volants, sont insérés entre certaines pages : listes de noms, quittances de fournisseurs, etc...

L'ensemble du registre se divise en deux parties :

- pp. 1 à 18 : listes ou « catalogue » des confrères et consoeurs, et rapports d'assemblées. Les affiliations à la confrérie sont enregistrées entre 1840 et 1896 (4 hommes et 19 femmes pour cette dernière année).

- pp. 19 à 115 : tenue des comptes.

Enfin ce registre a été approuvé par l'évêque de Nice, Mgr. Domenico Galvano, le 9 août 1845 et il y a apposé son cachet à la cire rouge page 27.

Les pp. 197 à 199 s'ajoutent avec des mentions datées 10 septembre 1862 (travaux à la façade) et 12 mai 1855 (célébration de la messe dominicale) que nous détaillerons plus loin.

Rédigés, en italien, sur une double feuille blanche lignée au crayon, format 28 x 19cm., ils ne sont pas datés. Ils comportent seize articles dont nous donnons les principaux extraits⁵.

Article 1.- La pieuse confrérie a voué une dévotion particulière au « glorieux apôtre saint Jacques qu'elle a choisi pour protecteur ce qui a pour conséquence de recourir à son

⁴ Ce registre nous avait été confié au milieu des années 1980 par le dernier membre de la confrérie encore vivant, considéré comme le dernier prier. En juillet 1988 nous l'avons déposé aux Archives départementales des Alpes-Maritimes (ADAM 01J 0439)

⁵ Registre : pièce 2 y annexée.

intercession (...) et avoir pour sacré le jour du 25 juillet dédié à sa glorieuse mémoire et le dimanche suivant », où sa fête sera célébrée avec une pompe particulière et avec exposition du Saint Sacrement.

Notons que la paroissiale de Fontan est dédiée à la Visitation de la Vierge et que le patron du village est saint Roch.

Article 2.- La confrérie se réunira chaque jour de fête, le matin avant la messe paroissiale pour chanter l'office de la Vierge « avec des voix unies et dévotes et lire un chapitre des préceptes de saint Charles (Borromée) pour une vie chrétienne ».

Notons l'importance du culte de saint Charles-Borromée, culte secondaire quasi systématique chez les confréries piémontaises et souvent ligures comme propagateur principal de la Contre-Réforme et garant des formes de dévotions préconisées par l'Eglise.

Article 3.- Présence obligatoire à toutes les processions générales de la paroisse. Les confrères seront revêtus de l'habit et se placeront derrière la bannière (« vessillo »).

Article 4.- La confrérie contribuera au « décorum de la Religion et à une grande édification du lieu » en se rendant en procession à la paroissiale pour les deux fêtes de Pâques.

Article 5.- La confrérie devra porter et escorter « les cadavres des confrères et consœurs à la sépulture » ; elle devra assurer les chants aux messes et aux vêpres mortuaires.

Notons que cet article est le premier à préciser que la confrérie est mixte.

Article 6.- Lors de la fête suivant l'enterrement d'un confrère, la confrérie se réunira pour « réciter l'Office des Morts en trois nocturnes, ce qui abroge la coutume de ne réciter qu'une seule nocturne si le défunt est pauvre puisqu'on doit considérer que tous ont un droit égal au Suffrage comme à la fraternité ». Le confrère empêché devra réciter l'office en privé et, s'il est illettré, réciter la troisième partie du Rosaire et faire dire au moins une messe. Cet article s'applique de la même façon aux consœurs.

Article 7.- On fera la distinction entre sépultures solennelles pour lesquelles la croix processionnelle sera encadrée de deux fanaux et les sépultures simples où la croix sera portée seule.

Article 8.- La confrérie ne « sera pas quitte de ce pieux secours rendu au défunt », mais devra réciter un autre office des morts une fois par mois et chanter chaque année un office solennel avec messe de funérailles. Suivent des détails sur l'époque qui devra être choisie pour ces dévotions.

Article 9.- L'âge minimum pour entrer dans la confrérie est de quinze ans. Les hommes seront seuls autorisés à porter l'habit.

Notons que dans le Comté de Nice on retrouve, pour les confréries mixtes, cette distinction concernant l'habit chez les Pénitents Blancs d'Isola et de Gorbio.

Article 10.- Confession et communion pascales obligatoires de même que l'« honnêteté de vie et le vif désir d'assister aux offices » sauf en cas d'empêchement légitimé. Ceux qui « n'observeront docilement les préceptes de l'Eglise, seront brutaux, s'enivrèrent, joueront » seront exclus après la troisième admonestation des « officiers de la confrérie » tentant de les remettre dans le droit chemin.

Article 11.- Les postulants ne seront acceptés qu'après s'être engagés à respecter les constitutions synodales.

Article 12.- Le nouveau confrère, sauf s'il est pauvre, fera une aumône de 15 soldi. La cotisation annuelle est fixée à 5 £ pour les hommes et 3 £ pour les femmes.

Article 13.- La confrérie aura une double direction avec un prieur et un sous-prieur mais placés sous l'autorité du curé du lieu. Lors de chaque délibération ils seront assistés de quatre conseillers. Dans les processions prieur et sous-prieur auront le privilège de porter le bâton symbole de leur rang (« asta ») et occuperont la dernière position. Ils seront les premiers à présenter les offrandes votives habituelles ; ils dirigeront les offices divins ; ils auront aussi le privilège de porter la torche dans les processions nocturnes et de se présenter seuls à

l'offerte lors de la fête du saint patron. Sans autre élection que celles du prieur et du sous-prieur leurs épouses occuperont les fonctions de prieuresse et de sous-prieuresse.

Article 14.- Autres nominations : quatre chanteurs spécialement pour les antiennes (« antifone ») et les psaumes, deux secrétaires, deux sergents pour régler la marche des processions.

Article 15.- La nomination des prieurs et officiers se fera chaque année le dimanche précédant le 25 juillet.

Article 16.- Devoir d'entretenir les meilleurs rapports avec les autres confréries (...), garder en mémoire le conseil donné par saint François-de-Sales : « respecter toujours toutes les sociétés pies, entrer dans toutes les confraternités du lieu où on se trouve pour participer à toutes les bonnes œuvres qui s'y font (...) ».

Les statuts sont signés d'abord par le curé de Fontan : « Ignazio Donato Parroco », puis par les prieurs et les conseillers.

L'approbation de ces statuts par l'évêque de Nice, rédigée en italien, est annexée au registre⁶. Nous en donnons la traduction.

« ... Domenico Galvano (...), ayant vu et examiné les statuts ici annexés de la Vénérable confraternité érigée canoniquement dans la paroisse de Fontan sous le titre de saint Jacques, rassemblés par le conseil de la même sous la présidence du Très Révérend curé comme règle permanente de cette confraternité ; considérant tout le contenu de ces statuts et les reconnaissant bons et aptes à promouvoir et maintenir dans cette société la piété religieuse, l'ordre et l'honneur de l'Eglise, décidons de les approuver. Ainsi en vertu du présent (acte) nous les approuvons dans toute leur substance, demandant au sieur curé de les lire et les expliquer clairement à tous les membres de la susdite confraternité au jour de fête opportunément choisi après avis général. Nous déclarons cette publication suffisante pour que les statuts présentés puissent obtenir leur plein effet. Que la dite confraternité ait pour devoir sacré de se conformer parfaitement à nos constitutions synodales que nous déclarons fermes et inviolables dans tout leur contenu. Nous voulons enfin que copie du présent (décret) et des statuts y annexés soient enregistrés dans un délai d'un mois à notre curie épiscopale par le curé susnommé.

Fait à Nice en notre palais épiscopal le 28 octobre 1840 (signature manuscrite)

+ Domenico vescovo – chanoine Talento Pietro secrétaire affecté ».

Timbre sec aux armes de l'évêque.

Dès le début décembre 1840 la confrérie décide la construction d'une chapelle. La première raison évoquée est d'abord d'éviter de perturber les fidèles, en particulier lors de fêtes quand les pénitents se réunissent dans le chœur de la paroissiale pour chanter. Ils conçoivent donc le projet de construire un oratoire ou chapelle « pour faire librement toutes les fonctions propres à la confrérie ». Il est précisé que « ce projet fut applaudi par toute la population comme le démontre clairement la souscription à laquelle elle contribua »⁷. Ouverte entre les 20 et 25 décembre 1840 celle-ci rapporta 346 £, grâce à 77 souscripteurs y contribuant avec des dons variant de 20 £ (trois personnes) à 1 £ (quinze personnes). Les pénitents demandent alors à l'évêque la cession du jardin paroissial situé derrière l'église comme meilleur choix et de moindre dépense⁸. Cette demande est appuyée par le curé de Fontan, Donato Ignazio. Bien entendu cette cession est refusée.

⁶ *Idem*, pièce 1.

⁷ *Idem*, pièce 3, lettre à l'évêque datée du 3 janvier 1841.

⁸ *Idem*, pièce 4, lettre datée du 4 janvier 1841.

Le 9 mai 1841 les pénitents proposent alors de louer le terrain pour 3 £ par an et d'y construire à leurs frais la chapelle⁹. Après examen des raisons et des moyens de faire face à ce projet, ayant reçu le dessin de l'édifice et un devis des dépenses à engager, l'évêque, le 24 mai 1841, autorise cette construction sur le terrain loué 3 £ par an¹⁰.

Le 14 juin un appel d'offres est lancé pour désigner le responsable du chantier selon les termes suivants¹¹ :

« L'an du Seigneur 1841 et le 14 juin à Fontan et dans la maison paroissiale, et que de devoir enregistrer que la confraternité des pénitents (« penitenti ») Blancs de ce lieu désirant faire construire ici un oratoire pour son usage, une telle construction ayant été autorisée par Mgr. L'évêque de Nice et suivant un avis publié à Saorge (qui est alors le chef-lieu de la commune dont dépend Fontan) et dans cette maison, est invité quiconque voudra entreprendre la dite construction à se présenter ce jour à huit heures en ce lieu pour faire ses offres à diminution (en dessous) du prix de 1.200 £ faite par le maître (maçon) Joseph Javatto.

S'étant présentés les maîtres Domenico Chianea qui a rabaisé de 5 £, Bartolomeo Pianasso qui a rabaisé de 100 £, le dit Chianea de 10 £, Bartolomeo Pianasso de 85 £ et Dionigio Chianea feu Clemente a rabaisé de 5 £, ainsi le prix a été ramené à un total de 995 £ et comme il n'a plus été fait aucun rabais de la part des susdits présents, on a passé avec le susdit Chianea la convention suivante :

1°- le dit Dionigio Chianea feu Clemente, né et habitant à Saorge, s'oblige à construire la chapelle susdite au lieu indiqué suivant les trois dessins de la chapelle, de l'autel et de la niche avec statue de la façade, souscrit par lui. (...).

Le même jour un contrat est passé entre la confrérie et le maître-maçon pour la somme convenue. Deux plans illustrent le projet. L'un, annexé au registre, dressé par Dionigio Chianea donne le plan de l'édifice et sa coupe transversale avec mesures en mètres ; ainsi la chapelle aura hors tout 11,70 m. de long sur 6,50 m. de large coté façade¹². Nous avons trouvé l'autre dans la série des archives communales ; il en précise la situation par rapport aux bâtiments voisins¹³. Les travaux devaient être achevés avant le 25 décembre suivant. Mais, comme souvent dans ces affaires, le chantier va traîner entravé par des problèmes de voisinage. Il s'agit des excavations pratiquées aux limites du terrain voisin, propriété des frères Maurice et Thomas Botton et surtout d'une augmentation du prix de revient due à une série de malfaçons. Le 8 octobre 1842, grâce à 25 souscripteurs, on peut emprunter 400 £ pour terminer l'édifice. Mais il faut encore, le 6 février 1843, susciter une obligation spontanée auprès de 41 cotisants pour 152 £. Ce n'est pas suffisant : le 22 octobre 1843 une nouvelle avance est accordée par 77 personnes. Un an passe. Le 31 octobre 1844 une nouvelle convention est signée avec le maître-maçon Bartolomeo Pianasso pour réaliser le crépi des murs intérieurs et de la voûte.

La chapelle est enfin achevée et le 16 avril 1845 un maître-arpenteur de Tende en fait l'expertise et reconnaît sa bonne exécution. Le 24 avril 1845 Mgr Domenico Galvano autorise l'édifice au culte. Prés de quatre ans ses sont écoulés depuis le lancement du chantier. Cependant la façade est restée inachevée. Le 8 octobre 1849 on ouvre une souscription pour la terminer et y placer la statue prévue. Celle-ci, probablement en mortier et en plâtre, devra être remplacée en 1891.

Bien entendu il faudra entretenir le bâtiment. Dès septembre 1855 on doit entreprendre des réparations à la façade et à la toiture pour 164,50 £. Le 10 septembre 1862 on décide

⁹ *Idem*, pièce 5, lettre datée du 9 mai 1841

¹⁰ *Idem*, pièce 6, lettre datée du 24 mai 1841

¹¹ Document d'appel d'offres.

¹² Pièce 7, plan et coupe, encre sur papier, signé Dionigio Chianea, échelle en mètres.

¹³ ADAM, EO48 / 283, Fontan, construction de la chapelle Saint Jacques en bord de route, 6 pièce dont un plan non signé, non daté.

d'autres compléments à cette façade par des « maestri muratori » et on blanchi entièrement l'intérieur (p. 197 du registre). D'autres travaux interviendront dans les deux dernières décennies du XIXe siècle, en 1892-93 notamment, puis plus tard, au XXe siècle, entre les deux guerres.

€ Le recrutement

Les listes des pénitents et pénitentes, établies en deux colonnes sur chaque feuille, occupent dix pages. La première intitulée : »Catalogue des confrères et consœurs qui s'agrègèrent à la confrérie érigée dans cette paroisse sous le titre du glorieux saint Jacques depuis 1840 et ensuite « présente ce qu'on peut appeler les « membres fondateurs » de 1840 ; on y compte 64 hommes et 60 femmes, soit 124 membres.

Ensuite et jusqu'en 1846, les années n'étant pas mentionnées entre 1840 et 1847, on a un total de 95 affiliations pour les hommes et de 107 pour les femmes, soit un total de 202. Leurs professions ne sont pas indiquées et il est précisé que le premier prieur, Ughelli, est illettré. Les années suivantes étant indiquées on a en 1847 cinq hommes et deux femmes, en 1848 un homme, en 1849 un homme et trois femmes, en 1850 quatre hommes et une femme, en 1851 une femme, en 1852 six hommes et une femme et ainsi de suite avec des clochers pour certaines années ainsi en 1854 douze femmes, en 1855 sept hommes et treize femmes, en 1856 dix hommes et quatre femmes.

Vers la fin du XIXe siècle les inscriptions se font par périodes. Ainsi on voit mentionné le 21 juillet 1887 dix hommes, le 26 juillet 1891 trois hommes, le 11 juin 1893 huit hommes, le 10 janvier 1909 dix hommes et femmes.

Une curieuse mention donne le 2 avril 1887 « pour la fête de l'Annonciation de la Sainte Vierge » (?) douze femmes.

Pour la période qui court de 1840 à 1909 la confrérie enregistre un total de : 231 hommes et 292 femmes, soit 523 affiliations.

A titre indicatif notons qu'en 1911 la population de Fontan s'élève à 964 habitants¹⁴.

€ Les comptes

La tenue des comptes occupe les pages 19 à 115 du registre, c'est à dire jusqu'à la dernière page écrite. C'est donc l'essentiel du document. Mais si cette lecture nous apporte quelques précisions sur l'entretien de la chapelle et sur les dépenses extérieures, par exemple pour l'apparat des processions, ce sont surtout de petites dépenses courantes et d'intérêt moindre qui apparaissent.

Les revenus sont constitués par les droits d'entrée et les cotisations des membres, les quêtes autorisées lors des fêtes, les legs et dons exceptionnels en nature (grains et plus rarement terrains) ou en numéraires, les droits de funérailles qui sont de première ou de deuxième classe. Jusqu'en 1947 la confrérie assure les sépultures et encaisse donc les revenus.

Les dépenses concernent principalement les rétributions du sacristain et du curé, la location du terrain qui porte la chapelle, le luminaire et des frais extraordinaires : embellissements apportés à la chapelle, son mobilier et son nettoyage.

Dans le registre les comptes sont tenus chaque année, même avec des mouvements financiers très réduits, jusqu'en 1948. Au début de cette année-là la confrérie a un acquis de 602,20 francs auxquels s'ajouteront 175 francs d'entrées diverses. Le 15 mars 1949 elle encaisse encore 50 francs, ce qui porte son avoir à 827,20 francs. Cette somme est

¹⁴ Vincent Paschetta, Nice et Région, 8^{ème} édition du S.I. de Nice, Nice, 1968, p.151.

globalement sortie en date du 20 avril 1949 sous la rubrique : « service pour les associés de la chapelle ». Cette ultime mention sonne le glas de l'existence de la confrérie des Pénitents Blancs de Fontan.

Nous avons relevé pour terminer quelques dépenses qui entrent dans l'historique de la confrérie et de sa chapelle :

1867 nuova bandiera (206,50 £), 1869 nouvelle tribune réalisée par le maître-menuisier G.-B. Degianni, 1892 dorures aux bâtons (des prieurs) (3.- frs), 1893 achat d'une bannière de saint Jacques (150- frs), 1894 achat d'une nouvelle statue, la première s'étant détériorée par le temps « toutes les parties du corps tombaient en lambeaux » (!) (173,05 frs), 1895 réparations à la façade de la chapelle, 1896 achat d'un lustre, port compris (120,50 frs), 1897 le peintre Carlo-Vittore Pesce exécute « due tablo », peint deux « Christ », un antependium (« contro-altare ») et la niche de saint Jacques (213 £), 1900-01 construction d'une sacristie, 1904 changement de sacristain : ses charges, 1908 (dimanche 12 janvier) réunion pour procéder aux élections annuelles des prieurs, conseillers, chantres, « élection qui n'avait pu être faite en date régulière comme les autres années par suite de l'absence du curé de la paroisse », 1922-23 pour les soldats logés dans la chapelle, perçu (17.- frs)

Dès 1855 une dépense exceptionnelle entraîne l'organisation d'une collecte. Il s'agit de remettre « 1 £ à chacun des R.P. du couvent de Saorge à charge pour eux d'envoyer un prêtre (*sacerdote*) dans notre chapelle pour y célébrer la Ste Messe à partir du dimanche de la Ste Trinité de cette année (...). Ce chapelain (*capellano*) dira la messe à 7 h. du matin de mai à octobre et à 8 h. à partir d'octobre jusqu'à avril ». Cette mention du registre (p. 198) est signée par le gardien du couvent franciscain, Lorenzo Bottau et par le prieur Dani et les conseillers. Suit le liste des 50 donateurs avec des dons variant de 6 £ (1) à 2 £ (24) et 1 £ (13), pour un total de 111 £. S'ajoutent (p. 199) 5 consoeurs pour un total de 14 £. Il semble donc qu'un problème se soit posé pour la célébration de la messe dominicale que le curé local ne pouvait, ou ne voulait, plus assurer (?).

La confrérie des Pénitents Blancs de Fontan est la dernière à avoir été créée dans le Comté de Nice, bien longtemps après toute autre confrérie dans la vallée de la Roya. A La Brigue, comme à Tende (où les deux confréries sont les seules à subsister aujourd'hui dans cette vallée) leur apparition se situe entre la fin du XVe et le début du XVIIe siècle. Parmi les plus tardives citons les Rouges de Saorge, vers 1600 et les Gris dits « Biggis » de Sospel en 1619¹⁵.

Il faut traverser le Var pour trouver un autre exemple de création tardive avec les Pénitents Blancs de saint Bernardin de La Gaude fondés en 1839 ; la chapelle Saint Bernardin qu'ils construisent ne sera achevée qu'en 1875¹⁶. La Gaude, partie du territoire de Saint-Jeannet, en est détaché pour former une commune indépendante en 1599 par arrêt du parlement de Provence. Mais c'est alors un « lieu inhabité » qui ne se repeuplera que très progressivement : 429 h. en 1765, puis 626 h. en 1856. Les deux confréries, Blancs et Noirs de Saint-Jeannet paraissent avoir conservé le monopole du recrutement sur l'étendue de l'ancien territoire. Ce n'est qu'au XIXe siècle, avec une population plus nombreuse et mieux établie que le besoin d'une confrérie autonome se fait sentir. Fontan et La Gaude, dans ce

¹⁵ Luc Thevenon (s/dir.), Pénitents des Alpes-Maritimes, Serre, Nice, 1981, et Les arts dans le « Pays sospellois », in La cité de Sospel, *Nice-Historique*, N° spécial 3, juillet-septembre 1999, pp. 174 – 176.

¹⁶ Emile Bonifacy, *Evolution sociale d'une commune provençale : La Gaude*, Picard & Fils, Paris, 1912, pp. 292-293.

domaine, tiennent le rôle de hameaux. Or les confréries de pénitents sont rares à s'être développées dans les écarts avant la fin de l'Ancien Régime : un cas à Nice-Sainte Hélène. La création, grâce au Concordat de 1801, de paroisses foraines, dans des communes dont le territoire est vaste et certains hameaux importants, entraîne la création de confréries locales, le plus souvent dépendantes d'une confrérie ancienne du chef-lieu : Nice (Gairaut), Lantosque (Saint-Colomban, Pélasque).

Les statuts de la confrérie de Fontan ne présentent aucune originalité particulière et prennent davantage l'aspect d'un règlement imposé par l'évêque. Les obligations cultuelles y sont succinctes, les visites aux malades et aux mourants en sont absentes. En revanche le rôle de pompes-funèbres, comme dans les exemples plus anciens, reste prépondérant. Enfin il faut souligner le contrôle complet de la confrérie par le curé local qui en est même le chapelain, sous l'autorité de l'évêque. C'est une contrainte que les prélats de Provence orientale (Mgr. Antoine Godeau), de Nice et de Ligurie du Ponant avaient déjà tenté d'imposer, avec un succès parfois mitigé, dès la seconde moitié du XVIIe siècle et avec plus d'autorité au XVIIIe¹⁷.

Les actes indiquent souvent « confrérie de Gonfalon » titre quasi systématique chez les Pénitents Blancs dans le Comté de Nice. D'autre part on relève les termes de *confratelli* » et de « consorelle » ; si les membres de la confrérie se disent généralement « penitenti » l'arpenteur tendasque qui vérifie les travaux de leur chapelle les désignent comme « disciplinanti ».

Si d'autres confréries ont perduré dans la vallée de la Roya, celles de Tende, Blancs et Noirs, déjà citées encore vivantes en 2003 et celle de Piène-haute, Pénitents Blancs de la Visitation, qui ne disparaît qu'en 1970¹⁸, on peut considérer que l'extinction de la confrérie des Pénitents Blancs de saint Jacques Apôtre de Fontan date du 20 avril 1949, dernière mention de leur registre (p. 115). A sa suite, en 1975, un court historique a été ajouté qui nous éclaire sur la vie religieuse de cette petite communauté. Nous en conservons la syntaxe et la ponctuation. « De 1950, l'abbé Perrin venant de l'hôpital Pasteur de Nice a officié jusqu'en 1953 – étant résidant à Fontan, ensuite la paroisse n'ayant plus de curé à demeure c'est le curé Verenghen¹⁹ (sic) demeurant à Breil qui vint officier et faire le catéchisme aux enfants jusqu'en 1949 – ensuite le jeune curé Ottogali qui demeurait à La Brigue venait officier à Fontan ainsi que de regrouper tous les enfants en catéchisme, et même les jeunes filles, garçons - de la vallée jusqu'à Breil pour les distraire et faire des sorties en France – cela jusqu'en 1972. Ensuite l'abbé Croq – officiant à Breil venait servir Fontan jusqu'en 1974.

1975. L'abbé Montcorgé fut nommé à Breil et vint officier à Fontan – le mercredi – le dimanche – Depuis 1971 la messe était célébrée à l'église de Pâques à la Toussaint, puis de la Toussaint à Pâques la célébration se faisait à la chapelle aménagée pour l'hiver avec bancs neufs achetés en 1975 et chauffage électrique – la chapelle a été badigeonnée en 1973 ».

¹⁷ Luc Thevenon, Rapports entre les statuts des confréries de pénitents de Ligurie et du Comté de Nice, in *Provence-Historique*, tome XXXIV, fascicule 136, avril-juin 1984, pp. 147 à 162.

¹⁸ Nous avons reçu en 1983, de l'un des derniers survivants de cette confrérie, deux registres reliés cuir soit : le livre de comptes (1834 – 1940) et le registre d'enregistrement des membres (1877 – 1970) ; nous les avons versé aux Archives départementales en juillet 1988 où ils sont conservés sous la cote ADAM 1J 441.

Voir aussi : Luc Thevenon, Les monuments religieux de Piène-haute, in Piène-haute histoire et patrimoine, Conseil général des A.-M., Nice, 1983, p. 24.

¹⁹ Il s'agit du R.P. Edouard Verhaegen (Bruxelles 1924 – Nice 2000) qui, résidant à Puget-Théniers, assura pendant de nombreuses années et jusqu'à sa mort la desserte des paroisses de la moyenne vallée du Var et de l'Estéron.

**COMPTES-RENDUS
BIBLIOGRAPHIQUES**

Nancy Green, directrice d'études à l'Ecole des Hautes études en sciences sociales et auteur de travaux importants sur l'histoire de l'immigration, propose une réflexion sur les mouvements migratoires internationaux. Elle recense les analyses que les chercheurs, à différentes époques et dans les grands pays d'accueil, ont formulées sur ces vastes déplacements humains. Elle envisage aussi les divers angles d'études envisagés, ceux de l'individu, du groupe, de l'Etat, les aspects démographiques, économiques, juridiques, politiques, culturels...

Nancy Green montre que la comparaison, essentiellement entre les Etats-Unis et la France, aide à comprendre l'histoire de l'immigration et sa perception par les contemporains. Elle s'arrête sur le vocabulaire : « étranger », par exemple, possède d'abord un sens juridique et, plus largement exprime l'altérité ; l'anglais offre deux mots : « foreigner » pour le premier sens, « stranger » pour le second. Des développements sont consacrés à d'autres vocables : acculturation, insertion, adaptation, intégration, assimilation, creuset, « melting pot » popularisé par une pièce d'Israël Zangwill créée à Washington en 1908. Du vocabulaire aux concepts, le pas est aisément franchi. Etats-Unis et France se posent souvent les mêmes questions fondamentales au sujet de l'immigration, mais les deux pays construisent des représentations différentes. Les Américains, qui filtrent étroitement les entrées, surtout de 1921 à 1965, se conçoivent comme une terre d'accueil très ouverte. Les Français, dont les frontières ont été beaucoup plus perméables jusqu'en 1974, veulent bien envisager leur territoire comme un lieu d'asile politique, mais acceptent mal d'y voir une zone historique d'immigration massive.

Nancy Green s'interroge ensuite sur les relations entre immigration et économie. Elle montre que l'image d'un XIX^e siècle libéral en matière de déplacements de travailleurs se réduit surtout aux années 1860-1921. Elle évoque les études sur la dimension structurelle, et non pas seulement conjoncturelle, du phénomène migratoire au sein du capitalisme contemporain. Elle souligne les mutations qui font de plus en plus du travailleur immigré un résident définitif dans le pays d'accueil, ce qui ramène aux questions d'intégration, aux liens entre individu et Etat, pratiques quotidiennes et droit.

L'auteur souligne enfin que les études sur l'immigration ont mis du temps à intégrer les femmes, longtemps vues seulement comme arrivant après les hommes, mères de famille, peu évoluées et non actives. Or des femmes seules émigrent déjà au XIX^e siècle. Cette réalité pose de nouvelles questions sur le rôle des migrantes, gardiennes de la tradition ou facteurs d'émancipation culturelle.

Ainsi, Nancy Green qui connaît parfaitement les études américaines et françaises offre un bilan scientifique éclairant qui permet de poser un nouveau regard sur un des phénomènes contemporains les plus importants et les plus complexes.

La thèse de Philippe Rygiel illustre l'intérêt de l'histoire quantitative. L'auteur, ayant traité 30 000 cas individuels et établi un fichier de 2599 lignées, reconstitue les itinéraires géographiques et socioprofessionnels des familles immigrées, installées dans le Cher depuis 1920. Quatre nationalités, polonaise, italienne, portugaise et tchécoslovaque, sont représentées. La population étrangère totale recensée forme près de 7000 personnes, occupant très majoritairement des emplois peu qualifiés, surtout ceux de manœuvre et d'ouvrier agricole. Les lieux de résidence les plus fréquents sont de petits centres urbains à fonction industrielle. Les Italiens constituent le groupe le moins ouvrier et le plus qualifié. L'analphabétisme, qui n'est pas rare, affecte surtout les ressortissants ibériques.

Les immigrés qui s'installent dans les villes trouvent un milieu plus ouvert, favorisant l'ascension sociale, la diversification professionnelle, le mariage mixte. Dans l'entre-deux-guerres, la promotion des membres de la première génération reste rare et fragile. Les familles se déplacent souvent, mais à faible distance, probablement pour trouver de meilleures conditions d'emploi. Les travailleurs de l'industrie, davantage sensibles aux aléas de la conjoncture, se montrent plus instables que les salariés agricoles. De plus, ces derniers, peu rémunérés, parviennent difficilement à accumuler un capital leur permettant d'acquérir un bien dans le pays d'origine, ce qui favoriserait un retour. Après la Deuxième Guerre mondiale, les grandes villes du Cher attirent un nombre grandissant d'immigrés résidant jusque-là dans les régions avoisinantes. Ce déplacement, qui commence avec la guerre et se poursuit durant les Trente glorieuses, coïncide avec une diversification des parcours et une ascension sociale. Les intéressés gagnent l'indépendance par le biais du commerce ou du bâtiment, l'achat d'une ferme, parfois l'accès aux responsabilités de contremaître ou de chef d'équipe. Ceux qui ont le plus de chances de profiter de ces améliorations sont les immigrés citadins, installés de longue date, donc plutôt italiens et espagnols. A situation de départ équivalente, les Français trouvent plus de facilités pour s'élever.

Le livre se penche ensuite sur les enfants qui demeurent à 60 % dans le Cher. Chez les fils, le salariat agricole et les emplois de manœuvre disparaissent pratiquement en une génération, même si la majorité ne quitte pas la classe ouvrière. Ceux qui appartiennent à des groupes nationaux anciennement installés entrent plus vite dans la classe moyenne. Les filles reprennent rarement les activités de leurs mères qui étaient souvent domestiques ou ouvrières agricoles ; elles sont bien plutôt employées ou salariées de l'industrie, rarement qualifiées. Celles qui acquièrent une qualification se dirigent vers l'enseignement et les professions de santé. Les plus nombreuses à entrer sur le marché du travail sont les cadettes, nées après 1935. Les employées épousent en général un homme appartenant également à la catégorie des cadres intermédiaires, ce qui consolide l'entrée dans la classe moyenne. A la deuxième génération, l'ascension sociale, certes indéniable, des jeunes issus de l'immigration apparaît plus réduite que celle des Français.

Philippe Rygiel a le grand mérite de mesurer précisément des évolutions sociales que, généralement, on pressent ou observe sur de petits échantillons. Grâce aux chiffres, il met au jour des réalités peu visibles, notamment en ce qui concerne le destin des filles. Cette étude austère, bourrée de statistiques, se signale par son sérieux. L'auteur renforce sa démonstration par l'honnêteté et le scrupule de sa démarche : il définit à chaque étape sa méthode, expose clairement ses certitudes et ses doutes, les points forts et les limites de ses acquis. Philippe Rygiel donne ainsi un éclairage neuf à l'intégration des immigrés par le travail.

Blanc-Chaléard (Marie-Claude), *Histoire de l'immigration*, la Découverte, Repères, Paris, 2001, 121 p.

Marie-Claude Blanc-Chaléard passe d'un extrême à l'autre avec un égal bonheur. Dans sa thèse brillante, elle a consacré 803 pages à la seule étude des Italiens de l'Est parisien de 1880 à 1960 (Ecole française de Rome, 2000). Aujourd'hui, elle fait tenir en 121 pages une solide synthèse sur l'histoire générale de l'immigration en France.

Il était pourtant difficile de traiter en un exposé réduit un si vaste sujet. Or, mis à part quelques aspects particuliers comme la délinquance ou les questions sanitaires, l'auteur présente l'essentiel, illustré par des cartes, des tableaux, des documents, voire des exemples ponctuels. Le plan suit le rythme d'une chronologie incontestable : les six chapitres étudient successivement la période antérieure à 1914, les années 1914 à 1931, puis « L'intégration dans la tourmente (1930-1960) », avant de revenir légèrement en arrière pour analyser les particularités des années 1945-1975. Le chapitre V, « L'autre grande crise du siècle (1974-2000) », précède une excellente mise au point sur les problèmes actuels de l'intégration, « Genèse d'une France nouvelle ».

L'information, puisée aux meilleures sources, se révèle toujours sûre. Aucune des grandes dimensions du phénomène migratoire, démographie, économie, relations avec les autochtones, politiques publiques, identités et processus d'intégration, n'est négligée. L'auteur n'a pas confondu le genre historique avec un essai, contraire à l'esprit de la collection : l'étude se signale par sa clarté, sa constante rigueur scientifique, une prudence qui n'exclut pas la fermeté de la démonstration et des conclusions. Le tableau final qui confronte les choix des organisations politiques, partis de gouvernement et Front national, ainsi que l'évolution interne des populations immigrées saisies dans leurs comportements et leur cadre de vie, emporte l'adhésion du lecteur.

Ce petit ouvrage réussi, fruit d'une réflexion aboutie, mérite un large succès.

Ralph Schor

RECHERCHES RÉGIONALES

se propose de faire mieux connaître les Alpes-Maritimes et les contrées limitrophes telles qu'elles apparaissent au travers des recherches en sciences humaines et sociales.

La revue publie, dans un esprit multidisciplinaire, des travaux originaux, des résumés de thèses ou de mémoires de maîtrise, des documents d'archives, des données statistiques, des notes de lecture, toutes les informations qui font progresser la connaissance ou facilitent les études ultérieures.

En assurant ce périodique, la Direction des Archives du Conseil général des Alpes-Maritimes reste fidèle à sa mission qui est essentiellement de fournir aux chercheurs les instruments de documentation indispensables à la réalisation de leur œuvre.

FONDATEURS

Etienne Dalmasso

Andrée Devun

COMITÉ DE RÉDACTION

Jean-Bernard Lacroix

Marie-Louise Carlin

Loïc Rognant

Ralph Schor



CONSEIL GÉNÉRAL DES ALPES-MARITIMES

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
CENTRE ADMINISTRATIF DÉPARTEMENTAL
06206 NICE CEDEX 3 - TÉL. 04 97 18 61 71