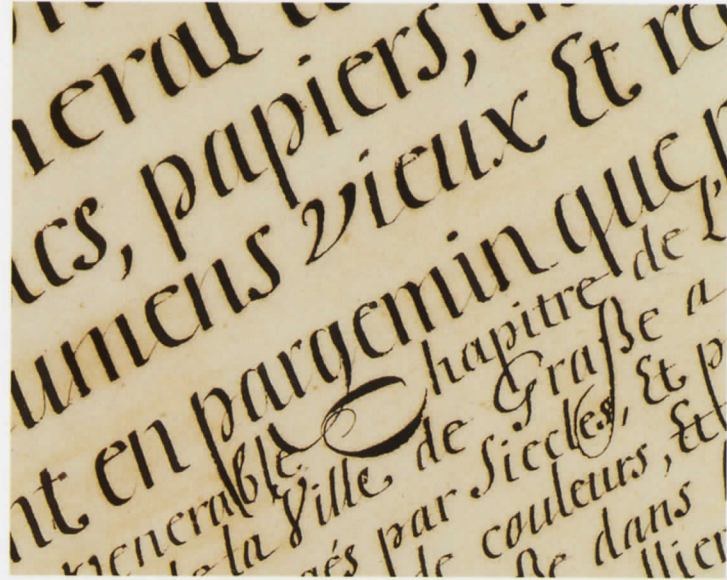


Prva 2295



2008 - N°189

RECHERCHES
ALPES-MARITIMES
ET CONTRÉES LIMITROPHES
RÉGIONALES



CONSEIL GENERAL DES ALPES-MARITIMES

SOMMAIRE

- Histoire du travail dans l'hôtellerie et la restauration sur la Côte d'Azur au XXe siècle : colloque organisé par le Centre d'Etude et d'Histoire du Tourisme de la Côte d'Azur et de la Méditerranée
29-30 mars 2007 p. 2
- Révolution française, périphérie piémontaise et Restauration (1789-1830) p. 82
par Thierry Couzin
- Lorenzo Viani un anarchiste italien de la côte toscane à Paris p. 93
par Ettore Janulardo
- Les répercussions de l'assassinat de Paul Doumer dans les Alpes-Maritimes p. 101
par Jérémie Guedj
- Comptes-rendus bibliographiques p. 113

RECHERCHES REGIONALES

Alpes-Maritimes

et

Contrées limitrophes

49e année

Janvier-mars 2008

N° 189

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

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

COLLOQUE SUR L'HISTOIRE DU TRAVAIL EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

JEUDI 29 MARS 2007 APRÈS-MIDI

De la Belle Époque aux conséquences de la Première Guerre Mondiale

-14 h : Ouverture et présentation du colloque

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

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

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

-16 h-16 h 30 : Pause

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

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

VENDREDI 30 MARS 2007 MATIN

Droit du travail au XX^e siècle et relations sociales à la fin du XX^e siècle

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

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

-Pause

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

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

VENDREDI 30 MARS 2007 APRÈS-MIDI

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

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

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

-Pause

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

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

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

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

Alain Callais

Président du CEHTAM¹

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

Ce colloque abordait une thématique novatrice et ambitieuse.

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

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

Ambitieuse à double titre :

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

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

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

les premières conventions collectives sont mises en place dans l'hôtellerie du département des Alpes-Maritimes, précurseur dans ce domaine, puisque ce seront les premières en France dans ce secteur, marquant ainsi l'apparition d'un véritable droit social hôtelier sur la Côte d'Azur.

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

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

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

Propos introductifs

Marc Boyer

Il faut replacer les communications dans le contexte à la fois historique et géographique. La Côte d'Azur n'est ni une région historique, ni une région naturelle. Elle ne coïncide ni avec le Comté de Nice ni avec le littoral méditerranéen stricto sensu. C'est une région thématique. Ce sont les hivernants dans le Midi, qui, à partir des années 1770, sont devenus de plus en plus nombreux, ont créé cet attrait exceptionnel. Ils ont introduit notamment des espèces exotiques- ils ont vanté les merveilles du climat- en créant des quartiers d'hivernants, voire des villes nouvelles de loisir (Montecarlo, Valescure). Finalement un de ces hivernants, de grande longévité, Stephen Liegeard inventa le terme Côte d'Azur¹. Ne pas oublier le contexte économique et social de la Riviera et des zones de l'intérieur dans les départements des Alpes Maritimes et du Var, et au Piémont... Les populations locales ont été des sociétés d'accueil malgré elles. Les personnels et professions diverses (du médecin au cocher, des employés d'hôtel-restaurant aux commerces les plus divers) ont été dans l'immense majorité des migrants, venus des Alpes du Sud, de Piémont, voire de plus loin. Ils venaient pour la saison d'hiver... d'octobre à avril- et fournissaient la principale part des revenus. Salariés ou travaillant à leur compte, ces hommes et femmes assuraient l'accueil sur la Côte d'Azur. Ces migrants étaient dans une grande dépendance des gros employeurs, mais aussi des rentiers, clients familiers. Max Gallo a pu faire percevoir, dans sa saga, ce qu'était leur dure vie.

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

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

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

¹ Cf. ma présentation dans *L'invention de la Côte d'Azur*, éd. Aube et les historiens de Nice.

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

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

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

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

Paul Augier, le patron du Negresco, raconte¹ comment le 2 août 1931, les conseils d'administration de ces grands hôtels se réunirent en un conclave secret pour décider que désormais ils resteraient ouverts l'été.

En 1931, La Belle Epoque est vraiment finie et commence une autre histoire. En quelques années dès avant la guerre- la saison d'été devient la plus importante². Cette primauté estivale s'est affirmée à la fin du fin XXe siècle. L'hiver est devenu une basse saison (avec des petites périodes de fréquentation). Certaines stations et certains grands hôtels (notamment à Monte Carlo et Cannes) ont tiré profit de cette évolution, avec des taux d'occupation élevés comparables à ceux de Paris et mêlant clientèle d'affaires et touristes fortunés.

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

La Côte d'Azur, son hôtellerie, le travail dans ce secteur, ont eu pendant plus de deux siècles des aspects singuliers. Quel gibier pour l'historien, quelle aubaine pour ce Colloque ! C'est une histoire conduite par des étrangers -les inventeurs de sites sont longtemps des Britanniques et, dans les années 1925-30, à Juan-les-Pins des Nord-Américains. Les propriétaires et gérants d'hôtels n'ont presque jamais été des indigènes de la Côte d'Azur

¹ Ce sont- significativement- les dernières lignes du livre de Paul Augier, *Quand les grands ducs valsaient à Nice*. Fayard, 1981

² Cf. Colloque organisé à Nice en mai 1962, publié par La Pensée Universitaire 1963 ; 412p. Notamment mes supports introductif et de synthèse et les témoignages des hôteliers (patrons et chefs du personnel) MM. Agid, Abigia, M. Tschann...

mais des étrangers, des Alsaciens (Tschann), Suisses (par exemple les Emery) ou venaient de pays divers... Le conseiller de Charles III de Monaco est Blanc, un aventurier cosmopolite.

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

Les familles hôtelières à Nice à la fin du XIXe siècle

Véronique Thuin

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

• Présentation des professionnels

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

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

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

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

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

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

Un Roumain en la personne d'Henri Negresco, des Allemands comme Jean Henri Théodore Steinbrück qui tient l'hôtel d'Angleterre place du Jardin Public ou Henri Morlock à l'hôtel Terminus sur l'avenue Thiers. Des Autrichiens comme les Agid qui sont à l'Hermitage et au Winter Palace. Ils sont originaires de Lwov, cette ville dans l'Ukraine actuelle mais qui a appartenu à l'empire austro-hongrois jusqu'à la première guerre mondiale puis à la Pologne. La majorité reste cependant membre de la communauté Suisse. On citera ici un extrait d'article de Jules Monod écrit dans la revue *La Patrie suisse* : « Nos compatriotes sont assez nombreux dans les villes de la Côte d'Azur, de Marseille à Gênes (...) La population suisse du département des Alpes-Maritimes peut être évaluée à 6000 environ, pour la plupart employés d'hôtels, mais ce chiffre est variable et il ne peut être appliqué qu'à la saison d'hiver, et l'été, la plupart des hôtels étant fermés, il doit être considérablement réduit. A Nice, beaucoup de grands hôtels sont tenus par des Suisses, dont plusieurs sont propriétaires de leur établissement. Il y a aussi beaucoup de Suisses confiseurs ou fumistes - au sens professionnel s'entend. »

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

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

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

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

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

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

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

Un tel qui n'a pas pérennisé l'alternance entre deux stations cherche à le faire par le biais des petites annonces. Dans le *Petit Niçois* du 6 août 1906 on peut lire : « hôtelier

expérimenté propriétaire d'un hôtel de 1er ordre en Suisse pendant la saison d'été cherche la direction ou la gérance d'un bon hôtel pour la saison d'hiver », ou encore le 24 septembre 1906, « Directeur propriétaire d'un hôtel de ville d'eau désire direction dans un important hôtel de la Côte d'Azur. Parle et écrit l'anglais. S'adresser à Desplace à Saint Genis Laval (Rhône) »

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

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

L'intérêt pour la ville qui se manifeste de différentes façons peut avoir un double fondement ; celui-ci peut être de l'ordre du goût personnel comme il peut être d'ordre professionnel. Les hôteliers cherchent à soigner l'image « publicitaire » de la ville dans laquelle ils exercent. L'*Eclairneur* du 1^{er} octobre 1884 fait état d'un propriétaire d'hôtel de la promenade des Anglais qui a envoyé à ses frais dans tous les pays de langue germanique 700 exemplaires de la traduction allemande de la déclaration consulaire sur l'état sanitaire de Nice et ses voisines. Il s'agissait de démentir les bruits d'épidémie de choléra que des journaux européens diffusaient. Dans la notice nécrologique qu'un journaliste du *Petit Niçois* consacre à Henri Négresco, il précise que « sa publicité ne fut jamais égoïste, engloba toujours Nice, qu'il aimait beaucoup d'ailleurs. » Jean Henri Théodore Steinbrück, publie en 1891 un *Recueil d'études sur Nice et ses environs*, de 413 pages. Il s'y intéresse à l'histoire de la ville, sa géographie, son intérêt touristique. Mais il n'omet pas d'insérer à plusieurs reprises dans les pages de son ouvrage des gravures de l'hôtel d'Angleterre. L'adhésion aux premiers syndicats d'initiative participe de cette logique. Martin Savornin de l'hôtel Continental en est le vice-président. Enfin, il n'est pas aisé de déceler la part d'intérêt professionnel dans l'exercice de fonctions municipales : Auguste Chauvain, propriétaire du Grand Hôtel sera conseiller municipal 10 années durant.

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

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

Pour l'Hôtel de la Chasse Royale, 7 rue de la Paix, c'est la maîtresse d'hôtel Juliette Nicolet qui passe bail avec le propriétaire des murs Maurice Gilles. Certes, démunie de la

personnalité juridique, elle a besoin de l'assistance légale de son époux, mais celui-ci n'est pas de la partie, puisque ancien notaire.

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

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

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

● De la famille à la dynastie

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

Les fratries d'hôteliers sont fréquentes avec les frères Emery, Lucien et Henri à l'hôtel Majestic et à l'hôtel Riviéra, les frères Agid, avec Joseph l'aîné, et Alexandre le cadet et, moins connu, John le troisième, à l'hôtel Hermitage et au Winter Palace, les Hirleman avec Georges Louis et son frère Max qui tiennent l'hôtel du Luxembourg.

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

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

L'importance de se faire un nom permet de s'assurer la fidélité d'une clientèle. Quand

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

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

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

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

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

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

L'ascension sociale des directeurs d'hôtel et la constitution d'un patrimoine plus ou moins progressive peut prendre différents cheminements. L'étape de la propriété du mobilier semble être importante. Henri Brezzi qui passe ainsi un accord avec la Société de l'Hôtel de la Grande Bretagne sur la place du Jardin Public apporte l'équipement de l'hôtel. C'est

également dans l'ameublement des hôtels du quartier du Trocadero que se trouve l'origine de la fortune de la famille Agid.

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

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

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

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

● **L'organisation de la profession**

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

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

Mais d'autres organisations fleurissent : en 1902 le *Petit Niçois* annonce la

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

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

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

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

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

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

Divers métiers de l'hôtellerie de la Belle Epoque

Jean-Pierre

Duten



Le "Grand Hôtel" à Cannes - 1864

Le maître de maison

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

Dénoté maître d'hôtel ou chef dans les registres des recensements de la fin du XIXe et du début du XXe siècle, il doit : « ...faire preuve de compétence, d'esprit d'initiative, de précision, d'énergie persévérance, d'équité et de bienveillance .¹

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

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

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

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



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

¹ Louis Léospo, dans son *Traité d'Industrie hôtelière* en 1918.

Le chef de réception

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

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



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

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

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

HOTEL BELLEVUE - CANNES 1858



Hôtel Bellevue à Cannes 1858

Le concierge

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

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

Le conducteur

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

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



Groupe de concierges et conducteurs en gare de Cannes en 1909

Le maître d'hôtel responsable de la salle à manger

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

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

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

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

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



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

Le chef de cuisine et sa brigade

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

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

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

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



Cuisine de l'Hôtel Parc Impérial à Nice en 1900

Gouvernante, valets et femmes de chambre

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



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

Avant l'arrivée, il y a souvent lieu de modifier la disposition du mobilier et veiller à ranger à leur place habituelle les effets laissés en garde par le client lors de son dernier séjour.

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

Recrutement, formation, rémunérations et conditions de travail

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

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

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

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

Les emplois dans les grands hôtels étaient recherchés pour la générosité des pourboires octroyés, le statut social procuré par le côtoiement des hôtes illustres et l'environnement luxueux de ces établissements. C'est ainsi que, bénéficiant de conditions de travail bien meilleures que celles des ouvriers de l'industrie, le personnel des palaces acceptait de supporter l'astreinte des longs horaires sans congés sur de longues périodes. Paradoxalement, et ce jusqu'au premier quart du XXe siècle, il ne semble pas y avoir eu de mouvements sociaux d'envergure dans l'hôtellerie de luxe durant la Belle Epoque.

Galère, patience et chocolat

Poussières d'oralité en Riviera française

évocation de Bernard Salla

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

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

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

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

Sans vouloir déborder du sujet ou remonter, dans le Comté de Nice, au paléotourisme, cher au Majoral Compan, il convient de citer le *Guide du voyageur* de Risso à l'usage des étrangers qui date de 1844¹ et de remarquer que moins de quatre générations sont nécessaires pour aller de 1880 environ à nos jours.

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

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

¹ cet ouvrage fut écrit en français, pour mémoire le rattachement à la France date de 1860

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le bon pourboire est comme toute bonne chose fort rare et au proverbe niçois qui précise 12 chasseurs et 12 pêcheurs font 24 menteurs nous pourrions sans crainte y ajouter 12 employés d'hôtel pour obtenir 36 et pourquoi pas 36 chandelles. Ma *cadun sau qu'un pichin riou fa una granda ribiera*¹, et surtout qu'il est plus difficile d'économiser un sou que de gagner un franc !

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

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

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

Un monde oublié les étages

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

¹ Dans *Toulouse, la grande, la rose, le pays de Esclaromondo* nous ne devrions pas avoir besoin de traduire qu'un petit ru fait une grande rivière

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

Il n'est pas nécessaire de rappeler, qu'à cette époque, la seule charge incombant à la direction était de nourrir son personnel d'étage qui était logé pour la saison sur le lieu même où il avait été embauché ; parfois sous les combes, le plus souvent au niveau des chambres dont il assurait l'entretien. La gouvernante générale avait la charge de cet univers intimiste où l'hivernant devait se sentir chez-lui. Plus qu'ailleurs encore, les personnes s'activant à ces niveaux avaient été triées, sélectionnées. Relativement peu nombreux, femmes de chambres et valets devaient avoir de bons certificats avant de pouvoir prendre un étage. Il était dit qu'une femme de chambre devait avoir travaillé quelques années dans une famille, puis dans une maison bourgeoise avant de songer pouvoir être embauchée dans un établissement reconnu. Là encore une comparaison avec la marine s'impose : le commandement n'est jamais donné à un gabier ou à un officier sans expérience. Nul ne pouvait prétendre, dans les bonnes maisons, prendre un étage s'il n'était en couple et recommandé par les autres personnels ; il fallait une certaine stabilité psychique et de la solidarité pour supporter un tel hivernage. L'étage était donc dévolu à des couples reconnus, légitimes le plus souvent, laborieux toujours, économes, polis, propres naturellement. Travaillant le plus souvent, en trinômes valet, femme de chambre, seconde femme de chambre c'était un lieu où la direction avait donné sa confiance mais où elle attendait en retour attention, engagement, ténacité et détermination. Dans cet espace clos, pouvaient naître bien des tentions, des tentations, des conflits d'intérêts ; avec sagesse un vieux valet ne disait-il pas « il y a partout des combines, il faut les connaître mais pas les pratiquer, si tu veux garder ta réputation ». Pour le chasseur vieillissant, le groom revenu du service militaire, c'était en quelque sorte une voie de salut ; mais il fallait d'abord se mettre en ménage. S'il était de bonne vie et mœurs et qu'il ne buvait pas, la chef lingère, personnage énigmatique et de grands pouvoirs, consentait à jouer les marieuses. Elle recherchait alors, dans l'armée des lingères, repasseuses, calandreuses, lavandières en tout genre, la perle rare qui pourrait permettre un beau couple apte à un beau mariage et à qui, avec l'assentiment de tous, la direction donnerait un étage. Prendre et donner, ces termes ne sont pas innocents et pourraient être développés avec plus de profondeur ... mais pour revenir à un ton plus léger ou mieux encore au sens commun populaire, cet adage gavot plein de saveur : *Couro ti Douno pihos et couro ti piho bramós* (lorsqu'on te donne, tu prends et quand on te prend, tu cries).

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

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

aussi de vider les Jules (pot de chambre). Un oreiller pouvait avoir aussi un double sens que la pudibonderie de l'époque empêche de révéler.

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

Un mode de vie qui s'estompe

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

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

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

1914-1918 une minute de Silence

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

Lors de la prise du Fort de Douaumont, un poilu nissart s'était écrié : *Siou perdu!*¹.

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

Image d'Epinal ou propos embellis *cu o sàu* ! La relecture du *Petit Niçois* aurait certainement amené, une autre approche de cette industrie hôtelière vacillante. Tous les hôtels ne furent pas fermés ou réquisitionnés. Aimable Gastaud², futur maire de Tende et de la Brigade commença sa vie professionnelle au Ruhl de Nice durant ces années de cendres³.

¹ Traduction des textes niçois : Je suis perdu ... Tais-toi, dans certaines versions la réponse est plus crue.

² Un cas d'école Aimable Gastaud et ses parrains

³ Nous pourrions nourrir de chiffres, ce chapitre ; mais conformément à une tradition locale, nous demanderons à l'auditeur de devenir Promeneur et d'aller se ressourcer au carré militaire du Cimetière de Caucade où quelques milliers d'hommes reposent côte à côte en toute fraternité qu'ils aient été noirs, blancs, jaunes, chrétiens, israélites ou musulmans. ; beaucoup moururent dans des établissements hôteliers réquisitionnés ou mis à disposition de l'Armée.

1920 après guerre, modern style escapades foraines¹ / hors départementales :

Les années folles virent, s'ouvrirent des établissements plus modernes, elles amenèrent des changements drastiques dans la gestion de certains hôtels ; le monde avait changé. Les empires centraux qui avaient tant contribué au démarrage économique de notre région n'étaient plus. La Russie devenue bolchévique avait changé en émigration définitive les migrations saisonnières de son aristocratie. La guerre avait cassé la saison, le personnel migrant devenu saisonnier se plaçait, hiver et été, pendant plus de dix mois. Il partait ainsi en Normandie, dans les Vosges, en Savoie ou dans les Pyrénées pour revenir dès le mois de septembre au pays. Ce qui faisait dire à un chasseur ayant commencé en 1920 : « Je regrette l'entre-deux-guerres, je travaillais 10 mois, je gagnais mieux et en plus j'avais un mois de congé à chaque intersaison. »²

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

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

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

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

L'hôtellerie, faisait toujours rêver puisqu'un vieux butler niçois (il faut bien faire quelques anglicismes !) qui avait programmé l'éducation internationale de son fils pour en faire un concierge, se lamentait dans les années 70 que celui-ci, après une très brillante carrière dans la police nationale, ait achevé sa vie professionnelle comme chef de cabinet d'une importante personnalité politique locale : Tu vois, on ne peut pas prévoir la destinée des enfants, je voulais en faire un chef concierge, il a fini commissaire !

¹ Forain, bas latin *foranus*, étranger, lou forestier en gavot et le foreign(er) anglais ont la même racine

² Propos recueilli en 1974

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

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

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

1936

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

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

De drôles d'histoire pour une drôle de guerre

Un officier de marine venait chaque année, passer quelques jours de vacances sur la Côte. Comme il avait ses habitudes, il descendait toujours dans le même hôtel et choisissait la même chambre. A la déclaration de guerre après avoir remercié les gens de l'étage, il partit rejoindre son poste sans plus de détail. Quelques jours plus tard, l'ordre de mobilisation rattrapa le valet : il devait rejoindre Beuil en qualité de caporal télégraphiste, devenu sourd d'oreille il était un peu inquiet sur son sort. Quelle ne fut pas sa surprise, lorsqu'il arriva aux Launes, de retrouver son client en charge de l'artillerie des forts de la place. Celui-ci le reconnut immédiatement : « Paul nous avons un problème ; la nourriture des officiers et des hommes est exécrable, nous avons 850 kg de riz, du vin de l'huile, du sucre et du rhum, trouvez des cuisiniers, des serveurs, débrouillez vous pour améliorer l'ordinaire ! Bien mon commandant ! »

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

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

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

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

Les années de silence : 1940-1944

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

M. Marc, fut engagé au moment où la zone libre disparaissait. Les faits qu'il nous a relatés, concernent donc la seconde partie de la guerre : De tous les hôtels en bordure de mer, le Negresco fut un des seuls à être resté ouvert durant toute la guerre ; il va sans dire que les

hôtes de marque de la période 42-44 étaient ou des officiers vacataires, descendus souvent du front Russe ou des individus aux activités diverses que nous qualifierons de collaborateurs. La pénurie était totale, mais ces défenseurs de l'Etat Français, recouraient souvent au marché noir pour subvenir à leurs besoins alimentaires. Leurs revenus illicites leur permettaient de vivre agréablement dans une Nation, spoliée par l'occupant.

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

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

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

-Petit, vous avez oublié mon lait !!!

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

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

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

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

Libération de Nice, un fantôme sort pour la première fois depuis quatre ans à l'extérieur du bâtiment. Il est blanc comme un linge, saisi par l'émotion du moment ; mais sa lividité est due aussi aux dernières années sans soleil. M. S., barman au Negresco, israélite français, a combattu en 39-40 et il est depuis hébergé à la plonge de l'hôtel. Les Allemands ont vu cette ombre passer dans les couloirs, jamais ils n'ont pensé.... Et le personnel jamais

ne l'a trahi. Ces temps difficiles ont pu entraîner de magnifiques faits d'arme, des actes de résistance ; mais au quotidien, des femmes et des hommes qui n'étaient pas des saints ont été des justes. Ils étaient charitables, d'une charité qui, si elle commençait parfois par eux-mêmes, n'était pas préjudiciable aux autres.

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

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

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

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

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

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

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

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

Conducteurs et voituriers allaient encore chercher les clients à la gare pour les ramener à l'hôtel. Le travail du voiturier consistait à aller quêrir le futur résident sur le quai et à le

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

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

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

Amplitude horaire et temps de pause, bien que définis à l'avance, étaient assez fluctuants. Les coupures étaient élastiques. Après minuit le personnel logeant dans l'établissement devait émarger sur un cahier de nuit, contresigné au matin par le concierge de jour. Par crainte de rétorsion de la direction ou du chef de service, les couche-tard dormaient sur la plage en face de l'hôtel et attendaient l'ouverture de la porte de service pour se faufiler discrètement dans l'établissement. L'été, femmes et hommes s'assoupissaient, ainsi pendant quelques heures, un noctambule aurait pu recenser les établissements à grande proportion de fêtards.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les relations entre les hommes changent, la dialectique gagne notre secteur d'activité,

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

La première guerre mondiale est lourde de conséquences pour Nice et l'hôtellerie niçoise.

Françoise Dehon-Poitou

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

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

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

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

En 1914, l'hôtellerie et plus généralement la fonction résidentielle de la ville, est en

plein essor. Elle dynamise toute l'activité de Nice et l'historien Devun l'appellera "la Fonction Mère" de la cité. Beaucoup d'entreprises naissent alors¹. Mais les grandes richesses de la ville à cette époque, que l'on a appelée la Belle Epoque sont aussi, et grâce à la fonction résidentielle, le bâtiment, l'huile d'olive, la fleur.

Le bâtiment est une industrie prospère², favorisée par la nécessité de construire pour les hivernants, des villas, des hôtels et des immeubles d'appartements. Elle emploie un nombre toujours croissant d'architectes, d'entrepreneurs, d'artisans et d'ouvriers du bâtiment. Le bâtiment connaît un formidable essor et permet la création d'entreprises de gros œuvre, de second œuvre et des ateliers artisanaux pour fournir le mobilier, garnir les sièges, etc. Les progrès techniques donnent naissance à de nouveaux métiers, on voit se créer des établissements spécialisés dans l'électricité, le chauffage central, les ascenseurs. En 1900, presque toutes les sociétés qui travaillent sur les chantiers de Nice sont niçoises. Véran et Costamagna sont des négociants en fournitures de bâtiment. La spéculation foncière et immobilière est très fructueuse, les agences de vente et de location d'immeubles se multiplient.

En 1900, Le rendement du commerce des huiles d'olive³ est à peu près égal au profit apporté par les séjours des étrangers qui est de 30 000 000 de francs. Les oliviers de Nice ont connu des maladies et ont dû importer de l'huile. Elle arrive de presque tous les pays du bassin méditerranéen pour être traitée et bonifiée à Nice. Puis grâce aux hivernants, cette huile est connue et exportée dans tous les pays d'Europe et même aux Etats Unis. Le bénéfice est également considérable pour les tonneliers, ferblantiers, transporteurs par route ou par mer.

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

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

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

¹ Les fonderies Giordan à Riquier d'abord spécialisées dans le matériel oléicole et vinicole, se diversifient et se spécialisent dans la construction mécanique. Ils travailleront pour les tramways, les autobus et les chemins de fer. Les ateliers de mécanique automobile sont florissants. Les garagistes sont si nombreux et font tant de bruit que la municipalité produit un arrêté pour limiter leurs pétarades.

² Devun (Jean), *Recherches régionales* 1970

³ Nice 1900, La Légende du Siècle « *La mémoire d'une ville à travers cartes postales et textes d'époque* » Serre Editeur 1996, B.U. Lettres DC 990 N I C, D'après le « *Guide Bleu – Nice pratique et pittoresque* », auteur anonyme, éditeur Eugène Gauthier 1900

Août et septembre voient la défaite et la retraite des armées françaises sur tous les fronts. Paris menacé ne sera sauvé que par la contre-offensive de la bataille de la Marne. Elle a lieu du 6 au 10 septembre, les combats sont atrocement meurtriers. Nice a des locaux inoccupés, ces grands hôtels que l'annonce de la guerre a vidés de leurs hôtes. Le gouvernement et l'armée décident d'y diriger les blessés. Ils arrivent par les trains équipés de civières pour les blessés graves. Dès les premières arrivées, les Niçois se mobilisent. Le maire, les conseillers municipaux, les autorités militaires se déplacent pour les accueillir et la fanfare municipale vient jouer la Marseillaise. Des civils viennent aider au déchargement de ceux qui ne peuvent marcher. Des parents de mobilisés viennent dans la crainte de trouver l'un des leurs parmi les blessés ou dans l'espoir d'en avoir des nouvelles. On installe les blessés dans les ambulances et dans les tramways que l'on a transformés pour y déposer les civières. Bientôt l'hôpital Saint Roch est plein, il faut transformer les Palaces en hôpitaux. Les Niçois et les Niçoises se montrent très sensibles devant les souffrances des soldats. La Croix Rouge entre en action. L'Union des Femmes de France et l'Association des Dames de France font appel à des femmes et des jeunes filles courageuses qui deviennent infirmières ou aides-soignantes. Les Niçois rendent visite aux blessés, leur apportent des fruits, des friandises et de menus cadeaux. Ils manifestent du respect aux convalescents qu'ils rencontrent dans la rue et les cafés. Un exemple de cette mobilisation des Niçois nous est donné dans les pages du bulletin du Cercle l'Artistique qui a le souci de participer à l'effort de guerre: Le président, Louis Gassin, un avocat renommé, donne au fil des mois, les listes des membres ou de leurs enfants engagés dans le conflit : mobilisés, promus, blessés, cités à l'ordre de l'armée ou tués. Ainsi, il écrit dans un bulletin de 1916 : « C'est la 3e fois que l'un de nos membres, le docteur Gauthier est cité pour sa conduite courageuse devant le danger...Il a sauvé de nombreux blessés, il est maintenant affecté au centre de prothèse faciale de Marseille. » Certains soirs, le Cercle accueille des permissionnaires et des convalescents. Il organise aussi pendant toute la durée de la guerre des conférences et des expositions. Ainsi en 1917, a lieu une exposition des dernières œuvres de Gustave Adolphe Mossa. Peintre niçois réputé, il vient d'être réformé après une très grave blessure à la tête. L'exposition est intitulée "Les tristes heures de la guerre". Faite au profit des Orphelins de l'Armée, elle sera de courte durée car toutes les aquarelles seront achetées par le prince et ambassadeur russe, Paul Demidoff. Elle rapporte 3 000 francs qui seront versés à l'œuvre des Orphelins de l'Armée. Nice doit encore faire face à l'arrivée des civils évacués de Paris ou des départements occupés par l'ennemi. Durant les premières années de la guerre, il en arrivera 6 000 dont 3 000 enfants. La ville les logera dans des appartements vides en leur assurant une allocation ou dans des hôtels réquisitionnés qui leur serviront une nourriture frugale. Les Niçois habitués à fréquenter des étrangers riches ne les voient pas d'un bon œil et disent : « Il y a ceux qui usent de notre charité et ceux qui en abusent ».

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

Les blessés affluent pendant toute l'année 1914 et le début de 1915, on parle à certains moments de 6 000 blessés soignés dans le département dont le plus grand nombre à Nice. A Cimiez, L'excelsior Regina, le Majestic, l'Hermitage sont occupés, on case des lits partout dans les chambres et dans les couloirs. En ville, on a installé dans le Grand Hôtel de l'avenue Félix Faure trois salles d'opérations et des équipements radio. Il est réservé aux blessés graves. On réquisitionne le Winter Palace, le Ruhl. Au Negresco bondé, on installe dans le hall 150 lits. On manque de personnel hospitalier, de lits et d'argent. La Croix Rouge occupe l'hôtel d'Angleterre, l'Union des Femmes de France l'Alhambra, l'association des Dames de

France l'Atlantique. Au fil des jours bien d'autres hôtels sont occupés ainsi le Royal sur la Promenade. Le Grand Hôtel de Cimiez sera réservé aux officiers britanniques. Les appartements et les hôtels appartenant aux Allemands et aux Autrichiens sont réquisitionnés d'office. A la fin de 1915, la situation s'améliore. Il n'y a plus que 2 000 blessés à Nice et certains hôtels comme le Ruhl, le Majestic et le Negresco sont autorisés à reprendre partiellement leur exploitation. Mais il arrivera d'autres blessés au gré des offensives. En 1916 et 1917, au milieu de 1918 surtout, lors de l'offensive des Allemands à Verdun et en Champagne; enfin en août avec la contre-offensive des alliés auxquelles se sont joints les Américains. Les blessés américains seront hébergés dans les hôtels Suisse, Astoria, Majestic.

La vie s'organise difficilement à Nice et dans les hôtels durant la guerre. Dès août 1914, l'ambiance de la cité est morne. Les terrasses de café ont été supprimées. Le couvre-feu a éteint les illuminations de la ville, les éclairages des hôtels et des cafés. Les rues apparaissent dangereuses surtout la nuit tombée. Il n'y a plus de Carnaval, de réceptions, de bals, de fêtes. Les résidents allemands, autrichiens, russes sont rentrés chez eux. Les Anglais et les Américains ne se risquent plus à la traversée de la Manche et de l'Atlantique par peur des sous-marins allemands. La situation financière de la ville est grave. Dès 1915, les autorités de Nice font valoir au gouvernement le préjudice qu'elle subit. Ils mettent l'accent sur celui qui serait le sien après la guerre si elle perdait le tourisme, sa seule source de richesse. On ouvre des hôtels partiellement ou totalement aux touristes. On finit par accepter le retour d'une certaine vie mondaine et de certains divertissements, des thés dansants, des bals sans valse ni tangos jugés trop lascifs. Les salons du casino de la Jetée Promenade, les théâtres réouvrent. Ils retrouvent une certaine élégance rehaussée par les uniformes des officiers français et britanniques. On ne joue plus d'opéras ce qui fait dire à certains Niçois, qui ne manquent pas d'humour, qu'ils sont enfin délivrés de 40 ans de Wagner. Mais Saint-Saëns, Fauré viennent à Nice jouer leurs œuvres. Des demi-mondaines, comme la belle Otero et Polaire sont de retour, on voit également les représentations des stars du music-hall comme Mistinguett, Maurice Chevalier, Mayol, Raimu. On organise des tournois de tennis, Suzanne Lenglen et l'Aga Khan y participent. En 1916, chaque salle de spectacle ferme à tour de rôle une fois par semaine, ce qui leur permet d'économiser le charbon tout en préservant leur rentabilité. En 1917, les théâtres ne sont plus chauffés. Le Negresco, le Majestic, le Winter Palace sont ouverts pour la saison 1917-1918. Mais les clients sont rares et beaucoup d'hôteliers préfèrent rester fermés que de devoir faire face à une exploitation déficitaire. La chaîne Donadeï ouvre ses hôtels situés à Nice et à Cannes à tour de rôle ce qui lui permet de transférer les clients et d'économiser le personnel. Les taxes que percevait la ville sur les investissements immobiliers, les hôtels et les cinq établissements de jeux ne rentrent presque plus. Les bénéfices qu'elle faisait au Casino municipal, sur les manifestations sportives et les divertissements n'existent plus. Le carnaval ne reviendra qu'en 1922. Les paysans et les ouvriers sont mobilisés, des femmes les remplacent mais on manque de bras et le ravitaillement s'en ressent. Le sucre, le café, le charbon et l'essence sont des produits rares. La vie devient très chère, les produits alimentaires subissent une forte augmentation. La ville impose des taxations nouvelles et une limitation de la consommation de l'électricité et du gaz. Dans les hôtels, l'eau chaude n'est distribuée que le mercredi et le samedi. L'alimentation du personnel est simplifiée. Les hôtels sont pénalisés et connaissent durant toute la guerre de graves problèmes de ravitaillement. L'Etat ne tient pas compte de la situation des hôtels et le préfet reçoit même un blâme en 1917 pour leur avoir fait distribuer du sucre. Ils sont obligés d'augmenter leurs prix, mais les rares clients rechignent et essaient de profiter des difficultés des hôteliers pour exiger des remises. Les nécessiteux sont nombreux. La municipalité doit les secourir. Les Niçois se mobilisent. Le Cercle l'Artistique fait de nombreux dons. Il organise

des conférences, des expositions, des concerts payants, pour financer "la soupe aux familles" qui servira à certains moments 9 000 soupes par jour. En 1917-18, il y a un retour des étrangers à Nice avec des réservations en septembre et une embellie qui se confirme au cours de la saison. A Paris et grâce à la guerre, une catégorie de la population s'est enrichi, elle peut s'offrir quelques divertissements à Nice. La peur des zeppelins qui sévit à Paris et l'intense publicité faite par les hôteliers ont du également jouer un rôle. La saison se prolonge et certains hôtels sont encore ouverts en juillet, ce qui semble extraordinaire aux Niçois comme aux clients habituels. Cette reprise occasionne un problème de ravitaillement et le maire, M. Goiran dit malencontreusement : « Il est venu trop de monde à Nice cet hiver ». Ces paroles firent scandale auprès des hôteliers et des commerçants. La situation des hôtels demeure grave jusqu'à la fin de la guerre.

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

Durant l'entre-deux guerres, c'est l'époque de la construction d'hôtels de dimensions plus modestes et de la disparition d'un certain nombre de Palaces. La reprise de la prospérité

de Nice, de son hôtellerie, des activités liées au tourisme a été relativement rapide, puis le krach de 1929 crée de nouvelles difficultés.

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

Syndicats, mouvements sociaux et droit du travail de la Belle Epoque aux années d'après-guerre

Françoise Dehon-Poitou

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

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

Le syndicat des employés d'hôtels ¹ est créé, en 1884, il se propose, de favoriser l'embauche en dehors des bureaux de placement, sans coût ni favoritisme, pour ce faire : favoriser les relations et donc l'information, entre les employés de la corporation pour se procurer du travail (les brigades des cuisiniers, des employés de la restauration sont formées chaque saison par leur chef, il est important que l'information circule). Obtenir le concours des patrons pour les embauches.

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

Avant la guerre de 1914-1918, les conflits ne touchent pas encore les employés de l'hôtellerie. Cependant les grèves qui ont cours de 1898 à 1910, perturbent indirectement l'hôtellerie niçoise. Les manifestations partiront souvent des usines et des ateliers de Riquier et Saint-Roch, quartiers où les ouvriers sont nombreux, peu payés et subsistent difficilement face à l'augmentation du coût de la vie. Dès octobre 1898, une grève des employés de chemin de Fer ² vient perturber le début de la saison, or à cette époque presque tous les hivernants arrivent à Nice en empruntant le chemin de fer. Les pouvoirs publics s'en émeuvent et réagissent fortement comme nous l'apprend une lettre du 14 octobre 1898, émanant de la préfecture. « Requérons en vertu de la loi, monsieur le général commandant d'armes de prêter le secours des troupes placés sous ses ordres...en quantité nécessaire pour occuper la gare de Nice et assurer le maintien de l'ordre, la liberté du travail, la circulation des trains, la préservation du matériel et des voies. »

En 1900, paraît la loi qui officialise une durée de travail de 10 h par jour, soit 60 h semaine. La loi de 1906, rend le repos hebdomadaire obligatoire pour tous les salariés. L'article 46 de cette loi prévoit des dérogations et autorise les hôteliers et restaurateurs saisonniers à suspendre 15 fois par an le repos hebdomadaire. Souvent mal compris, l'article 46, spécial pour l'hôtellerie, les cafés et la restauration génère de nombreuses réunions houleuses. La classe ouvrière est importante à Nice. Entre 1904 et 1910 auront lieu les grèves des balayeurs, des employés des tramways et des cochers³, toutes perturbatrices pour les hivernants. Des réunions syndicales se tiennent régulièrement durant toutes ces années à la Bourse du travail, les autorités s'en inquiètent et après chaque séance, un compte-rendu du

¹ La promulgation de la loi Waldeck Rousseau du 21 mars 1884 autorise la créations de regroupements ouvriers et permet dès ce mois de mars, la création de la chambre syndicale des garçons de café, restaurant et maîtres d'hôtels niçois et de maison bourgeoise.

² ADAM 4 M 462.

³ ADAM 4 M 463.

commissaire central est adressé au préfet. C'est en 1908 que l'on note l'apparition d'un phénomène nouveau, le rejet des ouvriers étrangers par leurs collègues français. Ils demandent que la main d'œuvre étrangère ne dépasse pas 20 à 25 % des effectifs de l'hôtellerie. Le ministre leur fait répondre qu'aucune disposition légale ne limite le nombre des ouvriers étrangers employés par des particuliers.

Jusqu'en 1914, le personnel de l'hôtellerie évoluant dans un milieu luxueux, se considère comme le « gratin de la société des employés. Ses gains sont largement plus élevés que ceux des travailleurs engagés dans d'autres professions et l'élégance de ses membres, même pour ceux qui portent des livrées, est plus proche de celle de leurs clients que de celle des ouvriers en bleus de travail. Si la première guerre mondiale interrompt en partie les mouvements sociaux, ils reprennent ensuite avec d'autant plus de virulence que les ouvriers estiment avoir payé chèrement la victoire, par « L'impôt du sang » lourd dans leurs rangs. Or à la même époque, l'hôtellerie rencontre de nombreuses difficultés. Cette conjoncture défavorable, rend les hôteliers peu enclins à se montrer conciliant face aux revendications de leurs salariés. Les employés doivent faire face aux nouveaux comportements des clients qui sont moins distingués, moins polis et plus regardants sur les pourboires. Ils sont de nouveau confrontés à une augmentation notable du coût de la vie alors que les salaires stagnent et que le chômage s'installe. Le mécontentement devient général. Les lois sociales encadrant la durée du travail, promulguées avant et après la guerre, donnent lieu à de nombreuses contestations et négociations.

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

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

Dans les années 1920, l'agitation sociale¹ est très forte et il y a de nombreuses grèves concernant les salaires et le temps de travail. Elles débutent dès janvier, les premières sont celles des cheminots, des maçons, des boulangers, des ouvriers de la fabrique de tabac, des métallurgistes, des dockers, des employés du tramway. Puis les employés de banque et les employés municipaux sont en grève. Les premières grèves dans l'hôtellerie dont on trouve les traces dans les archives datent de 1920. Des réunions de cuisiniers ont lieu début janvier 1920 et le 17 l'ordre de grève est lancé. Des affiches sont placardées « Les patrons, hôteliers, restaurateurs ont un portefeuille à la place du cœur. Camarades dressez-vous contre les exploités ». Le 18 janvier, on note le télégramme du préfet au ministre : « 700 employés

¹ ADAM 4 M 468.

d'hôtels sont en grève. Les hôteliers assurent le service avec le personnel fidèle. Les hôteliers demandent au maire d'assurer la liberté du travail ». Ce même 18 janvier, les employés d'hôtels de Menton et de Cannes sont aussi en grève et le 19 janvier 1920, la gendarmerie signale au commissaire central que 1200 employés d'hôtels sont en grève sur 1500, il précise que les revendications portent sur la journée de 8 heures, le repos hebdomadaire, une augmentation de salaire de 8 %, plus un franc par jour et le tarif double pour le travail de nuit. Les autorités s'alarment et ce même jour, une lettre du chef de la 15e région bis de la gendarmerie informe le préfet « conformément aux prescriptions contenues dans le télégramme chiffré reçu du 15e, je fais diriger vers Nice, un peloton à cheval de gendarmerie. » Diverses professions manifestent également leur mécontentement. Les producteurs et grossistes en fruits et légumes cessent les livraisons. Les employés de banques font aussi grève. La pression monte et pour y faire face, les pouvoirs publics tentent de mettre en place des forces de l'ordre. Le 20 janvier une lettre du cabinet du maire au préfet donne les ordres. « Vu l'essai des syndicats de mettre en oeuvre une grève générale à Nice, il est nécessaire... d'amener à Nice, deux brigades de gendarmerie une à pied et une à cheval. Le cabinet du maire demande au général gouverneur de Nice, que le piquet en armes de 120 hommes de la caserne Rusca soit renforcé à 300 hommes ». Le 21 janvier 1920, la police municipale demande un renforcement des effectifs surtout la nuit." On se doute de l'impact de ces mouvements sur les hôteliers en cette époque de pleine saison. Cependant les négociations continuent.

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

Pour le repos hebdomadaire, ils sont parvenus au maintien de la dérogation légale avec des indemnités de salaire correspondant aux journées de repos non accordées, mais la dite indemnité journalière reste à discuter. Pour le temps de présence, l'employé ou l'ouvrier est tenu à 8 heures avec 4 heures de présence pour les repas et autre, soit 72 heures de présence par semaine. Mais rien n'est réglé pour les augmentations de salaire si ce n'est la nécessité de fixer des salaires différents selon les catégories d'hôtels. Les ouvriers reprennent le travail, mais le consensus semble précaire. En mars, l'agitation continue et elle s'étend les mois suivants sur les ouvriers de l'ensemble des professions. Le maire s'en émeut et déclare le 12 mai 1920, « Les rassemblements, cortèges et toutes les manifestations sur la voie publique...sont formellement interdits et seront poursuivis selon les lois en vigueur ». Fin mai, lors d'une réunion dirigée par M. Barel, la section socialiste de Nice qui comprend 150 membres, a déclaré la lutte contre la vie chère et son adhésion à l'internationale de Moscou. Les grèves de 1921¹, frappent d'abord plus particulièrement les grands magasins et les employés du commerce. Puis la lutte syndicale s'intensifie dans l'hôtellerie de 1921 à 1925. Le 21 Janvier 1921, lors d'une réunion de 400 membres du syndicat des ouvriers cuisiniers, ces derniers protestent de la non-application par les hôteliers du contrat passé le 23 janvier 1920 entre le syndicat des hôteliers et ceux des cuisiniers et des employés, concernant le repos hebdomadaire, la journée de huit heures, la fixation d'un tarif des salaires. Ils envisagent l'arrêt du travail des cuisines une ou deux heures par jour au moment des repas. Tout au long des années 1923² et 1924, il y a de nombreuses grèves qui touchent les employés des tramways, les balayeurs, les électriciens, les peintres, les marbriers, les colleurs de papier peint, professionnels tous très demandés par les hivernants. En 1925, les syndicats, les journaux, les partis sont virulents, les idées fusent et se combattent avec violence. C'est l'année où des bagarres éclatent lors des distributions de leurs journaux respectifs entre les Camelots du roi de

¹ ADAM 4 M 469 et 4 M 472.

² ADAM 4 M 471.

l'Action française et les adhérents à l'Union départementale de l'Internationale syndicale rouge. Tous font de la propagande antigouvernementale. A partir du 20 février 1925, le syndicat des cuisiniers pâtisseries multiplie ses revendications ce qui donne lieu à de multiples réunions à la Bourse du travail. Elles sont présidées par un nouveau venu M. Haourt qui en devient le secrétaire. Il conseille de faire la grève pour obtenir l'application des lois sur le repos hebdomadaire et les 40 heures, le respect des lois sur l'hygiène dans les cuisines et les locaux qui sont réservés au personnel, un réajustement des salaires au coût de la vie, une défense de l'ouvrier devant la justice patronale. Le 16 mars, M. Haourt se permet de pénétrer dans les cuisines du Gallia et de menacer d'un rapport de l'inspecteur du travail, le chef de cuisine et ses subordonnés, puis le directeur. Le 27 mars 1925, une lettre du directeur de la police d'Etat au préfet l'avertit qu'une plainte du syndicat des hôteliers de Nice a été déposée contre le syndicat des cuisiniers-pâtisseries. Nicolas Haourt est connu comme un agitateur, il a déjà oeuvré à Amsterdam, Londres et Marseille. Les réunions continuent, M. Haourt a réussi à rassembler, au cours de l'une d'elles tenue fin novembre, des cuisiniers de Nice, Cannes, Menton, Vichy, Beausoleil. Il se prétend auprès du ministre mandaté par tous les syndicats de la Côte d'Azur et auprès des hôteliers par le ministre. Le ministère dément ses affirmations. Cependant la lutte continue. Le 19 décembre 1925, le commissariat spécial déclare dans une lettre au préfet de Nice « Le syndicat des cuisiniers pâtisseries tient en main le sort de l'industrie hôtelière ». Les négociations continuent, les patrons sont d'accord pour le respect de la loi de 8 heures et le repos hebdomadaire, mais pour le problème des salaires, chaque directeur entend traiter directement avec son personnel. M. Haourt est traité de « gréviculteur. » Les négociations n'aboutissent pas et le 18 janvier 1926¹, la grève est décidée. Les grévistes ne sont pas très nombreux. Mais les réunions rassemblent plusieurs centaines de personnes et sont parfois suivies de manifestations dans les rues de Nice, ce qui est gênant pour les hivernants. Le 19 janvier, la grève s'étend à Menton et Cannes et le 20, il n'y a plus en service dans les hôtels de Nice que 25 % des employés. Le 26 janvier 1926, le syndicat des patrons d'hôtels et de restaurants reçoit une nouvelle délégation. Après une longue discussion, il donne son accord pour une tarification des salaires. La reprise du travail est décidée pour le lendemain matin.

L'article 46 qui établit le repos hebdomadaire par roulement sera appliqué dans les établissements saisonniers. La loi des 8 heures sera respectée avec 10 heures de présence pour les repas et les changements de vêtements, soit 60 heures de présence (au lieu de 72). Une grille de salaire est ébauchée. Une indemnité de logement de 120 francs par mois est accordée aux employés qui ne résident pas à l'hôtel. Le 30 janvier 1926, lors de la réunion du syndicat unitaire des cuisiniers-pâtisseries, M. Haourt se voit reprocher de s'être laissé acheter par les patrons et doit donner sa démission. Pourtant les problèmes ne sont pas totalement résolus. Les réunions et les manifestations se poursuivent sporadiquement tout au long de 1926 et de 1927². La C.G.T.U. préconise le 30 avril 1927, la création d'un syndicat professionnel affilié à la Fédération nationale de l'alimentation cégétiste, il n'accepterait plus de patrons comme membres honoraires et serait donc complètement autonome. En 1929³, la loi sur les assurances sociales est à l'ordre du jour. La C.G.T.U. de la Côte d'Azur est contre l'application de la loi sur les assurances sociales car, par ce biais, on veut asservir la classe ouvrière. Cette proposition aboutit pourtant et nous trouvons, dans le livre de paye du

¹ ADAM,4 M 476.

² ADAM 4 M 478.

³ ADAM 4 M 479.

personnel du Beau-Rivage pour l'année 1930 ¹une nouvelle rubrique qui n'apparaissait pas en 1929, elle est intitulée "cotisation assurances sociales".

A la fin de l'année 1931², les luttes reprennent pour faire respecter le repos hebdomadaire, étudier des solutions pour faire diminuer le nombre de chômeurs et limiter les emplois tenus par des étrangers. Le syndicat mène une action soutenue auprès du président du conseil pour obtenir le vote de la loi qui mette en place un quota d'étrangers par profession. La loi est votée en décembre 1931, il ne doit pas y avoir de directeur, ni de chef de service autre que Français, on doit employer le moins possible d'étrangers, en tout cas pas plus de 20 % pour les employés d'hôtels et 10 % pour ceux de la restauration. En fait, cette loi sera difficilement respectée.

Une nouvelle loi, la loi Godard est votée en 1933. Elle régleme les salaires des employés au pourboire. Le personnel dit « au pourboire » est celui qui est en contact avec le client et en reçoit des gratifications qui constituent son salaire. Or depuis la fin de la guerre de 1914-1918³, les clients sont moins généreux et les pourboires sont inégaux et aléatoires. Le problème empire dans les années 20 et surtout après la crise de 1929. Ceux que l'on appelle bientôt les touristes de masse ne sont plus en mesure de distribuer des pourboires fastueux. C'est pour pallier cette carence qu'est instituée la loi Godard. Un service de 10 à 15 %, selon la catégorie de l'hôtel, est officialisé sur la note d'hôtel et de restaurant. Le total des sommes recueillies, appelé la masse, est réparti entre les ayants droit, à la fin de la saison et d'après un taux qui tient compte du coefficient attribué au poste. Par la suite, les hôteliers garantiront aux employés admis à la répartition un salaire minimum payable chaque mois, le complément masse sera réparti à la fin du mois ou de la saison, après déduction du total des salaires minimum. Au début la loi Godard n'était applicable qu'à Paris, c'est le docteur Edouard Grinda, propriétaire du Westminster à Nice, qui a convaincu les hôteliers niçois de l'appliquer.

En 1934, les manifestations sociales s'accroissent⁴, elles sont dirigées contre le gouvernement Daladier. En mai 1936, la suppression de l'allocation chômage est en discussion à la chambre; les chômeurs se regroupent et le 15 juin 1936, une manifestation du Front Populaire des Alpes Maritimes réunit 20 000 personnes. La grève est décidée, dans le cortège on chante la Marseillaise et l'Internationale, il y a des drapeaux français et rouges. La cherté de la vie et les mécontentements favorisent en 1936, l'accession du Front Populaire au Gouvernement. Des grèves sévissent dans toute la France. La loi de 1936 officialise une durée de travail de 8 heures par jour, sur 5 jours, soit 40 heures par semaine et 15 jours de congés payés par an.

Les syndicats obtiennent la mise en place de conventions collectives qui cadrent les droits et les devoirs des employeurs comme des employés. Il y a maintenant deux syndicats hôteliers à Nice, celui des Grands Hôtels (hors catégorie et Palace) et le S.H.N., syndicat de l'hôtellerie moyenne. On aura donc deux conventions collectives pour le département des Alpes-Maritimes. Le 6 août 1936⁵, est signée la convention collective⁶ du travail entre la fédération départementale des syndicats hôteliers des Alpes-Maritimes et le syndicat des employés d'hôtel du département des Alpes-Maritimes.

¹ ADAM 18 J 317.

² ADAM 4 M 480.

³ Litschgy (Emile) *La Vie Des Palaces*, Bibliothèque de Cessole.

⁴ ADAM 4 M 481.

⁵ ADAM 10 M 50.

⁶ On nomme aussi cette première convention, accords collectifs. Elle contient 46 articles. Nous avons repris ceux qui portent sur les litiges constatés les années précédentes.

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

Un autre contrat collectif entre le syndicat des grands hôtels et celui des employés des Alpes- Maritimes est signé le 9 janvier 1937¹. La journée de travail comportera 10 heures de présence dont 8 heures de travail effectif et 2 heures pour les repas, avec un repos ininterrompu de 10 heures. La loi sur le repos hebdomadaire sera appliquée sans aucune dérogation. Tous les salaires portés au barème des salaires ont été établis avec logement et nourriture. Une indemnité de cent francs sera accordée à chaque employé en cas d'impossibilité de lui assurer le couchage dans les conditions fixées ci-dessus. Le barème des salaires est établi en prix saison et hors saison. Les mois de saison sont définis pour Nice du 20 décembre au 20 avril et du 16 juillet au 1er septembre, pour Cannes du 15 janvier au 15 avril et du 5 juillet au 5 septembre, pour Juan-les-Pins du 15 juin au 15 septembre, pour Menton et Beaulieu du 1er février au 31 mars, pour Monte-Carlo Beach du 5 juillet au 5 septembre. On remarquera qu'en 1937, Nice et Cannes tablent sur deux saisons, celle d'hiver et celle d'été. Juan, Menton, Beaulieu, Monte Carlo Beach sur une.

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

La sentence surarbitrale Gaspard est officialisée le 13 septembre 1938. Un surarbitre sur le plan départemental a été nommé, Roger Gaspard, ingénieur des Ponts et Chaussées, directeur du cabinet du ministre du Travail. Il rend le 10 février 1938, « La sentence surarbitrale Gaspard ». Elle fixe le barème des salaires pour les employés au fixe et pour ceux au pourboire. Elle tient compte des catégories d'hôtels, des périodes hors saison et en saison. Elle définit les indemnités de logement et de nourriture. Elle précise les limites de la saison à Nice et préconise une révision du classement des hôtels². Acceptée par les deux parties, la sentence Gaspard met fin au conflit comme le signale *Le Petit Nicois* le 4 mars 1938 : « Le conflit de l'hôtellerie est terminé.... la sentence surarbitrale sera appliquée. Après 4 jours de grève, une solution est enfin intervenue dans le conflit hôtelier....Il faut faire justice des fils tendus dans les couloirs pour faire tomber les clients, des tuyaux de gaz aplatis à coup de

¹ ADAM 10 M 51.

² Ce sera le rôle de l'homologation.

marteaux, des menaces de mort proférés...Les employés d'hôtel étaient du côté de la justice et du droit...."

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

Au début du mois de novembre 1938, Léon Blum est président du Conseil, l'agitation sociale est à son comble. Il y a des bagarres boulevard Victor Hugo, les membres des bandes rouges conduites par Barrès cognent contre les fascistes. Le 5 novembre 1938, on déplore de nouvelles victimes. Le Parti Populaire Français dont le président est Jacques Doriot porte plainte contre *l'Eclaireur de Nice et du Sud-Est* : « ...Vous accusez Monsieur le Directeur, le Parti Populaire Français de provocations. Vous prétendez que nos adhérents étaient le 31 octobre, lors de la réunion où Jacques Doriot a pris la parole, munis des armes les plus diverses. Vous prétendez qu'il a troublé le début de la saison d'hiver à Nice. ». Dans un article du 28 novembre, *l'Eclaireur* annonce que M. Daladier va délivrer les travailleurs de l'insupportable tyrannie des communistes. Le 30 novembre, Daladier a mis à l'ordre du jour des ordres de réquisitions, prévus en cas de guerre ou de tension par la loi. Mais la grève a été peu suivie. Le travail reprend. Les mesures prises par les gouvernements¹ ont clarifié la situation, elles ont amélioré les relations entre les employeurs et les employés. Mais les hôteliers ont d'autres problèmes. La saison 1926-1927, a été bonne pour les hôtels comme pour les casinos, En 1927, Nice est parmi les stations climatiques françaises en tête pour le rendement des taxes de séjour, Nice a perçu 2 965 881 francs, le second Vichy seulement 1 291 257 francs. Mais dès 1928-29, c'est la crise. Ce n'est qu'en 1938, que l'hôtellerie des Alpes-Maritimes renoue avec des conditions d'exploitation un peu plus propices, puis c'est la deuxième guerre mondiale. Dès 1928, il a fallu diminuer les frais, juguler les dépenses de personnel, changer les pratiques de la restauration en diminuant la qualité et la quantité des plats. La situation difficile de l'hôtellerie accentue les conflits entre les deux syndicats niçois, celui des Grands Hôtels et le S.H.N. dont la clientèle est moyenne. Ce conflit risque de brouiller l'image de marque de Nice auprès de sa clientèle. Il ne favorise pas les actions communes. En 1935, le président du syndicat des Grands Hôtels, M. Prével reproche à l'A.S.H. d'agir pour développer à Nice le tourisme moyen et ainsi d'écarter de la station, sa clientèle plus fortunée. L'A.S.H. proteste violemment, son président M. Viers déclare : « On constate que la politique ferroviaire française fait peu d'efforts alors que les prix en monnaie française ne s'adaptent plus au cours de la vie des étrangers et que l'on voit des compressions extrêmes dans les prix de nos hôtels. Par quelles manifestations d'élégance particulières, la belle clientèle pourrait-elle être attirée ? Est-ce la chienlit carnavalesque où règne le régime du pince-fesses qui constitue l'ambiance des gens chics. Est-ce les miteuses batailles de fleurs rehaussées par la présence de quelques charmantes pensionnaires de maisons de rendez-vous ? Est-ce le son des trombones des kiosques à musique ? Est-ce enfin tous ces divertissements de prolétaires qui constituent l'attrait de Nice ? C'est à pleurer de honte ! Notre clientèle moyenne elle-même n'est pas satisfaite. Elle a des goûts plus raffinés. Messieurs les dirigeants... Vous n'avez vraiment pas la classe. C'est votre ignorance qui ont contribué à l'abstention de la clientèle de luxe ».

La guerre éclate en septembre 1939 puis se traîne jusqu'en juin 1940. Proche de l'Italie, le département des Alpes Maritimes fait, dès septembre 1939, partie de la « Zone des Armées ». Il y a très peu de touristes. En juin 1940, lors de l'Armistice, la situation des hôteliers est mauvaise. On note une amélioration pour les années 1941 et 1942. Les metteurs

¹ On travaillera encore 1938 à 1946, sur les classifications et les coefficients du personnel pour aboutir à la loi Parodi Croizat.

en scène, les acteurs parisiens et presque tous les grands noms du cinéma, attirés par les studios et le soleil, ont choisi d'évacuer à Nice. Les deux casinos les plus importants ont réouvert. Des réfugiés venus d'Allemagne ou des territoires occupés en Europe sont arrivés, dont des Israélites. Certains ont les moyens de s'installer à l'hôtel. De novembre 1942 à septembre 1943, Nice est occupée par la 4^e armée Italienne qui réquisitionne des hôtels. A partir de 1943 jusqu'en août 1944, l'hôtellerie doit encore faire face à de nombreuses réquisitions d'hôtels par les nouveaux occupants allemands et au manque de main d'œuvre, du fait des départs d'employés envoyés en Allemagne pour le Service du travail obligatoire. La police, le ravitaillement, les services de Vichy, la Kommandantur, la Kriegsmarine, la Gestapo ont investi les hôtels. La ville est abîmée, notamment sur la Promenade des Anglais où l'armée allemande a effectué des travaux de défense.

A partir d'août 1944, les réquisitions d'hôtels s'accroissent encore à Nice et sur toute la Côte d'Azur, lors des arrivées des F.F.I. et des troupes américaines. L'hôtel Suisse reçoit 800 personnes, accusées de collaboration et des femmes tondues. En décembre 1944, l'armée française crée à Nice un centre de repos pour 1 000 hommes, puis l'armée américaine crée un autre centre pour 10 000 GI'S, ensuite Nice reçoit des personnes libérées des stalags et des camps de concentration et enfin des évacués de Menton et Sospel toujours en guerre. En attendant des jours meilleurs, les réquisitions ont le mérite de remplir en partie les hôtels et de donner à nouveau du travail aux employés, plus nombreux qu'avant la guerre, grâce surtout aux Américains qui restent jusqu'en 1946. Dans les années précédant la guerre, les hôteliers par manque de moyens financiers ne faisaient déjà plus toutes les réparations nécessaires. Les hôtels sont tous plus ou moins délabrés et le matériel usé n'a pas été remplacé.

De 1946 à 1953, 14 hôtels ferment à Cimiez et les fermetures d'hôtels¹ se multiplient dans toute la ville.

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

Dans les années soixante un nouvel âge d'or de l'hôtellerie s'annonce. Le temps de travail reste un élément de discussion important entre employeur et employé, mais les salaires suivent et les pourboires aussi, surtout dans les hôtels de luxe. Parmi les employés « aux pourboires » certains préfèrent² faire beaucoup d'heures plutôt que de ne pas faire le plein des gratifications reçues des clients. Une nouvelle convention collective sera signée le 1^{er} août 1969. La semaine de présence est de 50 heures, soit 6 fois 8 heures 20. Le repos hebdomadaire et les congés payés suivent les lois nationales; en 1969 : 4 semaines. Depuis 1992, les Alpes Maritimes ont adopté la Convention Collective Nationale.

¹ Panicacci, *L'hôtellerie azurélienne dans la tourmente 1939-1945*, B.U. des Lettres de Nice.

² Discussion entre M. Emile Litschgy et M. Pierre Gouirand sur la période de 1950.

Le droit du travail en hôtellerie-restauration de 1972 à 2007

Renée Graglia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Durée hebdomadaire du travail

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

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

Le salaire en hôtellerie

Deux modes de rémunération :

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

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

Bénéficiaires admis à la répartition du pourboire :

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

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

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

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

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

En conclusion : Durant ces 30 dernières années, le droit du travail en hôtellerie est passé d'une période où les règles étaient simples, rodées, appliquées depuis longtemps à une période marquée par d'importantes mutations de ces professions en rapport avec les changements de mentalité, de mode de vie, dont la réduction du temps de travail. On a alors assisté à de nombreuses mesures, applicables durant un temps plus bref, entraînant un replâtrage bien confus. Enfin depuis quelques années, on assiste à une simplification toute relative avec le SMIC hôtelier calculé normalement Mais des difficultés subsistent : il

n'est pas facile de faire tourner les entreprises avec les horaires actuels. On doit prévoir des brigades plus nombreuses qui tournent plus rapidement. De ce fait, on a du mal à maintenir une même qualité de service tout au long d'une journée, d'une saison, d'une année. La profession malgré les allègements n'attire plus les salariés. Des difficultés de recrutement se font sentir.

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

Richard Duvauchelle

directeur général du Hilton de Cannes

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

Mon propos s'étalera donc sur les périodes suivantes :

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

Mais qu'est-ce qu'un Palace ?

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

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

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

Les grandes dates en sont les suivantes :

- 1968 : Evènements de mai 1968 à Paris et en France. Plus d'une semaine de grève dans le cadre des événements nationaux. Les salariés du Carlton étaient les premiers sur les marches du Palais, ce qui a contribué à l'annulation du Festival de Cannes. Les Palaces sont tous en grève.
- 1969 : Convention collective des hôtels du département des Alpes-Maritimes (signée le 1^{er} juillet 1969) et classification des emplois de l'hôtellerie et de la restauration.
- 1970 : grève au Majestic
- 1971 : grève de 8 jours à l'hôtel Carlton (80% du personnel), revendiquant des augmentations de salaires et une réduction du temps de travail.
- 1973-1980 : nombreux arrêts de travail épisodiques dans les divers Palaces.

- 1975 : Création du groupement des Palaces de la Côte d'Azur (G.P.C.A.)
- 1976 : (15 décembre) avenant à la convention collective de 1969 étendue le 29 juin 1977
- 1980 : Nouvelle modification de la convention collective (étendue le 13 avril 1980)
- 1981 : Election de François Mitterrand à la Présidence de la République (victoire historique de la Gauche).
- 1^{er} mai 1981, au Carlton, grève d'avertissement pour le Festival de Cannes pendant une journée (95% du personnel / 420 salariés). Le Groupe Grand Metropolitan Hotels accorde : 14^{ème} mois de salaire pour le personnel au fixe et 13^{ème} mois au personnel au pourcentage
- 1982 : Loi instituant les 39 heures
- 1989 : (23 janvier) Les syndicats patronaux dénoncent la convention collective du 1^{er} juillet 1969 revenant ainsi au droit commun
- 1989 : L'hôtel Carlton dénonce le 14^{ème} mois pour les salariés au fixe et, le premier, supprime le 15% de service tout en mettant en place un contrat d'intéressement pour pallier à l'abandon du 15% de service. L'hôtel passe à 39 heures.
- 1996 : (11 juin) Loi de Robien offrant des allègements de charges patronales en contre- partie de réduction du temps de travail
- 1998 : (13 juin) Loi Aubry I instituant la semaine de 35 heures
- 2000 : Loi Aubry II modifiant les aides à la réduction du temps de travail à 35 heures
- 2000 : grève de 6 jours au Noga Hilton (reprise du travail sans avoir entamé les négociations sur les 35 heures revendiquées par les organisations syndicales).
- 2004 : nouvelle grève au Carlton de 6 jours pendant le Festival de Cannes

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

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

Cette convention collective apaise les tensions, mais chacun savait que le Festival du Film deviendrait chaque année un moment potentiel de tensions liées à des avancées salariales. En 1970 éclate une grève dure dite « du Majestic ». Les Palaces se montrent tous solidaires du directeur du Majestic de l'époque, Jacques Bardet. On défile alors contre lui dans la cour. Mais la solidarité des Palaces et les négociations conduisent à la fin de la grève et à un accord. Le processus était le même. On partait négocier à Nice, avec la CGT qui elle s'assurait d'une

position commune aux employés. Les autres syndicats négociaient, mais la CGT était « leader ». Elle savait jusqu'où aller et comment arrêter une grève. Bien sûr, chaque année, on craignait l'arrivée du Festival de Cannes et ses revendications salariales, sorte d'épée de Damoclès, avec une menace de grève. Les revendications étaient tout le temps les mêmes : salaires, conditions de travail, grille des salaires. Mais 1968 a une autre conséquence, c'est la chute de la fréquentation hôtelière. Les Palaces sont vides, il faut les remplir. Naît alors un groupement informel de directeurs d'hôtels, à la demande de M. Trehardi, volontaires pour voyager ensemble et faire connaître la Côte d'Azur. Le premier voyage a lieu en 1969 aux Etats-Unis. Le suivant en 1969 a lieu au Japon, puis en Europe.

Les hommes clefs de cette époque sont Jean Potfer, le père de Michel Tschann, Albert Scheck du Carlton, l'actuel président des hôteliers niçois, Robert Squarciafichi, propriétaire du Cap Estérel, et les directeurs généraux Jean-Claude Irondelle du Cap d'Antibes, Jacques Bardet du Majestic et Michel Dissat du Martinez. Le 10 avril 1974 naît alors un syndicat qui prend la dénomination de Groupement des Palaces de la Côte d'Azur (G.P.C.A), dont les statuts sont déposés à la préfecture par M. J. Potfer. Ses statuts prévoient notamment d'étudier, dans une étroite collaboration de tous ses membres, ce qui peut aider à la prospérité de l'industrie hôtelière et à la défense des intérêts généraux corporatifs de l'hôtellerie en général et des grands hôtels en particulier. L'action du syndicat est marquée par des pétitions aux assemblées délibérantes officielles, des vœux émis à l'adresse des pouvoirs publics, et des démarches de délégations désignées à cet effet. Le syndicat peut en outre, être affilié à des comités d'entente, à des fédérations, à des confédérations de groupements, après décision de l'assemblée. Il s'interdit toute discussion politique, religieuse et de personne.

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

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

- des dispositions légales et réglementaires

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

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

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

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

- A Cannes, le Majestic passe du pourcentage au fixe le 23 janvier 1992.
- Au Carlton, l'accord est signé le 6 mars 1989.
- Au Martinez, la rémunération de l'ensemble de la restauration passe au fixe le 25 décembre 2000, à l'exclusion du bar qui est toujours rémunéré à la masse !
- Enfin, l'hôtel Noga Hilton ouvre le 12 avril 1992, avec des salaires au fixe et 43 heures de travail en appliquant la convention collective nationale, alors que les Palaces de Cannes sont tous aux 39 heures.

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

Abordons maintenant le problème de la réduction du temps de travail de 39 heures à 35 heures et les étapes franchies à Cannes, Palace par Palace. La Loi de Robien naît le 11 juin 1996 et va contribuer à relancer la négociation d'entreprise sur la réduction du temps de travail. Le Carlton va être, pour des raisons économiques très favorables, tenant à la structure des aides de Robien, le premier à s'engouffrer dans les 35 heures et il signe un accord de Robien de 35 heures le 6 juin 1997, avec la mise en place de la modulation annuelle du temps de travail et la récupération des heures supplémentaires sans les payer. Le Majestic suit, lors de l'extension de l'hôtel de plus de 40 chambres, et va passer à 36 heures dans le cadre des aides de la loi de Robien le 25 février 1998. Puis, il passe de 36 heures à 35 heures le 31 octobre 2001. Le Martinez passe aux 35 heures sans solliciter les aides de la loi Aubry le 6 janvier 1999. Au Noga Hilton, à mon arrivée comme directeur général en avril 1994, on est à

43 heures. Dès 1995, l'hôtel passe de 43 heures à 42 heures sans contrepartie. L'opportunité de profiter de la loi de Robien est étudiée, mais celle-ci se révèle défavorable pour l'entreprise. Un questionnaire est alors adressé à l'ensemble du personnel proposant plusieurs scénarios de réduction du temps de travail, avec perte de salaire ou gel de salaire. C'est cette dernière solution qui est retenue, et en 1996, le temps de travail est ramené à 39 heures annualisées avec gel des salaires pendant deux ans (sauf le SMIC). En février 2000 éclate une grève à l'hôtel, les organisations syndicales profitant d'une matinée de mobilisation nationale pour revendiquer les 35 heures par solidarité et m'ayant prévenu. Cette grève se poursuit sans préavis pour que s'ouvre une négociation à Cannes sur les 35 heures. Refus ferme de la direction pendant 6 jours, avec une reprise du travail sans qu'aucune négociation n'ait eu lieu, les 6 jours de grève n'étant pas payés. Les 35 heures annualisées s'imposent au Noga Hilton le 30 avril 2002 avec un effet rétroactif le 1^{er} janvier 2002. Avant de conclure, on pourrait presque délimiter deux grandes périodes du syndicalisme dans l'hôtellerie et la restauration de la Côte d'Azur :

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

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

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

Relations sociales, conditions de travail et rémunérations depuis 1980

Mariano Saiu

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

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

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

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

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

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

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

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

Malgré cela, les employés ne se plaignaient pas, ils savaient qu'il y avait des contreparties. La première était leur rémunération, suivie des possibilités d'avancement

hiérarchique et enfin une reconnaissance de leur travail, éléments essentiels à un bon climat et au progrès social, éléments qui manquent cruellement de nos jours. Mais quelle était donc cette rémunération ? La convention collective des Alpes-Maritimes avait deux particularités : elle distinguait d'une part, les différentes catégories d'établissement et le traitement minimum, (1 hôtel de 1 étoile avec quelques salariés n'était pas la même chose qu'un Palace avec 300 salariés) et deux catégories de salariés, (ceux au fixe et ceux à la masse ou pourcentage du service). Les salariés en contact avec la clientèle étaient rémunérés à la masse. La convention était très claire sur qui devait ou non rentrer dans cette masse, mais aussi sur son mode de répartition aux ayants-droit et le contrôle. Bref, elle établissait des règles claires qui rassuraient les parties. Par ce système, les mois d'été on pouvait doubler, tripler voire plus le minimum garanti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sans la protection de la convention collective et la perte de ses avantages et une rémunération qui globalement n'avait plus rien à voir (encore une fois, à part quelques rares exceptions), c'est ainsi que nous sommes rentrés dans ce troisième millénaire avec : une image de la profession fortement dégradée, surtout vis-à-vis des jeunes, des difficultés de recrutement, le manque de perspectives dans l'évolution des carrières, un travail peu stable avec une utilisation abusive des contrats saisonniers, des extras, voire des stagiaires, le manque de logements pour les saisonniers, stress et mal être au travail, consécutifs à l'organisation du travail liée aux exigences économiques des entreprises modernes, des salaires trop bas.

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

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

Des notes d'espoirs existent pourtant :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• La carrière de chef cuisinier

Le dossier de départ en retraite mentionne qu'à compter du 1er janvier 1934, il n'a pas encore 27 ans, Etienne Saurin est employé comme chef cuisinier au Queen's Hôtel, Boulevard Victor Hugo à Nice (l'actuelle Résidence Queen's), également propriété de la famille Agid. Plus question de saison, hormis la fermeture annuelle de quelques mois mentionnée précédemment, il y travaille à temps complet jusqu'au 31 juillet 1939 (date de la fermeture annuelle de l'hôtel ?). Peu après, il est comme tous les hommes de son âge rattrapé par la guerre et se retrouve mobilisé du 24 août 1939 au 25 juillet 1940, ayant eu à participer aux combats contre les troupes italiennes dans les Alpes en juin 1940.

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

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

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

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

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

seulement de 68 ans.

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

Cette période marque en quelque sorte la consécration de sa carrière : il acquiert sur Nice la réputation de grand chef ; on n'hésite pas à le solliciter et à lui demander conseil y compris pour les dîners mondains (cf. la cuisinière du préfet). Honoré à Nice, il reçoit la médaille d'honneur de la ville de Nice et devient ami du maire, Jacques Médecin, comme chacun sait passionné de cuisine, qui le sollicite pour participer au lancement de son livre sur *La cuisine du Comté de Nice* à l'hôtel Georges V à Paris, en décembre 1972. Fondateur et membre de l'Ordre des disciples d'Escoffier, il est également reconnu au niveau national, recevant à la fin de sa carrière, la médaille de l'Académie culinaire de France.

En guise de conclusion

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

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

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

Alain Bottaro

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

• Les archives des établissements hôteliers

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

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

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

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

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

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

sein des établissements, tels que les boutiques et les salons de coiffure.

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

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

Les archives des services du personnel : registres des employés avec leur spécialité, les fiches individuelles, les registres comptables de la paye (on peut retrouver les extras) registres de la main d'œuvre étrangère, les contrats de saisonniers. Diversité des métiers : hôtellerie, restauration. Ces documents permettent une approche quantitative pour l'hôtellerie de luxe (âge, nationalité, sexe).

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

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

● Les archives des syndicats professionnels

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

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

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

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

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

● Les archives de la chambre de commerce

La Chambre de commerce et d'industrie de Nice a été fondée par les Rois de Piémont-

Sardaigne en 1840 ; le fonds d'archives déposé aux Archives départementales (33J) est particulièrement riche puisqu'il rend compte de près d'un siècle d'activité, de 1860 aux années 1950 au service de l'économie azurée.

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

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

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

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

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

● Les archives administratives et notariales

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

-Les archives de préfecture :

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

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

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

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

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

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

pour l'économie locale.

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

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

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

-Les archives de police :

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

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

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

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

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

-Les archives des services fiscaux et les archives notariales :

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

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

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

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

-Les archives des services de l'Education Nationale :

On y trouvera le dossier de l'Inspection académique relatif à l'Ecole pratique de commerce et d'industrie hôtelière de la Côte d'Azur, son ouverture en 1914, son

fonctionnement, les demandes de bourses, 1920-1940 (1T233).

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

-Les archives des juridictions :

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

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

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

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

● **Les archives municipales**

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

● **Les fonds iconographiques**

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

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

Bilan et perspectives de la recherche universitaire

Alain Ruggiero

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

L'objet de cette courte mise au point est de présenter quelques exemples de travaux qui peuvent concerner le personnel hôtelier parmi ceux qui ont été réalisés entre 1965 et 2006 par les étudiants et les chercheurs en histoire de la Faculté des lettres et des Sciences Humaines de Nice. Il paraît important pour situer le type dominant de ces recherches de faire quelques remarques préalables : tout d'abord la nature des travaux dont il est question est essentiellement composée de mémoires de maîtrise ; les thèses sont plus rares, quel que soit le sujet¹. Les mémoires de DEA (diplômes d'études approfondies) qui dans notre discipline étaient constitués par l'étude de la viabilité d'un projet de thèse n'ont pas fait, pour cette raison, l'objet d'un dépôt à la bibliothèque universitaire.

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

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

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

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

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

¹ Sauf mention contraire en cas de thèse, les références qui suivent sont relatives à des mémoires de maîtrise soutenus à Nice dont seule l'année de soutenance a été indiquée.

fermeture de quelques-uns des derniers palaces mais provoque aussi le développement d'une hôtellerie moyenne.

Parmi les premiers travaux soutenus à Nice, celui d'Anne-Marie Cor sur *La saison touristique à Nice 1880-1900* reste également une référence cette fois-ci pour une période plus ancienne. Dans le même type d'approche globale de qualité peuvent être cités les mémoires d'Alexandre Emelina *Le Tourisme dans les Alpes-Maritimes de 1936 à 1939* dont quelques lignes sont consacrées au personnel¹ (1996) et surtout celui de Christian Siffre *Grand tourisme et villégiature de luxe sur la Côte-d'Azur à la fin du XIXe siècle 1880-1900*². Tous les mémoires qui viennent d'être cités ont pour objet une approche globale du phénomène touristique et le personnel hôtelier n'y apparaît que fort peu.

S'attachant à un espace géographique bien précis, la *Promenade des Anglais*, celui de Laure Portier apporte également des éléments complémentaires sur l'activité touristique mais il ne fait que très peu progresser notre connaissance de l'hôtellerie pas plus que celui de Patricia Namvrine sur *La construction du boulevard de la Croisette de son origine à 1914*. D'autres mémoires ont été aussi consacrés à l'urbanisation engendrée par cette activité économique et les bâtiments eux mêmes, comme celui de Christel Bui-Quang-Da sur les *immeubles et les hôtels* ne concernent en rien le personnel hôtelier. La thèse de Suzanne Cervera présentée en 2001 *Soixante ans de presse mondaine dans les Alpes-Maritimes 1880-1939 : de la Riviera au mythe azuréen : un modèle touristique*³ montre bien que pour le lectorat de cette publication qui était pourtant en très grande partie composé d'hivernants, résidents de villas mais aussi clients d'hôtels, le personnel hôtelier n'est pas un sujet de préoccupation et donc d'articles.

En dehors de Nice comme objet privilégié d'études, on trouve également des travaux de ce type pour des stations touristiques tels que Hyères ou Cannes⁴.

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

Parmi ces travaux consacrés à la fonction d'accueil et à ses conséquences économiques et sociales, la thèse de Françoise Dehon-Poitou *Nice : la fonction résidentielle et l'hôtellerie ; aspects culturels et sociaux économiques* reste donc une des seules qui, à côté de bien d'autres aspects tels que le décompte saison après saison du parc hôtelier ou l'évolution des tarifs pratiqués, a détaillé les problèmes sociaux dans l'hôtellerie, les mouvements de grèves et l'application difficile de la législation, sur les 40 heures notamment dans ce secteur d'activité particulier⁵.

Pour les études qui portent sur des monographies d'hôtels, deux aspects principaux sont particulièrement étudiés, les bâtiments d'une part, les sociétés constituées pour les exploiter d'autre part. Les deux aspects cohabitent souvent comme dans le mémoire de maîtrise de Gilles Roberto consacré à Négresco et à l'hôtel qui porte son nom et de Marie-

¹ Alexandre Emelina, *Le tourisme dans les Alpes-Maritimes de 1936 à 1939*, 1996 : quelques éléments relatifs aux conflits entre hôteliers et personnel pages 13 à 17.

² Christian Siffre, *Grand tourisme et villégiature de luxe sur la Côte-d'Azur à la fin du XIXe siècle 1880-1900*, mémoire de maîtrise d'histoire (sous la direction de R.Schor) Nice, 1993.

³ Suzanne Cervera, *Soixante ans de presse mondaine dans les Alpes-Maritimes 1880-1939 : de la Riviera au mythe azuréen : un modèle touristique*, Nice, 2001, 591 pages ; ce travail a été publié de façon abrégée sous le titre *La Belle époque de la presse mondaine* par les éditions Allandis en 2002.

⁴ Yohan Marques *la vie mondaine et intellectuelle à Hyères à la Belle Epoque*, 1995 ou plus ancien : Blanche Bianchi, *La saison d'hiver à Cannes de 1870 à 1914*, 1965.

⁵ Françoise Dehon-Poitou *Nice : la fonction résidentielle et l'hôtellerie ; aspects culturels et sociaux économiques*, 2004, 785 pages: près d'une centaine de pages apportent des éléments précis, souvent inédits, sur les personnels, leurs fonctions, leurs conditions de vie et de salaire (notamment p.288-330) ou sur les conflits sociaux (p .522-569).

Françoise Mortier sur l'Hôtel Beau Rivage¹: Ces travaux apportent de façon inégalement réparties beaucoup sur le plan des histoires en elles-mêmes des hôtels concernés, sur la constitution des sociétés, sur ce qu'on peut appeler la direction et le management de chacun de ces établissements mais le personnel n'en est pas l'objet et il n'apparaît que par moments. Le mémoire d'Audrey Bianchi sur la société hôtelière Donadei-Martinez comporte un chapitre « l'organisation hôtelière à travers la gestion du personnel » qui fournit des indications sur la hiérarchie, la nationalité des employés du Ruhl en 1922, sur l'importance du concierge et du chef de cuisine, sur les salaires et le logement du personnel mais comme l'objet de ce travail portait sur tous les aspects de ce groupe hôtelier, chacun des aspects abordés ne l'est que rapidement².

La troisième catégorie, celle qui regroupe les études portant sur des métiers particuliers est très peu représentée, faute de sources peut-être: on peut par exemple citer le mémoire d'Emilie Tuz sur *l'apparition des restaurants de luxe*: dans le domaine de la restauration ce travail de qualité apporte de nombreuses précisions sur les spécialités, les gestes, les hiérarchies, autrement dit des domaines bien connus des professionnels de l'hôtellerie qui en ont parfois fait l'objet de publication, ou à un degré moindre celui d'Audrey Torelli sur *Glace et glaciers*: les informations sont d'autant plus intéressantes que c'est le plus souvent au sein même des palaces que des spécialités nouvelles se développent³.

Les travaux consacrés au tourisme et à la fonction d'accueil qui apportent directement des éléments nouveaux et précis sur le personnel hôtelier ne sont donc pas très nombreux et encore faut-il le plus souvent rechercher les quelques lignes qui peuvent compléter ce qui est déjà connu notamment par les ouvrages de professionnels⁴.

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

Les études générales plus ou moins détaillées qui traitent de la population active, des mouvements politiques et de leurs militants ainsi que celles qui sont consacrées aux populations marginales: abordent les actifs de l'hôtellerie parmi les actifs d'autres secteurs: mémoires de maîtrise anciens d'Hélène Espeset sur *le monde du travail à Nice de 1871 à 1905*, de Françoise Bernard et de Patrick Falconnier sur *le monde du travail* avant et après la crise de 29, travaux auxquels je peux ajouter la partie consacrée à la population active de ma thèse d'Etat consacrée à l'étude de *la population du Comté de Nice de la fin du XVIIIe*

¹ Gilles Roberto, *Henri Negresco et le Negresco 1909-1920: naissance d'un palace azuréen*, Nice, Marie Françoise Mortier *Première analyse économique de l'hôtel « Beau Rivage »*, 1988.

² Audrey Bianchi, *La société hôtelière à travers le groupe Donadei-Martinez sur la Côte d'Azur des origines (1910) aux premières dissolutions de sociétés (1936)*, 2000, p.162-169; les annexes comportent également des documents relatifs au personnel.

³ Emilie Tuz, *L'apparition des restaurants de luxe dans les Alpes-Maritimes (1860-1914)*, 2002, Audrey Torelli *Glaces et artisans glaciers dans les Alpes-Maritimes au XXe siècle*, 2001

⁴ Tels que ceux de Emile Litschgy, *La vie des palaces: hôtels de séjour d'autrefois*, Spéacédès, éd. Tac motifs, 1997, 353 pages ou les ouvrages plus techniques de Pierre Gouirand sur *L'accueil hôtelier* (Paris, ed. BPI 1994) ou encore sur *le Palace, le concept de luxe en hôtellerie*, Aix-en-Provence CEHT, 1991.

*siècle à la veille de la seconde guerre mondiale*¹: c'est l'aspect quantitatif du personnel hôtelier qui est donc abordé et une bonne part de ce que nous savons à propos des effectifs des employés de l'hôtellerie provient d'études de ce type quand ce n'est pas directement des sources officielles de type SGF ou INSEE, qui fournissent souvent la base documentaire utilisée par les auteurs que je viens de citer. Ces travaux permettent par exemple de constater que la population active employée dans l'hôtellerie augmente moins vite que la population active d'autres secteurs même à l'époque du développement des palaces mais fournissent surtout un cadre.

Autre type d'approche, celle qui est consacrée aux étrangers, parmi lesquels on trouve évidemment une partie des personnels de l'hôtellerie : un bon exemple est fourni par le mémoire d'Eric Gioanni *la Répartition par âges et par professions dans l'espace cannois des individus étrangers en 1872 et 1896* mais d'autres plus spécifiquement consacrés aux Italiens dont quelques mentions peuvent être utiles depuis le mémoire ancien (1974) de Paul Caramagna, *Les Italiens à Nice dans l'entre-deux guerres*, jusqu'à celui plus récent d'Eve Palmaro en 2000, *les Italiens à Menton dans l'entre-deux-guerres*, ou celui d'Arnaud Folco, *Les immigrés italiens en France, leur intégration dans le Sud-Est de la France et notamment par le milieu du travail à Nice à la Belle Epoque* (2002)

Ces travaux viennent naturellement à l'esprit quand on recherche des éléments relatifs aux actifs en général ou à une catégorie particulière d'actifs mais on ne pense pas toujours aux travaux qui ont été consacrés au socialisme, à l'anarchisme et au syndicalisme qui pour une petite part de leur contenu fournissent quelques éléments liés à notre sujet. On peut citer le mémoire très précis de Louis-Jean Laurent en 1972 *le mouvement socialiste dans les Alpes-Maritimes 1870-1914* qui note par exemple à propos des professions représentées parmi les adhérents des mouvements socialistes que « l'absence des travailleurs de l'hôtellerie s'explique à la fois par leur origine, par leurs conditions de travail et par la vision toute idéologique qu'ils ont de leur avenir professionnel : celui-ci est lié pour eux au système capitaliste et à son développement et non à sa destruction ou même à son aménagement »². Les mémoires de Sophie Schmidt sur les *socialistes révolutionnaires* ou encore celui d'Ulysse Martinez sur le *mouvement anarchiste à Nice*³ n'apportent guère d'éléments supplémentaires, probablement en raison de l'absence d'engagements visibles de personnels hôteliers dans des mouvements aussi radicaux. Pour une période plus récente, un mémoire comme celui d'Emmanuel Antonini sur la CGT de 1945 à 1958 aborde les actions revendicatives dans l'hôtellerie et fournit parmi les biographies de militants placées en annexes celles de trois d'entre eux qui appartiennent au personnel hôtelier⁴

On pense également peu quand on travaille sur une catégorie professionnelle aux travaux qui ont été consacrés de façon générale aux assistés, aux délinquants, à la prostitution. Les auteurs de ces travaux par exemple Vannina Arrighi pour *La prostitution à Nice et Cannes pendant l'entre-deux guerres* ou Christophe Cima sur *La prostitution à Cannes à la*

¹ Alain Ruggiero, *Recherches sur la population de Nice et de son ancien Comté du XVIIIe siècle à la veille de la seconde guerre mondiale d'après les sources statistiques*, Nice, 1995. La publication qui en a été faite en 2002 sous le titre *La population du Comté de Nice de 1693 à 1939* (Nice, éd. Serre) comporte la partie consacrée à la population active.

² Louis-Jean Laurent *le mouvement socialiste dans les Alpes-Maritimes 1870-1914*, 1972, p.179. Le même auteur précise p.83-84 que « les renseignements sur le personnel de l'hôtellerie sont assez rares ».

³ Sophie Schmidt, *Essor et déclin du syndicalisme révolutionnaire à Nice de 1902 à 1906*, Nice 1997, 193 pages: dans la liste des syndicats niçois qui figure en annexes, on trouve celui des maîtres d'hôtels, garçons restaurateurs comptant 379 membres à sa création, celui des employés d'hôtels et gens de maison ne comporte aucune mention d'effectif.

⁴ Emmanuel Antonini, *La Confédération Générale du Travail dans les Alpes-Maritimes sous la Quatrième République(1945-1958)* 1997, p.124-126. On trouve aussi dans cette étude des mentions éparses telle que celle qui concerne les élections au comité d'entreprise de l'hôtel Ruhl en 1955 (p.105)

même période ont cherché à préciser les métiers pratiqués : trois d'entre eux sont le plus souvent notés : le commerce de toilette, l'hôtellerie et la domesticité¹ mais il est évident que cela ne concerne que de très faibles proportions de l'ensemble des actifs de ces secteurs.

Enfin, le dernier type d'études susceptibles de fournir des indications sur le personnel hôtelier correspond à des travaux qui portent sur des moments particuliers, de rupture par exemple (Grande Guerre, 1936, Seconde guerre mondiale). Par la nature des documents étudiés, ces travaux fournissent de précieuses indications quantitatives et qualitatives sur le personnel hôtelier au moment par exemple où se font les mobilisations, où les activités ralentissent ou encore dans des périodes de revendications et de grèves. Pour une période de mouvements sociaux et de changements politiques, le mémoire d'Isabelle Ghenassia sur l'application de la semaine de 40 heures dans le département² est également représentatif de ce qu'on peut trouver comme informations dans un mémoire dont le sujet n'est pas spécifiquement lié à l'hôtellerie.

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

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

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

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

¹ Vannina Arrighi, *La prostitution à Nice et Cannes pendant l'entre-deux guerres*, Nice 1999 p.51.

² Isabelle Ghenassia, *L'application de la semaine de quarante heures dans les Alpes-Maritimes*, 2000, 127 pages.

d'être fait que les zones d'ombre sont plus nombreuses que les domaines véritablement connus.

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

Évolution des métiers dans l'hôtellerie

Pierre Gouirand

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

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

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

• Les évolutions techniques

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

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

Les Etages. Les chambres d'hôtel qui étaient des espaces dans lesquels on s'efforçait de recréer la chaleur du logis sont devenues de véritables laboratoires électroniques où tout est « automatique » : volets obscurcissants, climatisation, transmission, etc. Les salles de bains sont de plus en plus sophistiquées, etc. Les nouveaux matériaux utilisés, les nouveaux appareillages et les implantations modernes nécessitent des techniques de nettoyage adaptées et l'utilisation de nouveaux produits. Les risques d'incendie s'étant accrus par la composition des nouveaux matériaux utilisés pour la décoration et le confort (moquette, plastics divers,

etc.) ont conduit à édicter de nouvelles normes de sécurité qui ont engendré des équipements nouveaux, une architecture différente et des précautions supplémentaires. Le changement de rythme de vie de la clientèle a aussi imposé de nouveaux horaires et des techniques de travail différentes.

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

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

Les Hôtels. Les modifications apportées dans l'architecture hôtelière sont « colossales ». Les hôtels modernes n'ont en commun avec les hôtels d'il y a un peu plus d'un siècle que le nom et la fonction. Les immeubles, les services offerts, les emplacements, le confort, les techniques : tout est différent. Les hôtels ont suivi l'évolution de l'urbanisme et ont intégré les nouvelles techniques. Il faut rappeler que les « Palaces » ont toujours été les « laboratoires » de l'évolution technique dans l'hôtellerie. On y trouve les premiers éclairages électriques, les premiers ascenseurs, les premiers réfrigérateurs, techniques adoptées ensuite par tous les hôtels.

• Les évolutions sociétales

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

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

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

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

Le « Palace » n'est plus un « monument » de la société fréquenté par les « meilleurs »,

ce n'est plus qu'une entreprise qui reçoit tous ceux qui peuvent payer.

● Les évolutions entrepreneuriales

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

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

La commercialisation des entreprises hôtelières est devenu un des facteurs-clé d'une bonne gestion. Toutes les formes de « *marketing* » ont été appliquées au tourisme et à l'hôtellerie. Cela a engendré la création de postes de « commerciaux » dans presque tous les hôtels et l'arrivée de nombreux types d'intermédiaires : agent de voyages détaillants, voyagistes, réseaux de réservation, agents spécialisés : congrès, séminaires, « *incentives* », etc.

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

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

● Les évolutions sociales

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

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

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration et particulièrement ceux qui traitent de service à la personne souffrent d'un certain désintérêt de la part des couches jeunes de la

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

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

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

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

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

**RÉVOLUTION FRANÇAISE,
PÉRIPHÉRIE PIÉMONTAISE ET
RESTAURATION (1789-1830)**

Thierry COUZIN

L'expansion militaire de la Grande nation commence vraiment avec l'ouverture du débat politique qui en France fit rage en 1792 et 1793 sur la nécessité de propager la révolution hors de frontières qui étaient assiégées par l'alliance des monarchies européennes. Par exemple la Provence et le Dauphiné furent les régions qui fournirent le gros du bataillon des émigrés ecclésiastiques en Suisse, en Piémont et dans les Etats pontificaux durant ces années¹. Cette dynamique allait au-delà de la logique interne dans la mesure où elle produisait au fur et à mesure des conquêtes des périphéries assimilant également les courants de protestation qui lui avait préexisté. Dès lors l'intégration dans le cadre départemental supposait une pacification dont on ne saurait dire au regard de l'histoire administrative qu'elle fut réactionnaire.

• Dédifférenciation et différenciation de l'Etat. La solution française à la crise du pouvoir dans les pays savoisiens (1789-1802)

L'écho des événements de France colportés par les périodiques et les émigrés vinrent dès 1789 se greffer sur les tensions plus profondes qui agitaient la société subalpine, dont le renforcement au sommet d'une bureaucratie de spécialistes au détriment des nobles et du clergé et, à la périphérie, de l'intendant dans les années 1770-80 avaient accru l'atomisation de l'Etat savoisien². L'armistice Cherasco signé entre Bonaparte et Victor-Amédée III le 28 avril 1796 sanctionnait la défaite du royaume de Sardaigne dans un conflit qui avait été ouvert en 1792. Durant l'été 1797 un gouvernement provisoire fut formé à Turin hésitant entre la volonté de changement et la répression. Essentiellement, Clemente Damiano di Priocca devint responsable des affaires intérieures et étrangères, Prospero Balbo devint une sorte de président du conseil et Gianfrancesco Galeani Napione ministre des finances³.

L'abdication de Charles-Emmanuel IV le 8 décembre 1798 puis son exil en Sardaigne laissa le Piémont aux mains de l'armée française. C'est le général Jourdan qui fut chargé par le Directoire d'une administration qui prit un caractère définitif en 1802 avec la départementalisation. La continuité institutionnelle de ces années fut assurée par la promotion d'un administrateur général au rang de conseiller d'Etat. Dès lors la conceptualisation d'une révolution proprement piémontaise doit être confrontée à l'étiollement d'un Etat pourtant déjà fortement différencié à la fin du XVIIIe siècle sous la pression des forces de dédifférenciation qu'expriment d'une part les mouvements de révoltes et d'autre part les aspirations démocratiques⁴.

La territorialisation dans le cadre d'un autre Etat qui n'en finissait pas d'absorber la Révolution offrit une solution originale faite tout à la fois de ruptures et de continuités à la modernisation du système politique dans les pays savoisiens.

Il est certain que la guerre contre la France servit à canaliser les troubles internes au bénéfice de l'affrontement externe. C'est pourquoi l'agitation ne prit une tournure révolutionnaire qu'en deux phases : d'abord les années 1789-1792 puis le *triennio* 1796-1799. Le journal de l'intendant savoyard François-Joseph Bené a été rédigé dans la perspective d'une carrière ce qui en fait un gage de sérieux. Selon lui pas moins de dix émotions se

¹ Raymond Darteville, « Stratégie missionnaire et « rechristianisation » pendant le directoire : unité ou diversité dans l'espace provençal et dauphinois », dans *Religion, Révolution et contre-révolution dans le Midi 1789-1799*, Colloque, Nîmes, 1990, pp. 130-135.

² Giuseppe Ricuperati, *Lo Stato sabauda nel Settecento. Dal trionfo delle burocrazie alla crisi d'antico regime*, Torino, 2001, pp. 245-291.

³ Giuseppe Ricuperati, « L'avvenimento e la storia : le rivolte del luglio 1797 nella crisi dello Stato sabauda », dans *Rivista Storica Italiana*, 1992, II, pp. 404-405.

⁴ Pierre Birnbaum, « La fin de l'Etat ? », dans *Revue Française de Science Politique*, 1985, 6, pp. 981-983 et 988-992.

produisirent à Turin entre 1789 et 1792 et 39 dans les provinces piémontaises¹. En décembre 1789 à Turin l'augmentation du prix des billets à l'entrée à l'Opéra fut l'occasion d'une série de pamphlets contre la noblesse². Il y avait en effet dans ces lieux de culture une rivalité quant à la préséance qu'exprime également en 1789 mais cette fois à Nice la rédaction d'un mémoire signé par quarante nobles afin de construire un nouveau théâtre³. Un même motif produisit les mêmes effets dans les deux villes : la présence de l'armée. Le 20 mars 1791 éclata une mutinerie du régiment de la marine à Turin qui se rassembla dans les églises pour protester contre le transfert de troupes à Fenestrelles en Savoie avant de se soumettre aux ordres⁴. A Nice le 3 juillet 1791 des militaires français furent menacés et poursuivis par des nobles aussi bien français que piémontais jusqu'au port où le drapeau tricolore hissé sur un bâtiment ancré fit l'objet d'insultes⁵. A la suite de la contestation des étudiants à Turin en juin 1791 une manifestation de 250 personnes réclama l'abolition d'une taxe municipale⁶. A Nice cette première période de troubles se clôt avec la mise à sac de la ville les 28, 29 et 30 septembre 1792, la fuite de l'armée piémontaise, et l'invitation faite par les édiles à l'armée française dirigée par le général Danselme de rétablir l'ordre dans la cité⁷. En Savoie, quelques jours seulement avant l'entrée des Français le 22 septembre 1792, le marquis Alexis Costa proposait encore de désarmer tous les municipaux et nationaux cocardiers et les acquéreurs des biens de l'Eglise et d'émigrants. Pour réprimer l'agitation il allait jusqu'à souhaiter le rétablissement des droits seigneuriaux abolis par Charles-Emmanuel III entre 1762 et 1771 et les institutions judiciaires et religieuses qui assuraient la primauté aux nobles⁸. La seconde phase débuta après la signature de l'armistice Cherasco en avril 1796 dans un contexte institutionnel contesté et surtout une accumulation de mauvaises récoltes, la hausse du prix des subsistances et, avec la disette, la peur devant une situation de profonde insécurité. En juillet 1797 un mouvement principalement paysan se fit d'abord jour à Fossano en Piémont occidental. La contagion du soulèvement au nord de la capitale s'accompagna de l'adhésion progressive de bourgeois éclairés et prit au fur et à mesure que la lutte contre les autorités se rapprocha de Turin une tournure politique⁹. Ainsi du tumulte déclenché à Chieri dans les journées des 23, 24 et 25 juillet 1797 qui se termina par la mise à mort d'au moins 21 personnes appartenant aux classes populaires, puis entre les mois d'août et septembre la Junte royale condamna encore sept autres détenus au peloton d'exécution¹⁰. La rébellion dans la multiplicité des formes de mobilisation des masses donna l'exemple du refus de l'Etat tel qu'il avait existé jusqu'au seuil de la Révolution française. Encore fallait-il trouver une alternative capable de transformer de l'intérieur la formation politique.

Alba avait connu à l'époque de la conjuration des égaux en 1794 une intense activité de propagande révolutionnaire qui lui valait une attention particulière de la part du gouvernement piémontais quant au maintien de l'ordre public. Or, le 21 avril 1796, après la

¹ Jean Nicolas, « Le Piémont aux risques de la Révolution française (1789-1792) d'après le journal de l'intendant François-Joseph Bené », dans *La Révolution française : la guerre et la frontière*, Monique Cubbels (dir.), Paris, 2000, pp. 312-315.

² Ibid., p. 312.

³ Giuseppe Ricuperati, *Lo Stato sabaudo nel Settecento*, op. cit., pp. 263-264.

⁴ Jean Nicolas, op. cit., p. 312.

⁵ Thierry Couzin, « Subversion et révolution dans le pays niçois de 1790 à 1796 », dans *Recherches Régionales*, 2000, 155, p. 29.

⁶ Jean Nicolas, op. cit., pp. 314-315.

⁷ Thierry Couzin, op. cit., pp. 29-31.

⁸ Jean Nicolas, « Réformes et subversion en Savoie 1789-1793 », dans *Dal trono all' albero della libertà. Trasformazioni e continuità istituzionali nei territori del Regno di Sardegna dall' antico regime all' età rivoluzionaria*, Convegno, Roma, 1991, pp. 445-447.

⁹ Giuseppe Ricuperati, « L'avvenimento e la storia », op. cit., pp. 358-371.

¹⁰ Ibid. p. 371.

défaite de Mondovi, les troupes sardes abandonnaient la municipalité d'Alba et les vainqueurs y firent parvenir leur volonté d'y voir planter l'arbre de la liberté et arborer les emblèmes de la révolution. Avec l'arrivée dans la commune de Ignazio Bonafous et Antonio Ranza le 26 avril 1796, Alba devint le laboratoire des jacobins piémontais et le lendemain y fut proclamée la République. L'intention était d'élargir son territoire aux autres communes voisines en quelque sorte en précédant les options que la France pouvait prendre à cet égard. La diffusion des nouvelles fut favorablement accueillie à Cunéo. Mais le poids écrasant de l'impôt, et surtout le partage du Piémont occidental entre le Directoire et le roi de Sardaigne doublé d'une volonté de maintenir ce pays dans une indépendance relative gage de sa neutralité dans les campagnes militaires de Lombardie contre les Autrichiens, firent échouer l'essai de cette tentative républicaine dès le 25 mai 1796¹. Asti avait également été un relais de la conjuration des égaux en 1794 et ce sont ces antécédents démocratiques qui conduisirent la ville à proclamer la République par la voix de Giovanni Domenico Berruti le 27 juillet 1797 dans un contexte de situation insurrectionnelle ouvert depuis le 21 juillet 1797. Ces journées révolutionnaires prirent fin le 30 juillet suivant avec la victoire armée des nobles dont la municipalité d'Asti venait de déclarer l'arrestation. Le lendemain était instaurée une Junte formée de nobles, de militaires et du préfet qui organisèrent la répression et malgré l'édit de clémence du 24 juillet 1797 entre le 2 et le 23 août 1797 il y eut 13 fusillés et 24 incarcérations². Enfin, à la suite de l'abdication du roi, le 9 décembre 1798, le général Joubert constitua un gouvernement provisoire et fit proclamer la République à Turin. Les quatre mois de vie de ce régime virent les jacobins piémontais offrir l'annexion du pays à la France par la voie du plébiscite et les jacobins milanais proposer l'annexion du Piémont oriental à la République cisalpine. Quant à la France, elle joua contre ces sollicitations la carte d'une nationalité piémontaise toujours bonne à servir de monnaie d'échange dans les tractations diplomatiques. C'est dans ce contexte compliqué d'idéaux et de stratégies politiques que l'armée des coalisés autrichiens et russes de Souvarov s'empara au printemps 1799 de Milan puis, rassemblant sur son passage des bandes de paysans soulevés par les prêtres, de Turin avec la trahison d'éléments de la garde nationale³. La période qui devait durer un an de gouvernement provisoire monarchique clôt les différentes tentatives de démocratie participative dont le trait commun fut d'abattre l'Etat d'Ancien Régime tout en perpétuant l'existence d'un flou entre les sphères publique et privée mais en privilégiant désormais la citoyenneté sur les privilèges de la naissance.

Dès le départ la législation française agit dans le sens du maintien de l'ordre, ainsi à propos des événements de Chieri en juillet 1797. En effet, par un arrêté du 5 mai 1798 le général Jourdan ordonnait encore à la municipalité de Chieri d'enregistrer un certain Giovanni Batista Bertinelli en tant que malfaiteur et plus généralement suspect de vols⁴. Ce qui revenait après une procédure de traduction devant la justice militaire à l'emprisonnement de l'individu. On voit ainsi comment l'Etat français participait à la coercition en suppléant au pouvoir de Charles-Emmanuel IV à des fins de modération. Après la victoire de Napoléon Bonaparte à Marengo les Français se réinstallent dans un Piémont en proie à une lutte entre factions et forment une commission de gouvernement réunissant un groupe de notables, qui fut dissoute le 4 octobre 1800. Le général Jourdan constituait un nouveau gouvernement composé de Carlo Bossi, Carlo Botta et Carlo Giulio, dont les préoccupations consistaient

¹ Giuseppe Ricuperati, *Lo Stato sabauda nel Settecento*, op. cit., pp. 318-322.

² Ibid., pp. 358-375.

³ Giorgio Vaccarino, « Sollecitazioni unitarie e separatistiche nel Piemonte giacobino prerisorgimentale », dans *La Rivoluzione francese e il Risorgimento italiano*, Ciclo di conferenze, Torino, 1992, pp. 27-29.

⁴ Arrêté du général Jourdan, 14 floréal 1798, dans *Raccolta di leggi e decreti pubblicati tanto in quello dell'Amministrazione generale della 27^{me} divisione militare*, Archivio di Stato di Torino.

essentiellement à empêcher une Restauration quitte à accepter la volonté de l'occupant. Il fut dissout le 19 avril 1801 et la totalité du pouvoir reposa désormais sur les épaules de Jourdan à la tête de la 27^e division militaire¹. C'est dans ce contexte que la présence de l'Etat cette fois dans sa sollicitude se fit encore sentir le 27 septembre 1801 lorsque le général Jourdan écrivait au commissaire de police et faisait suivre aux préfets des départements piémontais une circulaire en contenant une copie les invitant à libérer ceux qui en 1799 molestèrent les Français dans leur retraite, ceci pour plusieurs motifs et notamment parce que les coupables constituaient la majorité de la nation². C'était reconnaître des circonstances atténuantes à la conduite des populations lors de l'offensive des coalisés autrichiens et russes, en un temps où la guerre devait être subie comme une calamité plutôt que vécue comme une invasion politiquement néfaste. En quelque sorte les Piémontais n'aspiraient qu'à la paix. Ceci est corroboré dans une lettre de Jourdan du 26 janvier 1802 au citoyen conseiller Parletti dans le département de la Stura afin qu'il examine la conduite des fonctionnaires chargés des opérations relatives au recouvrement des impôts³. Sans doute le gouvernement français était-il attaché à faire disparaître toute trace d'abus de pouvoir envers les habitants. Peu après, le senatus-consulte du 12 septembre 1802 décréta la division du Piémont en six départements⁴. Enfin Jourdan fit connaître au préfet du département du Pô le 12 octobre 1802 l'intention du 1^{er} Consul d'interdire dans la 27^e division militaire les réunions des loges de francs-maçons dont le gouvernement était instruit de l'existence⁵. L'épuration de toute trace de contestation politique dans les rangs de l'armée devait importer à Napoléon Bonaparte dans sa recherche d'une légitimité propre à faire accepter une pacification en Piémont après les troubles populaires à propos desquels l'armée française avait été un protagoniste important entre 1796 et 1799. On remarquera dans ces quelques documents l'alternance de la datation en langue italienne, suivant le calendrier républicain et en langue française. Ajoutons que la militarisation de l'ordre public et l'émergence d'une bureaucratie liée aux nouvelles fonctions départementales dont l'instauration des préfets sanctionnait une différenciation certes déjà ancienne relative à la primauté du service sur la terre.

En fin de compte, par-delà les péripéties de sa gouvernance, la caractéristique de l'Etat français dans les pays savoisiens fut d'abord de contrôler les événements révolutionnaires en leurs affectant une valeur périphérique, puis d'en institutionnaliser la régionalisation dans un cadre territorial produit par l'administration départementale. A cet égard l'omniprésence de l'armée dès 1796 imposa un réseau hiérarchique centralisé dont la particularité fut de se fondre dans la société civile en 1801⁶. En somme, s'engagea du point de vue de la France une extension spatiale de l'Etat par l'intégration d'un pays de frontière, et du point de vue piémontais une perte d'autonomie repérable dès 1799 de ce qui peut être compris comme les indicateurs d'un essai de modernisation de l'Etat suivant son évolution propre. Après douze ans d'administration française la tentation d'un pouvoir originel resurgit.

● *Felicità e pubblica tranquillità*. La Restauration de l'Etat piémontais (1814-1830)

¹ Giorgio Vaccarino, op. cit., pp. 29-31.

² Lettera 27 settembre 1801, dans *Raccolta di leggi e decreti pubblicati tanto in quello dell' Amministrazione generale della 27^{me} divisione militare*, op. cit.

³ Lettera 26 gennaio 1802, Ibid.

⁴ Senatus-Consulto 24 fruttifero 1802, Corte, Carta d'epoca francese, Prima serie, mazzo 41, fascicolo 15, A.S.T.

⁵ Général Jourdan 10 octobre 1802, dans *Raccolta di leggi e decreti pubblicati tanto in quello dell' Amministrazione generale della 27^{me} divisione militare*, op. cit.

⁶ Paul Allières, *L'invention du territoire*, Grenoble, 1980, pp. 167-175.

Le retour de la monarchie sarde ne pouvait mieux s'exprimer qu'en opposition au processus de sécularisation du politique dont l'Etat de droit sous sa forme française avait un temps été une étape capitale dans la mesure où la nation y avait joué le rôle de productrice de valeurs légitimantes¹. Telle avait été l'Europe napoléonienne qui conduisit à la délimitation d'une perception européenne du monde et à la promotion de l'Etat national proprement dit, l'une et l'autre assimilés au progrès porteur de la science moderne². En Piémont comme en Prusse, la Restauration disposait de l'Etat de police tel qu'il fut présenté au XVI^e siècle finissant par Giovanni Botero³ et après 1648 dans les écoles allemandes⁴ pour assurer en quelque sorte le lien d'immanence avec le modèle de l'Etat parfait tel qu'il fut pensé par Francisco Suarez⁵. La version italique de cette solution de compromis témoignait ainsi de la persistance de la sensibilité baroque dont on peut suivre la trace dans le dilemme de Vincenzo Gioberti, fervent défenseur du *Statuto* de Charles-Albert, et tout autant de la nécessité d'un principe fédérateur de la diversité péninsulaire, pour lequel la décision de Pie IX le 29 avril 1848 d'abandonner la cause de l'Unité fut un déchirement⁶.

La paix intérieure comme forme de concorde était l'idéal du gouvernement des Savoie qui transparaît dans les crises qui accompagnèrent la succession dynastique des princes de la Restauration. Ce sont d'abord les mouvements qui à la suite de l'Espagne et de Naples éclatèrent en 1821 en Piémont et provoquèrent l'intervention autrichienne à la suite de laquelle Victor-Emmanuel abdiqua en avril de la même année⁷. Dix ans plus tard l'incarnation du pouvoir dans le corps du roi fit de sa maladie, en la personne de Charles-Félix⁸, l'expression d'une déchéance morale de l'Etat étant donnée la contamination en provenance de la puissance extérieure française frappée par la Révolution de juillet 1830 qui fit chuter à Paris la Restauration⁹. Cette fin pénible et la délivrance relèvent du modèle reproduit dans la Chapelle du Saint-Suaire à Turin par l'architecte Guarino Guarini jusqu'au terme de l'édifice en 1694¹⁰. C'est ainsi par un trait de mentalité du pathétique baroque¹¹ que Charles-Albert accéda au trône après avoir de surcroît juré à son oncle de ne pas accorder de Constitution au royaume. Le 1^{er} janvier 1832 le nouveau roi rappelait par un manifeste adressé au gouverneur de la division de Turin les dispositions d'urgences prises l'année précédente le 1^{er} janvier 1831 visant « à établir dans le service de la police la plus précise régularité » propre au maintien du « *buon ordine e della pubblica tranquillità* »¹².

A partir de 1833 l'usage sera de commencer l'année législative par la publication de l'assiette de la contribution fiscale. Les éditeurs Giuseppe Davico et Vittorio Picco avaient précisé dans le préambule du premier volume de la « *Raccolta per ordine di materie delle leggi* » en 1818 la place qu'ils entendaient faire à la législation. « L'accroissement des

¹ Nicola Matteucci, *Lo Stato*, Bologna, 2005, pp. 65-71.

² Stuart J. Woolf, « The construction of a european world-view in the revolutionary-napoleonic years », dans *Past and Present*, 1992, 137, pp. 72-101.

³ Federico Chabod, *Scritti sul Rinascimento*, Torino, 1981, pp. 337-338.

⁴ Michaël Stolleis, *Histoire du droit public en Allemagne. Droit public impérial et science de la police 1600-1800*, Paris, 1998, pp. 558-562.

⁵ François Suarez, *Des lois et du Dieu législateur*, Jean-Paul Coujou (ed.), Paris, 2003, 688 p.

⁶ Giorgio Rumi, *Gioberti*, Bologna, 1999, 111 p.

⁷ Atto 19 aprile 1821, dans *Regj editti, patenti e manifesti*, Archives départementales des Alpes-Maritimes, Fonds sarde.

⁸ A propos de la régence de la reine Marie-Christine puis de la désignation du neveu Charles-Albert sur le trône, Regie patenti 17 marzo 1831, Proclama 27 aprile 1831, Ibid.

⁹ G. Locorotondo, « Carlo Felice », dans *Dizionario biografico degli Italiani*, Roma, 1977, Vol. 20, pp. 365-379.

¹⁰ Dominique Fernandez, *Le banquet des anges. L'Europe baroque de Rome à Prague*, Paris, 1984, pp. 91-95.

¹¹ Robert Mandrou, « Le baroque européen : mentalité pathétique et révolution sociale », dans *Annales E.S.C.*, 1960, 5, pp. 899-914.

¹² Manifesto 1 gennaio 1831, Manifesto 1 gennaio 1832, dans *Regj editti, patenti e manifesti*, op. cit.

sociétés politiques et de leur civilisation a rendu indispensable aux peuples l'existence de lois dans l'observance desquelles allait reposer la sécurité publique et privée et la *comune quiete* ». (...). « A cette très importante fin d'avantager la connaissance des lois des Princes de la très Auguste Maison Royale de Savoie dirigèrent continuellement leurs vues, faisant collecter en divers codes de temps en temps publiés (...), établissant le plus solide système fondé sur les vrais principes du *buon governare* qui a formé dans le cours de plusieurs siècles la *felicità* de leurs sujets »¹. Dans le second volume de 1825 la formulation variait peu. « Les lois sans lesquelles les hommes ne pourraient pas vivre en *società congregati* furent toujours l'objet des principales précautions de ceux qui sont destinés à régir les sociétés civiles. C'est bien à raison ensuite si on attribue les premières palmes de la gloire à ces législateurs qui surent donner aux peuples les meilleures lois dont ils avaient besoin puisque celles-ci sont le soutien de la *macchina sociale* et de l'Etat et que de leur sage organisation dépend la *felicità* d'une Nation par la succession renouvelée des *generazioni* »².

En effet, le baron Carmer, grand chancelier de Prusse, disait que le code prussien n'avait d'autres modèle digne d'être imité que celui du royaume de Sardaigne de l'an 1770. Ce recueil de lois était ailleurs aussi regardé comme l'un des meilleurs que l'on connaisse d'après « L'Histoire universelle par une société de gens de lettre » imprimée à Paris en 1786. Déjà en 1771 dans l'introduction à l'édition parisienne des Constitutions Royales de 1770 promulguées par Charles-Emmanuel III, l'auteur rappelait l'opinion à ce sujet du comte d'Argenson, qui avait été secrétaire d'Etat aux Affaires étrangères de Louis XV de 1744 à 1747, dans son ouvrage « Les intérêts de la France avec ses voisins ». « Cette Monarchie est de la proportion qu'il faut pour être bien gouvernée ; aussi le Roi Victor l'avait-il autant réglée que l'eût pu être une République. De son temps c'était, pour ainsi dire, un Etat tiré au cordeau. On y pourvoyait à tout. Il en a rédigé toutes les lois en un seul Code. Les Finances et l'Administration militaire de même. Tout s'y ressent de la propreté qu'on voit dans les petits ménages. Les grandes Monarchies pour se relever de l'indolence qu'entraînent leurs grandeurs y auraient pu prendre des leçons utiles et applicables à chacune de leurs provinces »³. L'harmonisation du beau, du juste et de l'efficacité offrait une coloration particulière au mode de vivre ensemble dont la dynastie de Savoie se voulait depositaire. Celle-ci après tout n'était pas si éloignée du droit impérial des Habsbourg qui concevait les diètes provinciales comme parties d'un tout dans lequel le temps était un élément déterminant d'une pratique politique concrète issue de la « *Staatsidee* » autrichienne dispensatrice de l'« *allgemeine Wohlfahrt* »⁴.

Dès le 2 février 1814 Victor-Emmanuel avait accordé une légitimité à Charles-Albert en lui concédant « *sua vita durante* » tous les privilèges dus à son rang⁵ visant à souligner la filiation de la maison royale avec les événements précipités de Turin après le retrait des Français. De Cagliari à nouveau il s'adressa pour la première fois le 25 avril 1814 dans une déclaration aux habitants de terre-ferme au-delà des Alpes et du comté de Nice saluant les « *vittorie prodigiose (...) delle Alte Potenze* » dont « *la divina provvidenza ha benedetto* » l'intention⁶. Le 14 mai de Gênes où il venait de débarquer Victor-Emmanuel annonçait son

¹ *Raccolta per ordine di materie delle leggi, provvidenze, editti, manifesti ecc. Pubblicati dal principio dell' anno 1631 sino agli 8 dicembre 1798 sotto il felicissimo Dominio della R. Casa di Savoia per servire di continuazione a quella del senatore Borelli*, Torino, 1818, Vol. I, p. VII, A.D.A.M.

² Ibid., Torino, 1825, Vol. II, p. III.

³ Ibid., Torino, 1818, Vol. I., p. VIII.

⁴ Giorgio Negrelli, « La « nazione » nell' idea di Stato asburgica : considerazioni », dans *Il Pensiero Politico. Rivista di Storia delle Idee Politiche e Sociali*, 2003, 1, pp. 102-109.

⁵ Regie patenti 2 febbraio 1814, dans *Raccolta di Regie editti, proclami, manifesti ed altri provvedimenti de' Magistrati ed uffizj*, A.S.T.

⁶ Dichiarazione 25 aprile 1814, Ibid.

retour sur le trône par droit de succession afin de former avec ses sujets « *una sola Famiglia* » et de concourir « *in col Capo* » à en établir la « *costante e vera felicità* »¹. Le 20 mai, jour de Pentecôte, il faisait son entrée triomphale à Turin et le lendemain par l'édit du 21 mai 1814 il remettait en vigueur toutes les lois du royaume antérieures au 23 juin 1800². A la suite du traité de Paris du 30 mai 1814 un commissaire plénipotentiaire du roi prenait possession le 10 septembre 1814 du duché de Savoie³.

Il faut constater en ces premiers mois de la Restauration la présence dans la législation d'actes émanant de l'archidiacre et chanoine de l'église métropolitaine de Turin et, en vacance du siège de l'archevêque, vicaire général du chapitre, Emmanuel Gonetti. Celui-ci s'adresse d'abord au clergé dans une lettre pastorale du 24 janvier 1815⁴, puis par une pastorale du 14 mai 1815 aux frères, paroisses et « *rettori d'anime* » des villes et diocèses⁵. La collaboration avec le pouvoir civil est patente lorsque la ville de Turin annonce le 19 mai 1815 l'arrivée du Pape Pie VII⁶. Encore le 27 juin 1815 deux pastorales prévoyaient le chant d'un Te Deum et d'hymnes de louanges au Seigneur pour le départ des Français installés dans le royaume depuis 1790, ceci dans un délai de vingt jours comme prévu par un édit du 28 juin 1815⁷.

L'antériorité du lien de causalité entre les Constitutions Royales et la raison d'Etat supposait un principe spirituel fort déjà constitué dans l'Eglise. L'appel à cette dernière pour seconder l'action du nouveau corps des carabiniers dans le maintien de l'ordre à la fois public et privé particulièrement en 1814-1815 est le signe de l'existence d'une mentalité profondément sensible à la catholicité dans la population et propre à une communion entre le peuple et le roi⁸. Que celle-ci s'oppose dans les textes officiels au temps de la présence française permettait de poser une limite externe du pouvoir par laquelle devenait possible l'objectif illimité de l'Etat de police dans l'ordre interne⁹. La dimension réduite de l'Etat piémontais en faisait cependant une pièce importante dans l'échiquier des puissances dans la mesure où il pouvait garder ce rôle séculaire de tampon entre la France et l'Autriche de Metternich pour lequel l'Italie ne demeurerait qu'une expression géographique.

Les relations internationales furent à la Restauration réglées par l'ordre institué par le congrès de Vienne dont dérivait la dimension désormais européenne de la diplomatie. Soucieuse d'un équilibre territorial entre les puissances la seconde session accorda sous la pression autrichienne le duché de Gênes à la souveraineté des Savoie. Ainsi le colonel britannique John P. Dalrymple devait-il s'adresser directement aux habitants du duché de Savoie le 27 décembre 1814¹⁰ pour annoncer sa prise de commandement du gouvernement temporaire de Gênes en attendant l'arrivée du plénipotentiaire piémontais¹¹. Le commerce et la guerre se manifestaient de façon complémentaire dans les rapports entre les principautés.

¹ Proclama 14 maggio 1814, dans *Regj editti, patenti e manifesti*, op. cit.

² Alberto Aquarone, « La politica legislativa della Restaurazione nel regno di Sardegna », dans *Bollettino Storico-Bibliografico Subalpino*, 1959, pp. 21-27.

³ Proclamation 10 septembre 1814, dans *Regj editti, patenti e manifesti*, op. cit.

⁴ Lettera pastorale 24 gennaio 1815, dans *Raccolta di Regie editti, proclami, manifesti ed altri provvedimenti de' Magistrati ed uffizj*, op. cit.

⁵ Pastorale, 14 maggio 1815, Ibid.

⁶ Annunzio 19 maggio 1815, Ibid.

⁷ Pastorale 27 giugno 1815, Ibid.

⁸ Michaël Broers, « L'ordine pubblico nella prima Restaurazione 1814-1820 », dans *Ombre e luci della Restaurazione. Trasformazioni e continuità istituzionali nei territori del Regno di Sardegna*, Convegno, Roma, 1997, pp. 135-164.

⁹ Michel Foucault, *Naissance de la biopolitique*, Paris, 2004, pp. 8-9.

¹⁰ Proclama 27 dicembre 1814, dans *Regj editti, patenti e manifesti*, op. cit.

¹¹ Carlo R. Ricotti, *Il costituzionalismo britannico nel Mediterraneo (1794-1818)*, Milano, 2005, pp. 312-314.

Ancien protagoniste de la bataille d'Iéna en 1806, Carl von Clausewitz affirmait en 1832 dans « De la guerre » que celle-ci, loin de répondre à une logique propre, n'était que la continuation du commerce politique par d'autres moyens¹. La condition du développement des vertus guerrières résidait par ailleurs dans « l'esprit de corps » de l'armée comme la chaîne reliant les dispositions naturelles des individus. En tant que puissance morale ces vertus étaient l'apanage de la seule armée régulière². Pour ainsi dire, faute de conflits, il appartenait à l'Etat de prendre la mesure du caractère moderne des affrontements entre nations qui s'était imposé depuis l'expansion de la Révolution française et d'entretenir une milice afin d'en mieux préparer la mobilisation rapide au moment venu comme l'avait fait la Prusse en 1813³. L'origine militaire des séditions de 1821 en Piémont pouvait déjà annoncer de telles préoccupations mais l'Etat savoisien ne prit la mesure de ce changement qu'en 1836 lorsque Charles-Albert introduisit deux nouveautés dans les rangs de l'armée permanente : les soldats provinciaux⁴ et le corps des « *Bersaglieri* »⁵.

La mise en place d'un dispositif de sécurité gouvernemental dans la circulation des hommes, des grains, des biens et éventuellement de l'épidémie, avant de distinguer des champs de spécialisations fut l'objet de la police du bien-être⁶. Cette prise en charge proprement mercantiliste dans le royaume de Sardaigne de la Restauration avec pour corollaire le maintien de droits de douanes élevés subit pourtant dès 1815 une brèche libérale avec la concession d'un port franc à Gênes et le statu quo dans les franchises niçoises. L'ouverture était en quelque sorte forcée et l'Etat perdait son caractère organique qui tenait dans le fait que sa raison était celle de l'intérêt au sens d'un tout dont la force venait selon Giovanni Botero du nombre de ses habitants⁷. En somme l'équilibre entre les puissances issues de la Sainte-Alliance se voyait menacée par le développement du capitalisme. L'Etat savoisien de Charles-Albert multiplia les traités internationaux bi-latéraux favorisant la liberté du commerce et l'extradition des malfaiteurs. La police devint sur l'exemple de l'organisation de Fouché sous Napoléon Bonaparte une profession dont les prérogatives oscillaient entre civil et militaire et qui devait obtenir un ministère le 30 septembre 1848⁸.

La Restauration sarde retrouva en quelque sorte dans l'Etat de police une perception de la force des choses bornée par un lien avec l'Eglise romaine que le XVIIIe siècle avait pourtant entendu contrôler par sa tendance janséniste à demeurer libre de toute emprise extérieure à sa souveraineté comme en témoignait le concordat de 1727 visant au règlement des conflits de juridiction⁹. Pour autant le passé ne fut pas rejeté en bloc puisque la création en 1818 d'une division administrative et de la circonscription du mandement étaient d'une claire inspiration française¹⁰. Au fond le projet piémontais n'était pas si éloigné de l'expérience chartiste des Bourbons durant laquelle on discuta ferme du caractère originaire des entités locales et partant de la légitimité d'une notabilité indépendante de l'administration préfectorale¹¹. Ces deux trajectoires furent ensuite appelées à se rencontrer de nouveau lors de

¹ Carl von Clausewitz, *De la guerre*, Gérard Chaliand (ed.), Paris, 1999, pp. 323-329.

² Ibid., pp. 150-151.

³ Ibid., pp. 184-185.

⁴ Regio brevetto 15 marzo 1836, dans *Raccolta degli Atti del Governo di S. M. Il Re di Sardegna*, A.D.A.M., F.S.

⁵ Regio brevetto 18 giugno 1836, Ibid.

⁶ Michel Foucault, *Sécurité, territoire, population*, Paris, 2004, pp. 341-349.

⁷ Giovanni Botero, *Della Ragion di Stato e Delle cause della grandezza delle Città*, (postfazione Luigi Firpo), Bologna, 1990, pp. 206-220.

⁸ Regio decreto 30 settembre 1848, dans *Raccolta degli Atti del Governo*, op. cit.

⁹ Frédéric Meyer, « Religiosi fuorilegge : i regolari di fronte alla giustizia in Savoia nel secolo XVIII », dans *Quaderni Storici*, 2005, 2, p. 520.

¹⁰ Regio editto 10 novembre 1818, dans *Regj editti, patenti e manifesti*, op. cit.

¹¹ Rudolf von Thadden, *La centralisation contestée. L'administration napoléonienne enjeu politique de la Restauration (1814-1830)*, Arles, 1989, 351 p.

la proclamation à Paris de la IIe République¹ tandis qu'en Piémont le renouvellement du personnel administratif des communautés bénéficia d'un prestige politique avec son accession au parlement en 1848².

¹ Ferdinand Boyer, *La seconde République, Charles-Albert et l'Italie du Nord en 1848*, Paris, 1967, pp. 208-215.

² Marco Violaro, *Il notabilato piemontese. Da Napoleone a Carlo Alberto*, Torino, 1995, pp. 5-199.

LORENZO VIANI
UN ANARCHISTE ITALIEN DE LA
CÔTE TOSCANNE À PARIS

Ettore JANULARDO

« *L'artiste doit être disproportionné :
c'est seulement à ce titre qu'il sera éloquent
et saura saisir le caractère exceptionnel des choses* »

Né à Viareggio en 1882, sur la côte toscane près de la vieille darse de la ville, le peintre et écrivain Lorenzo Viani vit ses premières années dans un contexte difficile, marqué par la misère et par de nombreuses difficultés. Incapable de se soumettre à la discipline scolaire, il arrête ses études après deux années de cours élémentaire, tout en commençant à ressentir de la fascination pour des personnages légendaires de la mouvance anarchiste, tel que Sante Caserio : c'est en juin 1894 que l'anarchiste italien Geronimo Sante Caserio poignarde et tue le Président de la République française Sadi Carnot, en visite à Lyon. Destiné à devenir très populaire (deux ans plus tard, à Buenos-Aires, paraît en castillan une revue intitulée « Caserio »), le jeune anarchiste italien est exécuté à Lyon le 15 août 1894.

Exclu de toute formation régulière, Viani s'initie à la lecture de grands écrivains du XIXe siècle, tels que Walter Scott et Victor Hugo, et admire le magistère de Jules Michelet : les mythes de la Révolution et de la Commune de Paris deviennent ainsi parmi les références de l'imaginaire de Viani, au moment même où les conditions de l'Italie et celles de sa propre famille favorisent la réception, de sa part, d'idées extrémistes ou sophistiquées : Viani connaît ainsi des personnalités du milieu anarcho-socialiste (Andrea Costa, Leonida Bissolati) ou intellectuel (Giacomo Puccini et Gabriele D'Annunzio).

L'Italie fin-de-siècle est traversée par une série de protestations de plus en plus violentes, culminant dans le massacre opéré à Milan par le général Bava-Beccaris, lors des rassemblements en 1898 contre l'augmentation du prix du pain, et dans l'assassinat par l'anarchiste Gaetano Bresci du roi Umberto I en 1900. La côte septentrionale de la Toscane et la province de Lucques, dont la ville de Viareggio, sont parmi les hauts lieux de la protestation sociale, et c'est dans ce contexte que Viani se met au dessin, tout en partageant l'esprit libertaire de ses camarades *libres penseurs*.

Inscrit à un Institut d'Art de Lucques, passant quelquefois des nuits au *Casone* de Viareggio, sorte de foyer pour marginaux préfigurant l'expérience parisienne à la *Ruche*, Viani continue de lire des textes modernes : Zola, Dostoïevski, Bakounine, Nietzsche, entre autres.

Après un séjour en prison, Viani est présenté à Giovanni Fattori, le plus important représentant des peintres *macchiaioli* (*les tachistes*, toscans pour la plupart, contemporains de l'Ecole de Barbizon), qui reconnaît certaines qualités au jeune dessinateur.

Viani s'inscrit alors à l'Ecole Libre de Nu, annexe de l'Académie des Beaux-Arts de Florence, et suit les cours de Fattori.

C'est en 1907 que Viani rencontre l'une des personnalités les plus marquantes pour lui : l'écrivain ligurien Ceccardo Roccatagliata Ceccardi (1871-1932), animateur du foyer politico-intellectuel et para-anarchiste de la *République d'Apua*.

Après avoir exposé des dessins à la Biennale de Venise, en 1907, Viani connaît le peintre futuriste Umberto Boccioni et découvre les tableaux d'Eugène Laermans.

En janvier 1908 se situe son premier séjour à Paris, la ville qui avait marqué de son empreinte mythique beaucoup de moments rêveurs du jeune Viani : il visite la rétrospective de Van Gogh, mais avoue par la suite ne pas avoir tout saisi de l'œuvre du maître hollandais.

C'est le premier *faux pas* de Viani dans la capitale française, avec laquelle il semble destiné à une série de contacts difficiles, marqués par des difficultés économiques et par de nombreuses incompréhensions, mais aussi par la mise au point d'une lecture *transversale* de la réalité artistique et sociale de Paris, susceptible de devenir une sorte de fil rouge récurrent dans la prose et les tableaux de l'artiste toscan, parmi les plus tenaces constructeurs d'une

image *noire* et désespérée de la *ville lumière*.

Cette vision négative de Paris, entretenue par le séjour de Viani au dortoir de la *Ruche*, donnera le ton à presque toutes les pages de son roman *Parigi*, publié en 1925 dans une toute autre situation historique et personnelle. Il est de nouveau à Paris en fin d'année 1908, en se rendant ensuite à Bruxelles y regarder les œuvres de Meunier et de Laermans.

Au début de l'année suivante Viani est encore à Paris. Son attitude solitaire ne change pas : bien qu'il rencontre d'une manière sporadique Matisse et Picasso, il est tout à fait insensible à l'art d'ambiance du premier et rudement critique vis-à-vis du maître espagnol. Détestant la vie mondaine de la capitale, Viani continue de travailler dans des conditions économiques très difficiles et se partage entre le séjour parisien (il prend part au Salon d'Automne) et quelques retours en Italie.

L'année 1911 est riche de rencontres et d'activités pour le peintre toscan.

Violamment opposé à la guerre suscitée par l'Italie pour la conquête de la Lybie (comme d'ailleurs le socialiste révolutionnaire qu'était à l'époque Mussolini), Viani participe à des rencontres anti-militaristes.

En décembre, il est à Paris en contact avec les groupes anarchistes italiens et européens, ainsi qu'avec le syndicaliste révolutionnaire Alceste De Ambris, futur compagnon de D'Annunzio lors de l'occupation militaire de Fiume en 1919 (le 12 septembre 1919, D'Annunzio et ses *légionnaires*, des militaires n'obéissant plus au gouvernement légitime, occupent par un coup de force la ville de Fiume (Rijeka), jusqu'alors gérée par une commission interalliée. Cette action, renouvelant l'atmosphère belliciste de mai 1915 et causant de lourdes retombées internationales pour le gouvernement italien jusqu'à son épilogue à Noël 1920, est la préfiguration de la marche sur Rome).

C'est dans la ferveur de ces rencontres parisiennes en 1911 que Viani crée les dix cartons *A la gloire de la guerre* : leur conception rappelle les suggestions graphiques de la satire de *L'Assiette au beurre*.

Dessiné au fusain, ce cycle anti-militariste se dresse avec vigueur dramatique contre l'entreprise coloniale italienne et marque un tournant explicitement engagé dans la production artistique de Viani, bien que son style dur, sans aucune concession ni au plaisir de la description de sujets agréables ni à l'idée de malheurs humains génériquement métaphysiques, soit déjà affiché dans quelques travaux antécédants.

Arrêté à cause de la publication du cycle dans un album édité par la Chambre du Travail de Parme, Viani est libéré grâce au soutien de quelques amis.

Rentré en Toscane en janvier 1912, il continue de participer à des rencontres contre la guerre et de fréquenter ses amis, parmi lesquels Ceccardo Ceccardi qui élargit sa culture littéraire antique et moderne. Viani fait également des connaissances dans le milieu futuriste de la revue *Lacerba* (Papini, Ungaretti, Rosai).

En 1913, il expose encore au Salon d'Automne de Paris, tandis que l'année suivante il peint la *Peste à Lucques* et travaille à *La bénédiction des morts en mer* et au *Saint visage*.

Dans ces grandes toiles exécutées entre 1913 et 1916, « Viani reconsidère de façon critique l'œuvre des primitifs italiens, et fait en même temps appel au potentiel expressionniste mûri pendant les séjours à Paris : aux synthèses rapides et à la mimique gestuelle propres aux crucifixions anciennes il juxtapose des visages que signe une plasticité unique ... ». (P. Pacini)

Lors de l'éclatement de la guerre de 1914, on enregistre des positions différentes dans le groupe de la *République d'Apua* : face à des anarchistes qui refusent toute possibilité d'engagement dans le conflit, Viani soutient d'abord la propagande interventiste de Cesare Battisti (1875-1916), il est ensuite appelé par l'armée en 1916.

Viani combat en première ligne et participe aux initiatives de propagande patriotique

(cf. *Ritorno alla patria*, 1929, qui remporte le Prix Viareggio).

Retourné à la vie civile, il se marie en 1919 et s'établit à Montecatini.

La mort en août de la même année de son ami Ceccardo Ceccardi, avec le ralentissement de l'activité libertaire de la *République d'Apua*, contribue à l'ouverture d'une phase nouvelle dans la vie de l'artiste.

En 1921, il collabore au *Popolo d'Italia*, le quotidien fondé en 1914 par Mussolini, sans doute avec un subside des services secrets français, après son éloignement du Parti Socialiste Italien.

C'est en 1922, l'année de la *Marche sur Rome* organisée par Mussolini, que Viani publie son premier livre, *Ceccardo*, consacré à son ami disparu ; la Préface est signée par l'artiste toscan Ardengo Soffici.

Viani publie d'autres livres les années suivantes et s'établit à nouveau à Viareggio, où il devient le *général* de la libre association l'*Armée des vâgeri* (l'*armée des vagabonds*).

Il travaille à la série des peintures sur Paris et publie en 1925 *Parigi*, témoignage romancé de son séjour parisien à la *Ruche*.

Entre 1925 et 1927, il enseigne *Décor et ornement* à Lucques et la municipalité de Viareggio lui achète *La bénédiction des morts en mer*.

Toujours dans les mêmes années, entre 1925 et 1927, il travaille au grand tableau *Paris, à l'hospice des pauvres*, aussi connu sous le titre *Dortoir*.

En 1927, Viani commence sa collaboration régulière au *Corriere della Sera* et publie d'autres textes.

En mai, est inauguré le *Monument aux Morts* de Viareggio, qui suscite beaucoup de polémiques. Il surgit dans une place qu'on appelait la *place des peurs*.

Et pour cause : « C'est un des rares monuments commémoratifs ... à avoir une remarquable valeur artistique, mais pour la société provinciale de petits-bourgeois d'alors c'était le monument des « peurs » parce qu'il s'en dégagait crûment et sans fioritures l'image de la mort. Il n'y a, en effet, ni triomphes, ni lauriers, il n'y a qu'un paysan en train de semer et derrière lui un fantassin mort ... et un soldat moribond tendu en un élan désespéré, comme vers une vie nouvelle, vers le semeur. L'histoire de ce monument est significative : il s'agit en même temps de la « trahison » et de la fidélité de Viani ... La bataille fut gagnée sans nul doute possible grâce à l'appui des amis « gerarchi », mais, paradoxalement, fut gagnée contre la rhétorique dominante du régime ... contre l'opinion « commune ». Elle fut gagnée pour ériger un monument aux personnages éternels du monde de Viani : les paysans, le petit peuple ... ». (G. Pieraccini)

Onze œuvres de Viani sont exposées à la seizième Biennale de Venise, en 1928 ; et l'on expose *Dortoir*, citation des personnages connus ou entrevus à la *Ruche*, dans une grande exposition à Viareggio, présentée par Margherita Sarfatti. Intellectuelle et critique, Sarfatti est l'une des personnalités les plus connues du monde artistique italien de l'entre-deux-guerres. (Née en 1880 d'une importante famille juive vénitienne, Margherita Sarfatti se déplace à Milan et devient journaliste : c'est dans ce milieu qu'elle connaît Mussolini, avec qui elle a une liaison sentimentale, partageant avec le Duce de fortes passions nationalistes. En 1919, son habitation milanaise devient l'un des salons littéraires les plus importants de la ville. Après la fondation du groupement artistique du *Novecento*, elle collabore à la revue *Gerarchia*, dirigée par Mussolini. Mais en 1938, après la promulgation des *Lois pour la protection de la race*, Margherita Sarfatti quitte l'Italie pour s'installer en Argentine, d'où elle ne rentre en Italie qu'après la guerre).

Au comble de son succès, Viani écrit encore, participe à la Biennale de Venise et prend part à plusieurs rencontres futuristes en Toscane.

Lors de sa participation à la Première Quadriennale de Rome, en 1931, Mussolini semble manifester de l'intérêt pour l'artiste de Viareggio.

De plus en plus victime d'accès d'asthme, il affiche à nouveau ses sentiments anarchistes, qui suscitent l'irritation des chefs fascistes locaux. Viani travaille à la décoration de la gare de Viareggio et expose à Venise, en Toscane et à Rome.

En juin 1936 Viani est encore à la Biennale de Venise. Chargé de réaliser les fresques de l'Orphelinat « Quatre Novembre », à Ostie près de Rome, il est victime de fortes attaques d'asthme. Il meurt d'une crise cardiaque le 2 novembre 1936.

Lié à sa propre dimension territoriale, Viani affiche un visage d'expressionniste virulent. Sur le fond d'un anarchisme qui résiste aux *rappels à l'ordre* des années Vingt, aux compromissions avec le régime fasciste et aux succès des dernières années de sa vie, l'artiste toscan se montre capable de profiter de ses séjours parisiens, à partir de 1908, pour évoluer vers une connotation qui rappelle les *fauves*, mais avec une participation émotionnelle plus intense, et qui parviendra, en correspondance avec l'une des tendances artistiques de l'époque, aux peintures murales des années 1935-36 pour la gare de Viareggio et pour l'orphelinat « Quatre Novembre ».

Mais, à côté de son œuvre figurative, il écrit beaucoup de contributions littéraires.

C'est en 1925 qu'il publie *Parigi*, le compte-rendu, excessif et forcé, de ses séjours parisiens entre 1908-09 et en 1911.

Son récit se présente comme la métaphore d'une vie qui cherche la littérature, en même temps qu'il s'agit du livre mythique des expériences d'un jeune artiste sans moyens en quête des souvenirs de la Commune parisienne de 1871. Nourri de lectures et d'expériences différentes, à l'intérieur desquelles le dénominateur commun est constitué par la dénonciation de la misère et de l'exploitation sociale, Viani se doit de faire l'expérience de Paris, qui lui apparaît « comme la ville où convergent les destins du monde, la ville où chaque homme est libre ».

L'expérience artistique que Viani relate dans son roman n'est alors qu'un prétexte pour présenter son voyage de formation d'un village de la côte toscane à la légende de la *ville tentaculaire* du Nord, riche de lumières mais aussi marquée par la violence de la faim, de la misère, de la mort.

Dans l'œuvre de Viani, dure et amère, les pages et les images consacrées à Paris sont parmi les plus négatives qu'on puisse découvrir. C'est une sorte de ville *noire* qui se juxtapose aux mythes de la Belle Epoque, en les renversant d'une manière brutale et totale : les boulevards et les animations de la capitale se transforment ainsi dans un tourbillon de fantômes grotesques et hallucinés, étroitement liés aux visions obscures transmises par les pages de Jean Richepin ou par la culture de l'entre-deux-guerres de l'*Ecole de Paris*.

Le symbole d'un séjour désespéré est représenté par la *Ruche*. Cité d'artistes située 2, passage Dantzig, Paris XVe, non loin de Montparnasse, le bâtiment doit son nom à sa structure, qui répartit les ateliers en alvéoles autour d'une rotonde centrale.

Construit en partie par l'équipe de Gustave Eiffel pour abriter le pavillon des vins à l'Exposition universelle de 1889, destiné à la démolition, cet édifice est démonté puis reconstruit en 1900, passage Dantzig, sous l'impulsion du sculpteur Alfred Boucher.

Les ateliers, situés au rez-de-chaussée pour les sculpteurs, et aux étages pour les peintres, sont accessibles moyennant un loyer modique. Le fonctionnement de la Ruche est celui d'un phalanstère d'artistes, et beaucoup de réfugiés politiques y trouvent asile. Chagall, Soutine, Cendrars, Modigliani y résident, entre autres.

Loin d'être la « rotonde de fer et de briques » destinée aux artistes, ce bâtiment se métamorphose dans les pages de Viani en une sorte d'asile d'aliénés où vivent des pauvres, au milieu d'un terrain vague désolé et glacial près de la Porte de Versailles¹ : « Au lieu d'être à

¹ Les citations du livre *Parigi* correspondent à ma traduction de l'édition Milan 1980

Paris, j'eus la sensation de me trouver dans un village sauvage ... L'édifice immense devenait noir dans le couchant ; par les fenêtres ouvertes s'allongeant toutes pareilles sur la façade, et qui en accroissaient l'apparence lugubre, on entendait des voix étouffées comparables à celles qu'on perçoit sous les murs d'un asile de fous ».

Dans les pages de Viani, pas de traces positives du Paris capitale des arts du Vingtième siècle; ce n'est pas la communauté d'artistes (dont la plupart sont les étrangers de l'Ecole de Paris se regroupant à Montmartre ou à Montparnasse) qui retient son attention.

Solitaire mais non isolé, Viani est à la recherche des suggestions et des possibles représentations d'un autre visage de la capitale. L'atmosphère lugubre dessinée par l'artiste toscan dans ses pérégrinations parisiennes, où la Seine est le véhicule et le miroir de la mort, est digne des traits d'Honoré Daumier ; endroit consacré à la non-existence et à la disparition, dans les pages de Viani le fleuve parisien *boit* les suicidés comme s'il s'agissait de sacrifices humains préservant la capitale d'autres catastrophes : « Le cours du fleuve semblait un manteau funèbre à franges d'argent sous le vent, Paris devenait flou dans un ciel de cendre, un brouillard dense fusionnait la ville aux champs, les habitations étaient englouties par la nuit.

Lorsque les arcades d'un pont s'ouvrirent au gel et aux ténèbres, une forme enchevêtrée et noire, un homme, tomba d'une pile ... La Seine paraissait un pavé : tel un saltimbanque devenu fou, l'homme y jonglait dessus comme s'il faisait des révérences aux gens sur le pont ».

Le thème du miroir et du *sacrifice fluvial* est également présent chez Walter Benjamin qui écrit en 1929, en se référant à la Seine¹ : « C'est elle le grand miroir toujours vivant de Paris. Chaque jour la ville jette dans ce fleuve les images de ses solides édifices et de ses rêves de nuages. Il accepte de bonne grâce les offrandes de ce sacrifice et, en signe de sa faveur, il les brise en mille morceaux ».

En se référant aux premières images parisiennes peintes par Viani, mais les mêmes observations sont valables pour les pages de *Parigi*, capables de susciter l'atmosphère vécues lors des séjours du début du siècle, remarque le critique Pacini² : « Aux origines de tant de « maudits par Dieu » ... se trouvent des conditions opératives insoutenables, des attentes déçues et des frustrations continuelles ; c'est la période où l'artiste de Viareggio ... ne parle pas, mais rugit, jure et hurle ».

C'est d'ailleurs le poète Mario Luzi qui souligne que « Viani nous présente des figures « nues », dépouillées de toute sensiblerie : des figures qui ne vivent que pour la force limpide et ardente du regard de l'artiste ».

Le récit de Viani tourne vite à la représentation grotesque et fait de la capitale française, si rêvée avant son départ de Viareggio, la ville négative par excellence, digne de cette remarque de Jean Roudaut³ : « La Cité du Mal n'est pas seulement noire ; elle est anguleuse et visible ».

Et Paris vu de la tour de Notre-Dame, bien qu'on cite Victor Hugo avec de l'admiration (cf. le tableau *Habitude* et la déclaration de Viani : « Quand tout jeune je lisais Victor Hugo, ce qui m'émouvait le plus c'était *Notre-Dame de Paris*. Ces phrases sonores comme une salve de batteries ... résonnaient toujours à mes oreilles »), Paris vu du haut n'est pas plus gai.

Le panorama urbain se métamorphose en vision sinistre d'une ville assiégée par ses propres monuments, et la Seine continue d'être l'obscur vecteur d'images désagréables : elle « transmettait le roulement continu d'un orage sur les mers du nord ; une brume de cendre et

¹ *Paris, la ville dans le miroir*, dans W. Benjamin, *Sens unique, Enfance berlinoise, Paysages urbains*, édit. française Paris 1988

² P. Pacini, *L'attrait de Paris et sa leçon*, dans le catalogue de l'Exposition *Lorenzo Viani*, Paris, Musée-Galerie de la Seita, 1987

³ *Les Villes imaginaires dans la littérature française*, Paris, 1990

de poix enveloppait la ville, l'île n'était qu'un grand navire englouti dans la vase, échoué à fleur d'eau au milieu de la Seine.

Les cheminées noires, les piques, les pointes, ... , les toits recouverts de plaques d'ardoise donnaient l'impression de boucliers et de bâtons levés par une armée à l'assaut de la ville haute ; sur ce vacarme tel qu'une tempête sur la mer, le Louvre, le Trocadéro, le Panthéon, l'Arc de Triomphe, la Bourse, le Palais de Justice, les mâts de Saint-Denis et de Saint-Germain avaient l'aspect de bateaux pirates se dirigeant tous feux éteints vers le phare du Sacré-Cœur ».

D'ici quelques temps, il est alors naturel pour Viani de choisir le retour, l'odeur du soleil et de la mer, les accents toscans et les regards inquiets de sa mère.

Dans ses pages, la réalité des petites villes toscanes, aux dimensions compréhensibles et mesurables, est le seul endroit permettant une vie communautaire acceptable, sans laquelle la folie et la mort frappent l'homme dans son isolement.

Le récit représente ainsi le drame d'une métropole qui ne colle pas à son image dans l'art, la littérature, la vie politique, surtout parce que les moyens d'approcher ces facettes du visage urbain de Paris ne sont pas assez riches ou sophistiqués.

Même le Paris des arts et des musées déçoit le jeune artiste déraciné et nostalgique : le Louvre le protège des jours froids, mais il se charge d'une luminosité importune déformant les tableaux de tous les grands artistes.

Il est par contre amusant de lire les phrases que Viani consacre à Picasso, avec des expressions toscanes assez vives. L'écrivain décrit d'abord son agacement face aux œuvres récentes de l'artiste espagnol (vers 1909), avant de reconnaître une *surprenante normalité* dans ses premières compositions.

Viani parle également de la *Galerie chez Sagot* comme d'une *secte singulière*, où le grand Maître Picasso lui adresse la parole pour remarquer que le jeune artiste toscan n'a pas la *préparation spirituelle* nécessaire à la compréhension de ses œuvres.

Viani nous avait déjà rappelé que, dans sa jeunesse, il s'amusait avec des pastèques évidées placées aux bords des routes, sans pour autant soupçonner d'être à la hauteur artistique du génie *hérésiarque* espagnol.

C'est donc dans le choix des grilles interprétatives de l'écrivain, et dans sa volonté de construire un anti-mythe urbain marqué par le grotesque et le macabre, qu'il faut reconnaître la source de cette image renversée de la ville parisienne, qui devient l'archétype de l'indifférence et de la sordidité.

Dès qu'on le quitte, Paris perd la solidité de ses pierres, véritable prison dans les pages de l'artiste toscan, et devient presque liquide dans un brouillard post-impressionniste, avant de hanter le repos de Viani avec le souvenir de son vacarme métropolitain :

« Au fur et à mesure que le train roulait vers la plaine, Paris devenait bleu clair : ce tas de pierres amoncelées perdait de sa solidité, par laquelle il avait si longtemps pesé sur ma chair, sur mes os, sur mon âme. Toute bleue, l'énorme prison se répandait partout en devenant une ville de brouillard. Elle disparut tout à coup, derrière une pente herbeuse. Je m'allongeai sur le banc, la ville retentissait encore dans ma tête : on dirait que les coups lourds du train continuaient de l'y enfoncer. Ainsi assommé, je traversai une bonne partie de la France ».

Obsédé par ses visions parisiennes, Viani y consacre trois moments importants de sa vie.

Il y a d'abord la période de la découverte et de la formation, qui coïncide avec les premiers séjours de l'artiste en France.

Le deuxième moment de la confrontation artistique de Viani à Paris se situe entre 1923 et 1925.

Élément de médiation entre la deuxième phase et la perception ultime de Paris, c'est la

publication du livre *Parigi*.

Le dernier moment de contact de Viani avec ses obsessions parisiennes est constitué par le grand tableau *Paris, à l'hospice des pauvres*, terminé en 1927, où il reproduit d'une manière synthétique ses motifs récurrents.

On a déjà remarqué que les deux dernières phases des images parisiennes présentées par Viani correspondent à une période artistique où l'on a désormais assimilé le langage du *retour à la tradition* de la part des artistes italiens, et que ces choix esthétiques conviennent parfaitement au régime fasciste.

Bien que Mussolini déclare que son gouvernement n'a aucune intention « d'encourager quelque chose qui puisse ressembler à l'art d'État ... », l'acceptation temporaire des modalités révolutionnaires des avant-gardes artistiques se métamorphose rapidement dans la reposition des valeurs traditionnelles, nationales et autarciques.

On prétend alors proposer les mythes du fascisme en tant qu'invention d'un *bon sauvage* italique qui se refuserait, même dans le domaine esthétique, au fléau de la modernité et de l'urbanisation.

C'est ainsi que, d'après Pacini, « ... pour tous les artistes et les intellectuels qui œuvrent dans l'Italie des années Vingt, n'importe quelle référence à la culture de Paris est inconfortable et néfaste ... Viani lui-même, qui a beaucoup souffert à Paris, mais qui a aussi beaucoup vu et compris, se trouve devant tenir compte de la nouvelle réalité » italienne.

Mais en 1925 le livre *Parigi* de Viani ne se limite pas à définir et à dessiner une image *noire* et désespérée de Paris pour s'aligner aux suggestions autarciques du régime.

Troublé par les marginaux qui hantent ses tableaux et ses récits, l'artiste de Viareggio ressent le besoin de cultiver ces images d'abjection même dans le cœur de la *ville-lumière*, proposée en modèle accompli de la diffusion de la gangrène sociale.

En vieil anarchiste, du genre pessimiste plutôt que confiant dans l'avenir, Viani a *besoin* de montrer que les personnages pittoresques ou bizarres de sa Toscane ne sont pas qu'un produit local, mais qu'ils témoignent d'un malheur plus répandu, qu'on ne peut qu'entrevoir dans les rythmes lents et monotones de l'existence provinciale, mais qui devient parfaitement évident dans une grande ville.

Si l'on accepte la remarque de Pacini : « le peintre peut constater qu'à Paris, comme à Viareggio et autre part, des hommes et des femmes sont conditionnés par la spéculation des classes privilégiées », on peut en conclure que Viani se doit enfin de reproduire ses hantises dans Paris, qui ne sera plus, à ses yeux, qu'un faubourg de Viareggio.

**LES RÉPERCUSSIONS DE
L'ASSASSINAT DE PAUL
DOUMER DANS LES ALPES-
MARITIMES**

Jérémy GUEDJ

Souvent, « l'histoire de France se fait à Paris »¹. Si nombre d'événements fondateurs de l'histoire nationale ont eu lieu dans les régions françaises, la capitale, point nodal d'un pays fortement jacobin, s'est fait au fil des siècles le terrain privilégié de l'histoire nationale, notamment politique. Le reste du pays n'en constitue pas moins un lieu d'échos, une caisse de résonance, des partitions jouées dans la capitale. Quelquefois, en certains points du pays, les conséquences d'événements majeurs s'étant déroulés à Paris s'avèrent éloignées de celles observées ailleurs, du fait de conjonctures singulières et de particularités locales.

Tel est le cas des répercussions, dans les Alpes-Maritimes, de l'assassinat, par le Russe blanc Paul Gorguloff, du Président radical Paul Doumer, le 6 mai 1932, entre les deux tours des élections législatives. Ce département apparaissait concerné par l'événement à plus d'un titre. Certes, ses habitants se montraient touchés par la mort du Président de la République et commençaient à ressentir les débuts de la crise des années 1930, contexte sombre dans lequel s'inscrivait cet assassinat, mais, plus particulièrement, ce département abritait une forte communauté russe, de 3 000 membres, la deuxième nationalité immigrée après les Italiens, et avait servi de terre d'accueil au régicide Gorguloff. L'assassinat du Président entraîna ainsi deux types de répercussions dans les Alpes-Maritimes : celles liées à l'aspect politique proprement dit, et d'autres, plus locales, liées à la progression de l'enquête sur le meurtrier et aux relations avec les Russes installés dans le département.

C'est en fonction de ces pistes que l'on peut orienter l'interrogation. Comment un événement national était-il vécu et ressenti à l'échelle du département ? Comment l'opinion locale a-t-elle réagi : manifestait-elle un *consensus* ; a-t-elle évolué ; demeurait-elle divisée selon les clivages traditionnels, ou variait-elle en fonction des divers aspects revêtus par l'événement – politique, immigration, enquête judiciaire ? Cela revient à se demander s'il existe des mécanismes de l'opinion, ou si des facteurs liés à une conjoncture locale sont susceptibles de l'infléchir.

Une étude des sources² et de la presse locale de l'époque, qui présente l'intérêt de fournir pléthore de détails, ainsi que de mettre en regard les réactions dans les Alpes-Maritimes et celles de la capitale, permet de retracer les répercussions d'un tel événement. Le département a d'abord été en proie à un moment de choc et d'émotion unanime à l'annonce de l'événement – ce sont les réactions immédiates. Puis est venu le temps du deuil, plus long, qui a vu les tendances politiques reprendre l'avantage. Enfin, une fois la solennité dissipée, c'est sur l'enquête dans le département que se focalisa l'attention, l'opinion oscillant entre passion et désintérêt progressif.

Le choc et l'émotion

Le vendredi 6 mai 1932, en se rendant à la vente annuelle des Écrivains Combattants, une association de bienfaisance présidée par le romancier Claude Farrère, le Président Doumer fut atteint de deux balles, l'une au crâne, l'autre à l'aisselle droite. De son admission à l'hôpital Beaujon jusqu'à son décès, le pays suivit dans l'angoisse l'évolution de la santé de son Président. Comment les Alpes-Maritimes vécurent-elles ce moment ?

Sitôt la nouvelle apprise, les habitants des Alpes-Maritimes furent en proie à un profond choc. L'état de santé de Paul Doumer, grave mais non désespéré selon les bulletins médicaux, tirailla pendant quelques heures la population du département entre inquiétude et espoir.

La presse locale évoqua avec précision le comportement des habitants à travers les différentes villes des Alpes-Maritimes.

¹ Jean Favier, *Paris. Deux mille ans d'histoire*, Paris, Fayard, 1997, p. 761.

² ADAM, 4M 0518.

À Nice, Antibes, Cannes, Grasse, Vallauris, Monaco, Beausoleil et Menton, entre bien d'autres villes, s'amassèrent d'imposantes foules devant les bureaux des journaux, qui affichaient les dernières dépêches reçues de Paris. Pendant les premières heures, l'émotion qui les gagna fit que c'était en premier lieu la santé du Président qui occupait les conversations, d'autant que des communiqués contradictoires parvenaient sur place. Le bruit s'était répandu que Paul Doumer avait succombé à ses blessures ; la préfecture, la mairie et la police d'État avaient mis leurs drapeaux en berne. Une fois la rumeur étouffée, la foule fut prise d'un immense soulagement, terni par la crainte que le grand âge du Président, 75 ans, le rendît faible, à laquelle s'ajoutaient des communiqués médicaux et des déclarations alarmants.

Partout, l'on cherchait à obtenir le plus d'informations possible ; *L'Éclaireur de Nice*, soulignant que l'on s'arracha son édition du soir, notait ainsi au sujet de Nice : « Toute la soirée, une lourde angoisse a pesé sur la ville. Et la foule silencieuse demeurait devant "L'Éclaireur". Elle ne pouvait se résigner à partir. En elle vibrait vraiment le cœur de la patrie. »¹ Plus la nuit avançait, plus les informations négatives au sujet de la santé de Paul Doumer pleuvaient. Malgré cela, la foule ne désespérait pas et garda espoir en une prompte guérison du chef de l'État. Dans l'attente, et une fois le choc de l'annonce atténué, l'on se livrait à des commentaires sur l'événement.

Plusieurs types de considérations voisinaient. Les premières et les plus largement répandues avaient trait à la carrière du Président et à son mérite passé : Paul Doumer était un vieillard incarnant les plus hautes valeurs de la nation, qui avait perdu 4 de ses 8 enfants, tombés au front pendant la guerre ; il fut en outre assassiné alors qu'il se rendait à une association de bienfaisance venant en aide aux orphelins qui avaient perdu leur famille pendant la guerre. Le Président devenait ainsi un véritable « martyr » de la République. De telles pensées gonflaient le patriotisme de la population : plus largement que le Président, c'était la France qui avait été visée et touchée.

D'où un deuxième type de commentaires, lié à l'origine du meurtrier. Ce n'étaient pas les Russes en particulier qui suscitaient la critique dans les réactions, parfois impulsives, de la population, mais l'origine étrangère en général de l'auteur du forfait, qui rappelait celle de Caserio, l'anarchiste italien meurtrier de Sadi Carnot en 1894 ; *Le Petit Niçois* rapportait en ces termes le sentiment des personnes massées autour de ses bureaux : « Des groupes se formaient, commentant l'attentat, en rappelant celui de Caserio. Une fois de plus, c'est un étranger qui est venu chez nous, apporter le trouble, la désolation et le deuil. M. Doumer, premier magistrat de la République, grand français intègre et vénéré, est tombé sous le feu d'un russe, comme Sadi Carnot tomba sous le fer d'un italien. »²

Les réactions furent d'autant plus indignées que Gorguloff avait séjourné dans les Alpes-Maritimes avant de perpétrer ce régicide ; la presse rapporte que les habitants du département déploraient que l'hospitalité offerte aux étrangers leur servît de moyen pour régler des affaires politiques qui ne concernaient pas la France. Ces considérations sur l'origine étrangère de l'assassin restaient cependant réduites : l'on rappelait que d'autres attentats de ce type avaient été perpétrés par des Français ; *L'Éclaireur de Nice* écrivait ainsi que « les chefs d'État sont particulièrement visés par les anarchistes et les exaltés », remémorant plus généralement à ses lecteurs les attentats commis par Ravachol à Paris, en 1892, la bombe lancée à la Chambre par Auguste Vaillant l'année suivante, ou l'agression d'Alexandre Millerand par un dénommé Rouvet en 1922³. Tous n'étaient pas des étrangers.

Si on le soulignait, le fait que Gorguloff fût étranger ne demeurait dans l'ensemble que secondaire ; contrairement à ce qui se passa à Paris, où eurent lieu des manifestations anti-russes dans le quartier de Montparnasse, largement relayées par les colonnes niçoises, les

¹ *L'Éclaireur de Nice et du Sud-Est*, 7 mai 1932.

² *Le Petit Niçois*, 7 mai 1932.

³ *L'Éclaireur de Nice et du Sud-Est*, 7 mai 1932.

premières réactions dans les Alpes-Maritimes n'étaient pas caractérisées par l'hostilité, quelques débordements verbaux exceptés. C'est que, dans l'attente de l'évolution de la situation, l'heure n'était pas aux polémiques. L'espoir prédominait, mais il devait s'avérer vain.

Au matin du 8 mai, le Président Doumer mourut. Dès l'annonce du décès, les habitants des Alpes-Maritimes se laissèrent aller à des manifestations de tristesse, mêlées d'un fort sentiment de patriotisme. Apparût en marge une autre réaction, non pour autant incompatible avec la première, mais teintée de curiosité : beaucoup se montraient en effet intrigués par les débuts de l'enquête autour du domicile de Gorguloff, à Monaco.

L'attentat perpétré contre la plus haute personne de l'État était considéré comme une atteinte à la France dans son ensemble. Ce sentiment se confirma davantage sitôt l'issue funeste de la situation connue.

Le souvenir de la guerre et de ses difficultés, qui avaient profondément fragilisé les Français, s'avérait encore prégnant 14 ans après la fin des combats. À cela s'ajoutait un mal-être, largement partagé, lié à la conjoncture défavorable dont les effets commençaient à se faire ressentir dans les Alpes-Maritimes ; un tel événement ne faisait que ternir davantage l'« ambiance »¹ diffuse en France, délétère sur tous les plans. En sorte que les manifestations de tristesse du 8 mai 1932 se distinguèrent par la dimension éminemment patriotique qu'elles revêtaient. Les drapeaux tricolores, outre ceux mis en berne dans les lieux officiels, se multiplièrent ainsi aux fenêtres des maisons du département, comme à Nice : « Sur l'avenue de la Victoire, les drapeaux tricolores, ornés de crêpe, étaient arborés à de nombreuses fenêtres et cette animation de toute une population angoissée évoquait des heures troubles, encore présentes en nous, celles de 1914-1918. »²

Lorsque dans les cinémas, les actualités faisaient état de la nouvelle et diffusaient un portrait de Paul Doumer, « de nombreux applaudissements jaillissaient dans les salles »³, témoignant de la communion de la population en tout lieu.

Or, certains, parfois les mêmes, se montraient fortement attirés par les scènes qui se déroulaient à proximité de la résidence du régicide, nommée « Villa Horizon », dans une impasse près du boulevard de l'Observatoire, à Monaco.

La population russe de Monaco comptait une vingtaine de familles. Parmi elles, les Gorguloff, Paul et son épouse Maria, étaient connus des habitants de la ville.

Réputé instable, ce couple suscitait, semble-t-il, une forte curiosité. La prudence s'impose néanmoins : cette curiosité était-elle effective, ou les badauds interrogés par les journalistes étaient-ils en proie à une déformation liée *a posteriori* au forfait commis par l'époux Gorguloff ? Il n'en demeure pas moins que nombre de témoins décrivirent le rituel quotidien des deux époux : ces derniers allaient en promenade tous les matins, se rendaient au marché de la ville, puis regagnaient leur domicile, avant de sortir de nouveau le soir.

Le style et le vocabulaire employés par les journalistes qui avaient recueilli les témoignages des riverains apparaissent frappants et s'apparentent plus à ceux d'un quelconque fait divers qu'à un événement d'une telle ampleur. Les descriptions comportaient un luxe de détails ; on pouvait lire : « il arrivait très souvent aux Gorguloff de rentrer le soir très tard. Dès lors les cloisons ne sont pas toujours étanches. On entendait le feu ronfler et les bruits ménagers se percevaient facilement »⁴. S'y ajoutaient de minutieuses descriptions de la tenue vestimentaire de Maria Gorguloff, ainsi que des différentes perquisitions opérées à son domicile : un journaliste affirmait ainsi avoir assisté à « une scène inattendue, qui aurait été

¹ Jean-Baptiste Duroselle, *La Décadence. 1932-1939*, Paris, Imprimerie nationale, 1985, p. 181.

² *Le Petit Niçois*, 8 mai 1932.

³ *Ibid.*

⁴ *Le Petit Niçois*, 7 mai 1932.

comique en d'autres circonstances »¹, avant d'expliquer comment la femme du meurtrier avait utilisé son parapluie comme bouclier de protection contre les journalistes et la foule de curieux qui s'était amassée.

C'est que la « Villa Horizon » était devenue un véritable lieu de rassemblement, et ce malgré les fortes pluies qui s'abattaient alors sur la région. Il y avait ainsi deux types de conséquences sur la population : une forte consternation et un regain de patriotisme, mais également une curiosité liée aux débuts de l'enquête de police. Les réactions montraient que l'on considérait l'assassinat du Président à la fois comme un événement politique et national grave, et comme un fait de moindre importance – une affaire judiciaire passionnant l'opinion – à l'échelle du département. Après les premières réactions cependant, le deuxième aspect tendit à s'effacer.

L'assassinat du Président Doumer avait ainsi fortement frappé les habitants des Alpes-Maritimes : leurs réactions s'avéraient alors homogènes, se caractérisant par une relativement faible focalisation sur l'origine du meurtrier et par une forte cohésion autour du sentiment national. Tous étaient unis dans la douleur. Entre le 6 mai, date du forfait, et le 12, date des obsèques, l'étonnement devait toutefois quelque peu retomber, le cédant, à côté de l'unanimité des hommages rendus, à une nette division de l'opinion face à l'événement.

Le temps du deuil et de l'exploitation politique

Tout comme l'émotion s'avéra unanime, l'hommage rendu au Président de la République disparu fut largement partagé dans le département. Tel ne fut cependant pas le cas de l'analyse politique de l'événement.

La ferveur des habitants des Alpes-Maritimes ne se démentit pas jusqu'aux obsèques du Président, le 12 mai. Français et étrangers des Alpes-Maritimes communiaient dans le deuil.

Les habitants du département furent à l'origine d'une masse importante de messages de condoléances, dont beaucoup ont été conservés. Qu'ils soient adressés à la veuve du Président, par l'intermédiaire du préfet, ou directement à ce dernier, tous ces témoignages s'attachaient à témoigner, selon un vocabulaire de circonstance, émotion, tristesse et indignation face à l'acte commis.

Ils provenaient de toutes parts. On trouvait parmi les signataires des instances politiques départementales ; même les plus petites communes des Alpes-Maritimes tenaient à s'associer au deuil national. S'y ajoutaient les témoignages venant du corps diplomatique. Personnes célèbres et anonymes de toutes nationalités tinrent à participer à l'hommage. Particulièrement nombreuses furent les personnalités et associations russes. Le marquis Méranville de Sainte-Claire, Russe blanc au passé agité, qui s'était échappé de Sibérie au début des années 1920 et avait fondé dans les Alpes-Maritimes la Société de secours par le travail aux émigrés russes de la Côte d'Azur, ainsi que le Comité des repas économiques et de secours aux citoyens russes de Nice, manifesta ainsi « l'expression de leur indignation contre les criminels qui ont perpétré l'horrible attentat qui vient de se produire sur la personne sacrée du Président de la République Française »². D'autres choisirent de se rendre en personne à la préfecture. Un registre de condoléances y fut d'ailleurs ouvert, signé entre bien d'autres par les corps consulaire et politique, les dignitaires religieux, comme Mgr Rémond, évêque de Nice, et l'archevêque russe Wladimir, ainsi que les personnalités de la région, russes notamment, tels la Grande-Duchesse Nicolas ou le prince Demidoff ; ce registre donne une idée de l'ampleur des réactions³.

¹ *L'Éclaireur de Nice et du Sud-Est*, 8 mai 1932.

² Message de condoléances au Préfet des Alpes-Maritimes, 11 mai 1932.

³ Registre de condoléances contenu dans le dossier d'archives.

Les marques de sympathie pouvaient se traduire par la mise en berne de drapeaux dans les établissements privés. Un deuil national de 2 mois fut proclamé¹; les représentants de l'État durent observer le deuil en s'abstenant de participer aux cérémonies publiques et aux manifestations non-officielles, tandis qu'aucune réception ne devait être donnée à la préfecture². De nombreuses réjouissances privées qu'abritaient les Alpes-Maritimes au mois de mai, comme la fête du Printemps, furent d'ailleurs spontanément annulées en hommage à Paul Doumer³. Tout le département entra donc dans une phase de paralysie de ses activités, notamment la vie politique, tous les conseils généraux étant reportés⁴.

Non moins vaste apparut l'hommage rendu au Président dans les diverses cérémonies organisées dans le département.

Des cérémonies civiles, notamment des marches silencieuses, furent organisées dans tout le département. Le 11 mai fut un jour de recueillement, tous les établissements devaient maintenir leur rideau baissé, y compris dans les lieux de loisirs⁵.

Les idées politiques se turent pendant l'hommage. Preuve en est la position de *L'Action patriotique de Nice et des Alpes-Maritimes*, organe de l'extrême-droite, qui s'était illustrée à plusieurs reprises par son hostilité à Paul Doumer; rendant hommage à celui qu'elle qualifia d'« homme d'élite » et de « patriote irréductible et clairvoyant », elle tint à participer au rassemblement qui devait prévaloir en ces heures sombres: « Demain, Paris, ville tumultueuse, mais sensible, où bat le cœur même de la France, fera à cet homme de bien des funérailles émouvantes et grandioses. Nos yeux, à l'heure du défilé suprême, s'emplieront de larmes et nous communierons tous – amis ou adversaires politiques – dans un même sentiment d'affliction sincère, de pitié. »⁶

La section locale des Croix de Feu et Briscards annula pour sa part les manifestations qu'elle avait organisées. Fut plusieurs fois notée dans la presse ce qui put alors apparaître comme une sorte d'« Union sacrée »: le département, à l'image du pays, se rangeait unanimement derrière le Président défunt.

Toutes les confessions religieuses tinrent également à organiser des services en hommage à Paul Doumer de par les Alpes-Maritimes. Mgr Rémond donna un grand service funèbre à la cathédrale Sainte-Réparate, au moment des funérailles du Président. Un *Requiem* fut célébré par l'archevêque Wladimir à l'Église russe du boulevard Tzarewitch: « une très grande assistance emplissait l'église, débordant même sur le perron. Jamais on n'avait vu une telle affluence et sur tous les visages se lisait la plus grande tristesse », observa un journaliste du *Petit Niçois*⁷. Ils furent imités par les Protestants et les Juifs du département.

L'unanimité des hommages rendus dissimulait en revanche une profonde division de l'opinion selon les clivages traditionnels. En quelques jours, les positions de chacun s'étaient affirmées et consolidées: aux réactions spontanées s'était substituée une lecture réfléchie -et orientée- de l'événement.

Polémiques et récupérations politiques allaient bon train, d'autant que l'on se trouvait entre les deux tours des élections législatives. Chaque parti analysait ainsi l'événement et en tirait des conclusions selon sa sensibilité. Les clivages traditionnels réapparaissaient. La colonie russe du département se montrait elle aussi soucieuse

¹ Note du Ministère de l'Intérieur, 15 mai 1932.

² Circulaire du Ministère de l'Intérieur, 15 mai 1932.

³ *Le Petit Niçois*, 8 mai 1932.

⁴ Télégramme du Ministère de l'Intérieur, 7 mai 1932.

⁵ Note du préfet des Alpes-Maritimes à la presse, 10 mai 1932.

⁶ *L'Action patriotique de Nice et des Alpes-Maritimes*, 12 mai 1932.

⁷ *Le Petit Niçois*, 9 mai 1932.

d'exposer sa vision des faits.

Les premières heures témoignaient d'un certain *consensus* : le meurtrier du président était un déséquilibré.

Lors des différents interrogatoires auxquels il fut soumis, Paul Gorguloff tint des propos incohérents et contradictoires. Il se disait tenant d'un « fascisme vert » et admirateur de Mussolini et d'Hitler. violemment anti-bolchévique, il avait commis son geste contre une France accusée d'être favorable au régime de Moscou ; il espérait faire entrer son pays d'accueil en guerre contre son pays de naissance. Il est aujourd'hui admis que ce personnage présentait de forts troubles mentaux¹. C'est la thèse que retinrent d'abord les diverses tendances de l'opinion. Elles s'accordaient en outre sur la critique de l'origine étrangère du régicide : Paul Gorguloff, en commettant un tel acte, se montrait irrespectueux de la terre qui l'avait recueilli. Les radicaux, qui s'exprimaient par la voix du *Petit Niçois*, parlaient ainsi d'un homme « abusant de l'hospitalité de notre pays, toujours généreux et accueillant envers les étrangers »². *L'Éclaireur de Nice*, organe de la droite classique, regrettait qu'une telle agression ait pu se produire : « Un exalté russe, fou, a pu posément préparer le crime et décharger, par plusieurs fois, son arme sur le chef de l'État. La terrible leçon ! Avec quelle folle imprudence nous accordons l'hospitalité de notre sol aux éléments de violence des nations étrangères qu'ils soient de droite ou de gauche. »³

Fidèle au vocabulaire coutumier de l'extrême-droite, *L'Action patriotique de Nice* vit en Gorguloff « un métèque deux fois expulsé », fustigeant « la facilité avec laquelle nous accueillons, en France, les indésirables des cinq parties du monde »⁴. Le département était à cette date privé d'organes socialiste et communiste ; si l'on se fonde sur les positions des journaux nationaux de ces tendances, l'on devine que le discours tenu était différent, socialistes et communistes préférant se concentrer sur la folie du personnage plutôt que sur son origine⁵. L'opinion devait cependant évoluer pour considérer l'appartenance politique de Gorguloff cette fois.

Plus l'on possédait d'informations sur les mobiles avancés par le meurtrier, plus l'analyse de l'événement apparaissait politiquement marquée. La droite ne croyait pas à l'appartenance « fasciste » du meurtrier et voyait dans les déclarations de ce dernier une vaste mascarade visant à masquer les options bolcheviques de Gorguloff : le 9 mai, *L'Éclaireur de Nice* trouvait intrigante l'absence totale de réaction à Moscou, tombée dans un « mutisme absolu » ; le lendemain il présentait Gorguloff comme « un communiste, vraisemblablement en étroites accointances avec Moscou ». L'événement avait ainsi été préparé par le régime de Moscou, en liaison directe avec le parti communiste français. Aux antipodes d'une telle conception, les radicaux faisaient du meurtrier un membre actif du « fascisme international »⁶, entendant faire passer la France dans le giron des dictatures. Le régicide était ainsi un acte perpétré contre la République : pour la sauver, il fallait voter pour les partis de gauche au second tour des élections. Les radicaux campèrent sur leur position ; le 11 mai, *Le Petit Niçois* titrait : « Gorguloff n'était pas émissaire des Soviets, mais se proclamait "le dictateur vert" ». La victoire des partis de gauche dans les Alpes-Maritimes et en France prouvait que la

¹ Jacques Chauvin, *Paul Doumer, le président assassiné*, Paris, Éditions du Panthéon, 1994, p. 178.

² *Le Petit Niçois*, 7 mai 1932.

³ *L'Éclaireur de Nice et du Sud-Est*, 7 mai 1932.

⁴ *L'Action patriotique de Nice et des Alpes-Maritimes*, 12 mai 1932.

⁵ Ralph Schor, *L'opinion française et les étrangers, 1919-1939*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1985, pp. 634-635.

⁶ *Le Petit Niçois*, 8 mai 1932.

République n'avait pas fléchi.

Tous se retranchaient ainsi derrière leurs positions politiques traditionnelles. Qu'en est-il de l'attitude des Russes des Alpes-Maritimes ? Quelle analyse tiraient-ils de l'événement ?

L'assassinat de Paul Doumer par un de leurs compatriotes constitua une douloureuse épreuve pour les Russes de France et, partant, des Alpes-Maritimes. Ces derniers connaissaient alors des difficultés, n'étaient que faiblement intégrés à la population locale, mais se montraient « très soucieux de leur image »¹.

Ils entendaient démontrer qu'ils n'étaient en rien mêlés à un tel forfait, qu'ils n'en avaient pas eu connaissance, et qu'ils n'avaient rien en commun avec Gorguloff. Certains d'entre eux indiquèrent aux autorités que le nom de Gorguloff était vraisemblablement usurpé : d'origine caucasienne, ce patronyme avait été porté par deux Cosaques d'une tribu de cette région, morts entre 1914 et 1917². Ils ignoraient tout de l'origine de l'assassin. L'absence de liens entre les Russes des Alpes-Maritimes et Gorguloff fut mise en relief à plusieurs reprises dans les journaux locaux. Aux yeux de la colonie russe locale, l'ombre de la *tcheka* planait sur l'assassinat, le but étant un retournement des Français contre les Russes blancs exilés en France. Afin de témoigner de ces aspects le plus largement possible, une affiche placardée à 150 exemplaires et signée « la colonie russe de la région d'Antibes » rappelait : « Proscrits de notre pays, écartés de tant d'autres, c'est sur le sol hospitalier de la France que nous avons trouvé un accueil fraternel, un travail honnête, une place au soleil, assurée par les lois respectées et par toute la vieille et digne culture latine. [...]

Nous avons appris avec consternation et effroi que celui qui a causé ce deuil, cet énergumène qui osa lever sa main criminelle contre votre vénérable Chef d'État, est sorti, prétend-il, de nos rangs. Dans son délire le misérable parle d'un groupement politique dont il serait le leader... Il ment. Son geste ne peut être que celui d'un dément. Ce groupement politique ne saurait exister. Nul ne saurait parmi nous se solidariser avec ce monstre. »³

De tels propos donnent la mesure du malaise éprouvé par les Russes d'autant qu'en 1921 le Russe Riaboff-Kérensy alias Paul Brysgaloff blessa des agents de police et tua un télégraphiste en s'enfuyant d'une maison qu'il avait tenté de cambrioler. Les représentants de la colonie russe en imputaient déjà toute la responsabilité aux bolcheviques. Mais s'ils avaient fait l'expérience de cette épreuve, leurs craintes n'avaient néanmoins jamais été aussi fortes qu'après l'assassinat de Paul Doumer, du fait de la gravité du forfait et du changement de contexte. Un rapport de police fit état des craintes nourries par les membres de cette communauté : « ce crime fait l'objet de toutes leurs conversations », évoquait le rapport avant d'ajouter que « les réfugiés russes craignent en effet que soient prises contre eux des mesures telles que le refoulement en masses », tandis que les commerçants appréhendaient un mouvement politique anti-russe⁴. Les Russes eurent-ils à souffrir de représailles dans les Alpes-Maritimes ?

Les années 1920 et le début des années 1930 françaises furent marquées par une importante mode russe : elle était véhiculée par le vêtement, la musique, le cinéma et par

¹ Marie Piétri, « La communauté russe des Alpes-Maritimes durant l'entre-deux-guerres », *Recherches régionales*, n° 179, 2005, p. 62.

² Lettre du Directeur de la Police d'État au Préfet des Alpes-Maritimes, 10 mai 1932.

³ « Les émigrés russes de la région d'Antibes aux Français, leurs hôtes », affiche placardée à partir du 8 mai 1932, conservée par le cabinet du Préfet et consultée dans le dossier.

⁴ Rapport du commissariat de police d'Antibes, 9 mai 1932.

des écrivains, nationaux comme Jean Vignaud, auteur de *Nicky. Roman de l'émigration russe* (1922), Francis Carco, qui s'était illustré dans *Verotchka l'étrangère ou le goût du malheur* (1923), ou encore Jacques Deval avec sa pièce *Tovaritch* (1934), auxquels s'ajoutaient les écrivains russes proprement dits, aux premiers rangs desquels figuraient Joseph Kessel, qui publia le fameux roman *Nuits de princes* (1927) et André Trofimoff, connu pour *Du musée impérial au marché aux Puces* (1936). Les Russes inspiraient aux Français à la fois attirance et répulsion¹. Les Alpes-Maritimes participèrent à cette vague et recueillirent certains de ses propagateurs, tel Ivan Bounine, auteur de *Jours maudits* (1925), prix Nobel de littérature, installé à Grasse. La culture russe fut ainsi très présente dans le département et contribuait à placer les membres de cette communauté sous un jour assez favorable.

Est-ce pour cela que les Russes des Alpes-Maritimes furent indemnes de représailles et de manifestations d'hostilité de la part des autochtones ? L'explication ne saurait se cantonner à ce facteur, mais ce dernier joua toutefois un rôle. C'est surtout dans les réactions largement relayées de la colonie russe face à l'événement qu'il faut chercher l'origine d'une telle attitude. Les témoignages de sollicitude touchèrent les habitants des Alpes-Maritimes, qui opéraient une distinction entre Russes blancs et bolcheviques². À cela s'ajoute l'extrême vigilance dont firent preuve les autorités locales : elles couvrirent en effet tous les déplacements officiels des délégations russes et firent réduire les rassemblements de Russes qui ne concernaient pas la mort du Président Doumer. Le directeur de la police d'État de Nice renvoya *sine die* une conférence que devait donner dans le département le général Stogoff, proche du général Miller, chef des Organisations des Russes émigrés en France³.

Quelques heurts éclatèrent néanmoins. L'on conserve la plainte adressée le 15 mai au Préfet par un commerçant du Cap-d'Ail : avec une précision notable, il évoqua la réaction désinvolte d'étrangers, de plusieurs nationalités notamment des Italiens, face à la mort de Paul Doumer et critiqua leur attitude irrespectueuse les jours suivants. Ayant ainsi saisi le maire de sa commune, il demanda « que des mesures convenables soient prises ». Ces faits entraînèrent une réaction hostile de plusieurs habitants du Cap-d'Ail à l'endroit des étrangers, tous renvoyés au même sort. S'il paraît anecdotique, un tel témoignage n'était sans doute pas isolé, une tension palpable s'emparant du département.

Celle-ci apparût néanmoins inférieure à ce que l'on observait ailleurs, notamment à Paris ; s'en suivit dès lors « une arrivée inaccoutumée » de Russes en provenance de la capitale, que gagnait un climat plus lourd⁴. Pour la colonie russe des Alpes-Maritimes, les répercussions de l'assassinat de Paul Doumer ne s'étaient pas traduites par une crise.

Les conséquences de l'assassinat du Président avaient atteint un paroxysme national et politique. Après les obsèques, la pression retomba progressivement, d'autant que la période électorale s'était elle aussi achevée. L'affaire continua d'occuper les esprits ; les Alpes-Maritimes constituèrent un théâtre de premier ordre de l'enquête judiciaire. Régulièrement, la presse faisait état des derniers rebondissements et découvertes. Contrairement à ce qui se produisit pendant les premières heures suivant le décès du Président, l'on s'intéressait cette fois à l'enquête sous l'angle uniquement politique.

Les suites de l'événement : les remous de l'opinion

¹ Ralph Schor, *op. cit.*, p. 152 sqq.

² Rapport du commissariat de police d'Antibes, 9 mai 1932.

³ Lettre du directeur de la Police d'État au Préfet des Alpes-Maritimes, 12 mai 1932.

⁴ Rapport du commissariat de police d'Antibes, 9 mai 1932.

Trois temps marquèrent la période postérieure aux obsèques de Paul Doumer : l'approfondissement de l'enquête judiciaire, le procès de Gorguloff, et son exécution. Chacune de ces phases entraîna des commentaires politiques toujours motivés par les tendances politiques. Mais l'opinion ne réagit pas avec la même intensité pendant les trois moments de l'affaire.

L'enquête dans les Alpes-Maritimes progressa fortement pendant les mois de mai et juin 1932 ; un écart béant séparait cependant la version reproduite dans la presse des conclusions effectives tirées par la police.

Les articles paraissant dans les journaux semblent souvent répondre à une demande de la part du public, assertion qu'il convient de manier avec prudence. Au vu du nombre d'articles consacrés aux suites de l'affaire par la presse locale, l'on peut inférer que l'opinion des Alpes-Maritimes se montra désireuse d'avoir connaissance des derniers développements. Journaux réputés et feuilles secondaires accordaient une large place à l'enquête concernant l'identité et le passé politique de Paul Gorguloff. Bien souvent, les articles ne reposaient sur aucun socle de vérité.

Le meurtrier de Paul Doumer était souvent dépeint comme un médecin passé illégalement en France, un grand joueur fréquentant assidûment le Casino de Monte-Carlo. Connus pour leur traitement humoristique de l'actualité, les journaux *Cyrano* et *Le Caméléon* participèrent eux aussi à la polémique : ils prétendaient que Gorguloff avait choisi la Côte d'Azur pour fonder une société de « Fascistes russes », prêtant au personnage des liens étroits avec des Russes installés dans les Alpes-Maritimes, connus comme le général Polovtsoff, ou anonymes. Parmi ces derniers, on insistait sur le rôle d'un dénommé Kolyschko, que Gorguloff aurait connu au journal *Le Tocsin*. Ce personnage, dont le pseudonyme dans la région était Baïan, était présenté comme un germanophile, ayant fui la Russie de crainte que ses activités d'espionnage au profit de l'Allemagne ne fussent révélées. Les plus grands titres de presse locaux relayaient eux aussi cette version. Le plus à l'affût de renseignements était *L'Éclairneur de Nice* qui titra le 23 mai : « Le véritable rôle de Paul Gorguloff » ; ses journalistes obtinrent le lendemain une entrevue avec le dit Kolyschko dont ils tirèrent les conclusions : « Que Gorguloff était inspiré par les bolcheviks, il n'y a pas de doute. Il suffit de constater que son coup, dirigé, comme il l'assure, contre ses ennemis (bolcheviks), est tombé sur ses prétendus amis. Aucun fou ne peut confondre à tel point les objets de sa haine et de sa sympathie. »

Ces journalistes entendaient faire œuvre d'enquêteurs et clôturaient leur article en ces termes : « L'opinion de M. De Kolyschko, qui connaît parfaitement les milieux russes et surtout les émigrés, ne manque pas de valeur. L'enquête judiciaire en cours pourra en tenir compte. »¹

De telles prises de positions trouvent une origine dans l'assombrissement de l'horizon diplomatique mondial : l'opinion française, de tous bords partisans, craignait d'avoir affaire à de redoutables complots internationaux. Or, était diffusée une fausse version des faits, ainsi que le met en valeur l'étude des pièces du dossier.

Nombre de documents attestent des erreurs, approximations et exagérations véhiculées au sein de l'opinion de l'époque. Le Commissariat spécial, ancêtre des Renseignements généraux, publia plusieurs démentis. Afin d'éviter que l'affaire reprît une place prépondérante dans les journaux, le commissariat de la sûreté générale ordonna que fussent refoulés tous les exemplaires d'un livre rédigé par Gorguloff, *Le*

¹ *L'Éclairneur de Nice et du Sud-Est*, 23 mai 1932.

roman d'un Cosaque, qui devait être expédié d'une maison d'éditions allemande. Cela n'aurait pu selon eux que contribuer à renforcer ce qui apparut véritablement comme le « mythe » Gorguloff.

La réalité apparaissait en effet bien plus prosaïque. L'on put établir que Gorguloff avait usurpé son titre de médecin¹, n'avait fréquenté « ni les milieux révolutionnaires, ni les fascistes, ni les anti-fascistes »² et n'avait connu aucune des personnalités citées dans la presse. Kolyschko, qui n'était pas un agent des Soviets, ne pouvait avoir connu Gorguloff³. Les rapports faisaient de Gorguloff un déséquilibré, qui avait noué des contacts dans la région seulement en vue de commettre un délit lui permettant d'éponger les dettes qu'il avait contractées : l'on concluait à un possible trafic de tableaux dans les Alpes-Maritimes.

Comment expliquer un tel décalage ? Les journalistes accordaient-ils un crédit trop important aux témoignages qu'ils recueillaient ? La précipitation du moment leur permettait-elle de recouper les informations ? Cherchaient-ils à livrer à leur public la version qu'il attendait ? Ces éléments semblent se conjuguer. Il n'en demeure pas moins que la presse ne tint, sauf exceptions notables, pas compte des divers démentis des autorités, d'autant que le public s'essouffait et que l'affaire ne suscitait plus qu'un intérêt limité. Le temps du procès et de l'exécution remit cet événement au devant de la scène.

L'intérêt pour l'affaire se tassa peu à peu. L'opinion, désenflammée, accueillit favorablement la sanction du procès, qui eut lieu au mois de juillet, relativement tôt, et de façon unanime. Tous les thèmes politiques en jeu réapparurent : condamner Gorguloff, c'était laver un meurtre visant la République et montrer que la France ne laissait pas les crimes impunis, de surcroît s'ils étaient perpétrés par des étrangers.

Le 25 juillet 1932 s'ouvrit le procès en Cour d'assises de Gorguloff. Eugène Dreyfus, premier président de la Cour d'appel de Paris, mena l'audience ; le procureur général Donat-Guigue représenta le ministère public ; Gorguloff pour sa part fut défendu par Henri Géraud, connu pour avoir sauvé de la peine de mort Raoul Villain, meurtrier de Jean Jaurès.

Persuadé du verdict, *Le Petit Niçois* notait le jour de l'ouverture du procès : « Paul Gorguloff aura à répondre de son acte et à défendre sa tête »⁴. Les vecteurs de l'opinion revinrent cependant sur les allégations qu'ils avaient véhiculées quelques mois plus tôt ; la pression était retombée, les esprits apaisés ; preuve de cet étonnant revirement, la position de *L'Éclaireur de Nice* : « Il ne faudrait pas, en effet, que le procès qui demain s'ouvrira devant les assises de la Seine dégénérât, de par l'habileté des défenseurs ou de dépositions de certains témoins, en procès politique. *C'est un crime de droit commun dont vont avoir à connaître les jurés parisiens et rien que cela.* Et si, au début de l'affaire, il était apparu intéressant de rechercher les attaches que Paul Gorguloff pouvait avoir avec le Gouvernement révolutionnaire de son pays, l'enquête policière, rappelons-le une fois de plus, n'a rien découvert de probant en ce sens. »⁵

Les radicaux se montrèrent ainsi plus virulents que la droite dans ce cas précis, sans doute en raison du lien politique qui les unissait à Paul Doumer.

À l'annonce du verdict, la condamnation à mort de Gorguloff, tous reconnurent sans exception que la sentence était juste, appropriée à un tel acte. La droite souligna que Donat-Guigue avait prononcé un « beau et sévère réquisitoire », en citant de larges

¹ Rapport du Commissaire spécial au Ministère de l'Intérieur, 18 juin 1932.

² Rapport du Commissaire spécial au Ministère de l'Intérieur, 14 mai 1932.

³ Rapport du Chef-Adjoint de la sûreté au Directeur de la Police d'État, 25 mai 1932.

⁴ *Le Petit Niçois*, 25 juillet 1932.

⁵ *L'Éclaireur de Nice et du Sud-Est*, 25 juillet 1932. (En italique dans le texte).

extraits : « Un roman a paru à Kharbine qui se termine par l'assassinat du président de la République Française : l'assassin est un Russe. Gorguloff avait-il lu ce livre ? En tous cas, un auteur russe l'a publié, en estimant qu'il répondait aux conceptions de ceux de ses compatriotes qui le liraient : émigrés malheureux et nostalgiques qui ne sont pas fous, mais dangereux ! Prenez garde, messieurs les jurés, qu'il n'y ait pas d'autres Gorguloff à Kharbine ou ailleurs ! »¹

Le journal radical acheva sa relation par des mots rappelant la solennité du moment : « c'est fini. Gorguloff est entré dans l'histoire »².

Ces attitudes montrent l'imprévisibilité des réactions, les contradictions de l'opinion : on ne revenait pas sur l'identité politique du meurtrier mais on mettait en exergue son origine étrangère ; on ne voulait pas que le procès se muât en événement politique, mais on rappelait les enjeux nationaux de l'affaire. Dans les Alpes-Maritimes, comme dans le reste du pays, on considéra l'affaire classée. L'exécution du meurtrier fut reléguée à un rang secondaire.

Gorguloff fut exécuté le 14 septembre 1932. Si nombre d'éditions spéciales parurent ce jour-là, le fait passa inaperçu. Les habitants des Alpes-Maritimes, qui avaient pourtant manifesté un vif intérêt pour cet événement, témoignèrent d'autres préoccupations. Ils entendaient que leur département recouvrât le calme.

En signe d'hommage, toutes les municipalités du département placèrent dans les lieux officiels un portrait de Paul Doumer³. Le nom du Président ne devait plus résonner dans le département que lors des commémorations. À ce sujet, les passions s'étaient tues.

L'assassinat du Président de la République Paul Doumer fut considéré dans les Alpes-Maritimes comme un fait d'ampleur, qui lui-même engendra une série d'événements dans le département, certains liés à la situation nationale, d'autres à la conjoncture locale. Les répercussions de cet acte s'étalèrent dans le temps, gagnant en intensité, atteignant un paroxysme, puis retombant pendant une longue phase, émaillée de moments de convulsion. Les effets s'avéraient multiples : il y eut de nombreuses manifestations, une mise en branle de l'opinion, qui réagissait diversement selon le moment. La démarche rétrospective adoptée en histoire laisse planer le risque d'une déformation de la vision, provenant d'une compression du passé. L'on peut avec le recul dégager des temps forts et des réactions secondaires, mais à l'époque, tout se valait, l'événement était considéré absolument et non relativement. Ce que l'on considère comme de faibles tensions dans le département furent ressenties comme un véritable malaise. À la différence de ce qui se produisit dans d'autres régions, l'on peut cependant soutenir que le régicide n'entraîna pas de crise localement. Les répercussions de ce que tous considéraient comme un drame ne furent ainsi pas une simple projection de ce qui se passait dans le centre de gravité du pays : le département vivait véritablement la situation simultanément, car dans un événement, l'onde de choc apparaît souvent plus ample et décisive que l'élément détonateur lui-même. Le déclenchement de la situation eut lieu à Paris, mais en saisir les répercussions nécessite d'examiner la variété des lieux où les effets peuvent se faire ressentir, afin d'avoir une vision des conséquences à l'échelle de la France, pays où chaque région réagissait avec ses particularités. Les Alpes-Maritimes, relativement à cet événement, le prouvaient.

¹ *L'Éclaireur de Nice et du Sud-Est*, 28 juillet 1932.

² *Le Petit Niçois*, 28 juillet 1932.

³ Lettre du Préfet des Alpes-Maritimes aux maires du département, 1^{er} mars 1934.

COMPTES-RENDUS BIBLIOGRAPHIQUES

Bagnaschino (Davide), en collaboration avec Mauro Amalberti et Antonio Fiore, *La Linea Maginot del Mare. Le fortificazioni francesi della Maginot Alpina tra Mentone e Sospel. I combattimenti dal Giugno 1940 al 1945*, Borgone di Susa, Melli, 2007, 213 p., 29€ (www.davidebagnaschino.it)

Nous avons déjà présenté dans ces colonnes le compte rendu des deux ouvrages précédents rédigés par Davide Bagnaschino¹. Nul n'est donc besoin d'épiloguer sur la passion que ce géomètre de profession voue aux fortifications italiennes (« Vallo Alpino del Littorio »)² ou françaises (« Ligne Maginot »).

Le dernier ouvrage qu'il nous propose a été préparé avec le concours de Mauro Amalberti pour la partie historique (brève description des combats intervenus autour de ces ouvrages de juin 1940 à avril 1945) et d'Antonio Fiore pour la couverture photographique (240 photos en couleurs prises à l'extérieur comme à l'intérieur des fortifications), mais l'essentiel du développement, rédigé par Davide Bagnaschino, est consacré à la présentation minutieuse des ouvrages Maginot de Sospel à Menton où, sur 18 km de front potentiel, la Commission d'Organisation des régions Fortifiées avait aménagé, de 1928 à 1940, 10 « gros ouvrages »³, 6 « petits ouvrages »⁴ et 8 avant-postes⁵.

L'auteur, comme à l'accoutumée, se montre à l'aise dans la présentation des conditions techniques des sites fortifiés (casernements, centrales électrique et de ventilation, dépôts de munitions, armements utilisés, blocs d'entrée et de combat) et, outre les observations personnelles *in situ*, il s'est appuyé sur une bibliographie exhaustive⁶, tout en proposant six cartes et vingt plans détaillés qui permettent de bien situer les ouvrages les uns par rapport aux autres, de même que les blocs photographiés. Il faut insister sur la richesse de l'iconographie (12 photos de 1939-1940⁷ en noir et blanc et 240 photos récentes en couleurs).

Sur le plan de la connaissance de la Ligne Maginot des Alpes et de son utilité, il n'apporte rien de nouveau, si ce n'est quelques brèves allusions à l'état actuel des fortifications, à leur visite possible ou à leur dangerosité, mais il faut tenir compte que le livre est avant tout destiné à un public transalpin pour lequel il sera d'un grand intérêt et suscitera vraisemblablement des velléités de visites des ouvrages ouverts au public (fortin du Pont Saint-Louis, gros ouvrages de Sainte-Agnès, Barbonnet, Saint-Roch et Agaisen) de la part de Ligures ou de Piémontais. Un aperçu de la fréquentation de ces forts-musées aurait été le bienvenu, de façon à montrer l'émergence d'un tourisme culturel nouveau.

On peut regretter qu'un ouvrage dont la première partie du titre intègre la présence de la mer n'évoque pas les casemates Maginot des Corniches qui, certes, n'entrent pas dans la catégorie des « gros ouvrages » ou des « petits ouvrages » mais dominant bien la Méditerranée⁸ et intrigant, plus d'une fois, les touristes ou les Azuréens circulant sur l'un des plus beaux panoramas de la planète.

Jean-Louis Panicacci

¹ *Alta Roja fortificata. Dal campo trincerato del Tenda alle opere in caverna del Vallo Alpino*, Borgone di Susa, Melli, 2001, 208 p. in *Recherches Régionales*, N° 166, 2003, p. 120 ; *Il Vallo Alpino a Cima Marta*, Arma di Taggia, Atene edizioni, 2002, 271 p. in *Recherches Régionales*, N° 168, 2003, p. 114.

² Il a d'ailleurs été associé au projet Interreg « La Mémoire des Alpes 1939-1945 », pour le secteur géographique relevant de la province d'Imperia (CD-Rom « Guerre, Alliés, Résistance »).

³ Cap Martin, Roquebrune-Cornillat, Mont Agel, Sainte-Agnès, Castillon, Barbonnet, Saint-Roch, Agaisen, Brouis, Mont Grosso.

⁴ Croupe du Réservoir, Col de Garde, Banquettes, Garuche, Golf de Sospel, Champ de tir de l'Agaisen.

⁵ Pont Saint-Louis, Pilon, Colletta, La Pena, Pierre Pointue, Scuvion, Castes Ruines, Croix de Cougoule.

⁶ Vingt ouvrages « techniques » (avec les fondamentaux tels que Mary, Gariglio-Minola, Truttmann et les frères Cima aussi bien qu'avec les études de vulgarisation et de découverte telles que Raybaud et Wahl) et « historiques » (avec les anciens Marchini, Montagne et Azeau aussi bien que les récents Béraud, Gallinari, Panicacci et Plan-Lefèvre).

⁷ Presque toutes reprises de l'ouvrage du général Montagne ou de la revue *Vincere*.

⁸ Contrairement aux ouvrages de la cuvette de Sospel et de la commune de Breil.

Bariety (Jacques) (dir), *Aristide Briand, la Société des Nations et l'Europe, 1919-1932*, Presses universitaires de Strasbourg, 2007, 542 pages.

La construction de l'Europe se trouve au centre de l'actualité et inspire même l'intitulé de la nouvelle question inscrite au programme des concours en 2007. Aussi la parution des actes d'un colloque international, organisé par Jacques Bariety, colloque consacré à Briand, la SDN et l'Europe, apparaît-elle particulièrement opportune et utile.

L'ouvrage réunit les contributions de nombreux spécialistes de l'histoire des relations internationales, celles-ci étant comprises dans leur acception la plus large, recouvrant approches diplomatiques, militaires, économiques, culturelles, étudiant le rôle des acteurs principaux et secondaires. Briand, la complexité de sa personnalité, les inflexions de sa politique, ses succès et ses échecs occupent une place majeure dans les analyses. On le voit passer d'une volonté d'application ferme du traité de Versailles, position de 1921 parfois oubliée, à une conciliation plus réaliste. De fait, les accords de Wiesbaden sur les réparations, en octobre 1921, dépassent la coopération économique et esquissent déjà un rapprochement politique. En fait, Briand a-t-il tellement le choix ? Le refus des Britanniques de s'engager sur le continent, les germes d'instabilité qu'entretennent les nationalistes allemands et les minorités d'Europe de l'Est, le pacifisme de l'opinion publique, les nouvelles théories juridiques de « paix par le droit », tous ces facteurs conduisent le ministre français à parier sur la « face démocratique » de l'Allemagne et à essayer de lier celle-ci par des accords diplomatiques. Par là, prenant en compte l'affaiblissement du poids de la France sur la scène internationale, il peut espérer redonner à son pays une influence et un prestige dus désormais à son engagement pour la paix et la construction de l'Europe. Mais Briand semble bien avoir été conscient des lacunes de Locarno et avoir été conduit de la sorte au pacte qu'il signa avec Kellog.

Pour restaurer son influence la France mise aussi sur un de ses atouts particuliers, la culture. Aussi essaye-t-elle de contrôler l'Institut international de coopération intellectuelle, créé dans le cadre de la SDN. Elle s'engage dans la coopération économique. Elle s'appuie sur toutes les forces favorables à la paix, le Saint-Siège, les alliés de l'Est, la presse comme *l'Europe nouvelle* de Louise Weiss. Mais les obstacles se révèlent nombreux : jeu solitaire de la Grande-Bretagne qui veut éviter une hégémonie française sur le continent, isolationnisme des Etats-Unis et indifférence de ce pays au plan Briand de 1929, disparités de niveau économique entre les diverses parties de l'Europe, contradiction entre le libéralisme pratiqué dans certains pays et l'interventionnisme prôné ailleurs, divergence entre les projets d'union européenne et la vocation universaliste de la SDN, méfiance des Allemands, même, pour l'anecdote, conflits avec Albert Thomas, Français faisant passer les intérêts du BIT avant ceux de son pays d'origine.

L'ouvrage se révèle trop riche pour que tous ses apports puissent être évoqués. Des développements intéressants et souvent neufs sont consacrés aux divers groupes de pression, à la position des pays étrangers, position exposée à partir de leurs archives nationales, à des épisodes particuliers comme celui de la Haute-Silésie où s'illustre le général Le Rond. L'un des mérites du colloque est de montrer que la personnalité, les objectifs, les méthodes de Briand suscitent des interprétations et des jugements très divers dans la communauté internationale des chercheurs. La présentation scientifique du volume, avec notes, bibliographie, chronologie, iconographie, annexes, est parfaite. Cette mise au point marque une importante étape dans les connaissances relatives à un homme très célébré de son vivant et à des événements qui ont servi de matrice aux expériences européennes d'après 1945.

Ralph Schor

Chatriot (Alain) et Duclert (Vincent), *Le gouvernement de la recherche, Histoire d'un engagement politique de Pierre Mendès France à Charles de Gaulle (1953-1969)*, La Découverte, Paris, 2006, 428 pages.

Le gouvernement de la recherche, ouvrage issu d'un programme lancé par l'EHESS, analyse pour la première fois l'âge d'or que représente dans le domaine de la recherche les années Mendès-de Gaulle, de 1953 à 1969.

Les périodes antérieures apparaissent en effet bien timides en matière de politique scientifique : cette préoccupation compte peu pour les responsables avant 1914. Dans l'entre-deux-guerres est ébauchée une première forme d'institutionnalisation. Dans l'après-guerre, les réflexions marginales qui sont menées ne s'imposent pas comme une priorité aux gouvernements. Mais Pierre Mendès France, au pouvoir en 1954-1955, amorce un tournant décisif. En avance sur ses contemporains, voulant lier science et politique, introduire la recherche dans son champ d'action, il déclare dès le 3 juin 1954 : « La République a besoin des savants ; leurs découvertes (...) contribuent à la grandeur d'un pays ». Aussi crée-t-il un secrétariat d'Etat à la Recherche scientifique et au progrès technique, rattaché au président du conseil et confié à Henri Longchambon, normalien, agrégé de physique, ancien résistant. Les successeurs de Mendès France ne conservent pas le secrétariat d'Etat, mais l'ancien président du Conseil organise du 1^{er} au 3 novembre 1956 à Caen un colloque national sur la recherche et l'enseignement scientifique. Ces états généraux de la recherche réunissent 250 savants, industriels, hauts fonctionnaires, élus, journalistes qui se retrouvent lors de réunions ultérieures, lancent de nombreux projets et consacrent le rôle politique et social des chercheurs.

Le général de Gaulle a, dans le passé, montré son intérêt pour les questions scientifiques. Pendant la guerre, Louis Rapiner a dirigé à New York un bureau scientifique de la France libre et fondé en 1942 l'Ecole libre des hautes études, sorte de Collège de France en exil. Le 8 avril 1961 est créée la Délégation générale à la recherche scientifique et technique qui institutionnalise et organise la recherche publique. Pierre Piganiol, responsable de la nouvelle structure, utilise habilement l'imprécision du dispositif initial pour accroître son périmètre, joue de son passé de grand résistant et de l'appui du professeur Debré, père du Premier ministre. La DGRST qui finance de grands programmes d'action contribue à la riche moisson de prix Nobel que la France récolte dans les années 1960. Les sciences humaines et sociales, sans être prioritaires, ne sont cependant pas oubliées.

Le livre publie aussi de nombreux témoignages, dont ceux d'acteurs essentiels comme Pierre Piganiol, Louis Crémieux-Brillac, Raymond Poignant, Pierre Lelong, Marcel Boiteux, Stéphane Hessel... Enfin dans une troisième partie figurent non de simples annexes mais un riche dossier documentaire qui prolonge le propos des auteurs. Ce livre solide et précis, consacré à la recherche scientifique, illustre brillamment celle-ci.

Ralph Schor

Rosanvallon (Pierre), *La Contre-démocratie. La politique à l'âge de la défiance*, Le Seuil, Paris, 2006, 346 pages.

En même temps qu'elle triomphe, la démocratie fait naître de vives critiques. Toute légitime qu'elle soit, elle souffre d'un déficit de confiance. Aussi cherche-t-on toujours un contre-pouvoir qui le contrôle et la corrige. Pierre Rosanvallon pense que, désormais, l'analyse d'un régime politique se fonde à la fois sur son architecture institutionnelle et sur les divers mécanismes d'évaluation et de blocage.

L'auteur décrit d'abord les modalités par lesquelles s'exerce une surveillance sur le

système représentatif : les sondages, les rapports, les reportages qui institutionnalisent quasiment l'opinion, la dénonciation des abus et des scandales, l'expertise en matière de gestion. La surveillance est assurée par de nombreux acteurs, associations diverses, mouvements féministes et générationnels, minorités sexuelles, ONG, internet, autorités indépendantes incarnées par les médiateurs, instances d'audit internes aux administrations... Ainsi s'affrontent plusieurs légitimités, celle des pouvoirs institués et celle de leurs censeurs : Camille Desmoulins ne disait-il pas que « les journalistes exercent le ministère public » et remplissent « une véritable magistrature » ?

Pierre Rosanvallon, analysant la « souveraineté d'empêchement », rappelle que celle-ci a toujours montré ses capacités de résistance au pouvoir par le repli, le détournement des règles, parfois la rébellion, plus généralement par l'opposition politique, le vote-sanction, la dissidence organisée. Ainsi apparaît une « politique négative » qui cherche à bloquer certains projets officiels par des manifestations de rue ou des campagnes médiatiques et à punir électoralement les sortants par des votes fondés davantage sur un jugement du passé que sur les choix d'avenir.

Les citoyens sont érigés en juges par des jurys populaires dont diverses expérimentations ont été dans le passé ou des conseils spécialisés comme les prud'hommes en France. Dans les démocraties contemporaines s'effectue un glissement du politique au pénal, une juridiciarisation qui veut contraindre les gouvernements à rendre des comptes. L'auteur montre qu'on est passé d'une démocratie de confrontation et de représentation à une « démocratie d'imputation ».

La contre-démocratie construit donc un système complexe de division des pouvoirs, une dialectique incessante entre action et contrôle, une dissémination des initiatives et des responsabilités. Les citoyens cherchent moins à conquérir le pouvoir qu'à le corseter et à lui imposer une totale transparence, idéal jugé parfois supérieur à l'intérêt général. Mais il peut arriver que la démocratie étouffe la démocratie. En effet la radicalisation de la volonté de surveillance et de souveraineté négative peut conduire au populisme, défini comme une pathologie de la vigilance et de l'empêchement, une exacerbation destructrice de l'idée de peuple-juge.

En définitive, Pierre Rosanvallon souhaite un équilibre entre le gouvernement électoral-représentatif, qui ne doit pas se transformer en machine à gouverner, la délibération politique qui doit rester ouverte et adaptable, la contre-démocratie qui doit éviter le piège de populisme. Ce livre brillant, éclairé par des analyses historiques remontant jusqu'aux racines grecques de la démocratie, montre aussi que la dépolitisation souvent évoquée et le repli sur la sphère du privé constituent de fausses évidences. La contre-démocratie témoigne au contraire de la vitalité de la société civile.

Ralph Schor

Encrevé (André), *La France de 1870 à 1914, Que sais-je ?* PUF, Paris, 2006, 126 pages.

Sur un sujet et une séquence chronologiques classiques, les débuts de la IIIe République, André Encrevé propose une excellente synthèse. Le livre s'articule en quatre chapitres : le triomphe des Républicains (1870-1879), la France de la IIIe République, l'installation de la République (1879-1898), la consolidation de la République (1898-1914).

L'auteur explique comment, en dépit d'une conjoncture économique défavorable dans le dernier quart du XIXe siècle, les républicains ont enraciné le régime et assuré la longévité de celui-ci. Il passe en revue les raisons idéologiques de ce succès, la mise en place d'une démocratie libérale, et les formes de sociabilités qui renouvellent la vie politique. Outre le récit des événements intervenus, le livre offre des développements bien venus sur les forces

politiques, l'économie, la société, la religion, la culture, l'action diplomatique, l'expansion coloniale.

Ce guide sûr et complet rendra les plus grands services.

Ralph Schor

Konopnicki (Raphaël), *Camarade VOISIN*, Paris, Jean-Claude Gawsewitch Editeur, 2008, 397 p.

Le récit autobiographique de Raphaël Konopnicki, né en Pologne en 1915, est riche de faits et de notations psychologiques relatives aux juifs immigrés dans la France de l'entre-deux-guerres, à leur implication fréquente dans la lutte contre le fascisme, voire à la séduction qu'ils ont éprouvée vis-à-vis du communisme, avant de s'engager dans des formations de la Résistance. Le parcours de « Konop » est encore plus original dans la mesure où il a été, plusieurs années responsable de la SFIO et de la CGT à Metz, avant d'adhérer au PCF à Marseille en 1940. Nous n'évoquerons pas, dans ces lignes, les chapitres consacrés à son militantisme d'avant-guerre aussi bien qu'à ses pérégrinations d'après-guerre, pour nous concentrer sur sa période azuréenne (mars 1943-juillet 1946) où il est devenu, au début de l'occupation allemande Edouard Voisin, d'où le titre de l'ouvrage.

La description de la vie à Nice et en principauté de Monaco sous l'occupation italienne n'apporte guère d'éléments nouveaux, si ce n'est une description des affres des joueurs invétérés du casino de Monte-Carlo qu'il rencontre dans le train le conduisant à son travail dans un grand magasin de tissus. En revanche, la période de l'occupation allemande est très intéressante avec une bonne illustration de la « grande rafle » des juifs conduite par Aloïs Brünner¹ et un hommage rendu aux personnes² qui ont hébergé un certain temps sa famille et les collatéraux, avant d'aborder l'action clandestine du « camarade Voisin ». En premier lieu, la direction de l'imprimerie clandestine de l'UJRE et de la section juive des FTP-MOI, sise à Valrose, de septembre 1943 à février 1944³ ; ensuite, la direction politique et militaire du PCF dans l'arrondissement de Grasse jusqu'à la Libération⁴. L'auteur nous apporte des éléments d'explication importants sur les conflits de personnes et de « ligne » qui ont opposé les dirigeants de la fédération des Alpes-Maritimes du PCF en 1945-1946, voire les dirigeants azuréens à la direction nationale, jusqu'à l'éviction de la direction fédérale puis du comité fédéral de Paul Maertens, Edouard Voisin, Henri Paoli, François Reboa en juillet 1946.

On peut regretter qu'il y ait des confusions géographiques⁵, de sigle⁶ ou des erreurs chronologiques⁷ mais n'oublions pas que l'ouvrage proposé n'est pas un livre d'histoire mais

¹ Les nombreux changements de domicile, l'entassement dans de petits appartements, la faim qui tenaille les organismes, la panique devant l'action impitoyable des SS et de leurs collaborateurs français.

² L'institutrice Clémentine Riccobono à Nice, le couple d'hôteliers Edmond et Marie Deneuve à Cannes, ayant obtenu la médaille des Justes parmi les Nations à titre posthume en 2006.

³ La description de la villa, de son matériel d'impression et des tirages multiples qui y furent réalisés (*Notre Parole, Jeune Combat, Fraternité, J'Accuse, Pensée et Action, France d'Abord, Le Cri des travailleurs*) est fort intéressante car elle ne se limite pas au factuel mais relate également les difficultés psychologiques des « imprimeurs » Edouard Voisin et Renée Collin (Rose Konopnicki), constamment sur le qui-vive et stressés par les arrestations successives de leurs chefs et pourvoyeurs L'Avocat (Joseph Rosebaum auquel le livre est dédié), Grégoire (Spolianski) et Chiffra (Rosenzweig), qui moururent sous la torture sans avoir parlé.

⁴ Mise en place des Milices patriotiques et des Comités locaux de Libération, contacts avec les FTP, le FN et les formations de la Résistance non communiste ; l'auteur nous propose une description inédite de la manifestation patriotique du 14 juillet devant le monument aux morts de Cannes comme des bals patriotiques ayant lieu à Mougins les dimanches après-midi afin de diffuser la propagande écrite, collecter des fonds pour les maquis voire pour recruter des combattants.

⁵ En ce qui concerne la partie azuréenne La Roquette sur Var est citée en lieu et place de La Roquette sur Siagne.

⁶ L'usine d'aviation de La Bocca est indiquée à deux reprises comme étant la SNECMA au lieu de la SNCASO.

⁷ L'arrestation de Mussolini le 24 juillet 1943, des cadavres mutilés de juifs et de résistants abattus par des miliciens ou des doriotistes découverts sur les bords des routes sous l'occupation italienne, le départ des Allemands de Cannes dans la nuit du 24 au 25 août 1944, l'entrée des Américains à Nice le 29 août, la libération de Monaco le 7 septembre et celle de Menton le 9 septembre.

bien de souvenirs. Son contenu ne peut qu'intéresser les historiens et érudits travaillant sur la Résistance, le PCF et l'immigration juive d'Europe centrale.

Jean-Louis Panicacci

KLOTZ (Roger) – *Félix Gouin, l'avocat de la démocratie*. Istres, Association des Amis du Vieil Istres, 2008.

C'est à Nice que Félix Gouin est mort, le 25 octobre 1977. Cet ardent défenseur de la République, qui passe pour un météore de la vie politique, était en fait mal connu jusqu'à aujourd'hui. Ce livre, qui vient de sortir, comble une lacune puisque c'est la première biographie de Félix Gouin.

Né le 4 octobre 1884, dans une famille d'instituteurs laïques profondément enracinée à Istres, dans les Bouches-du-Rhône, Félix Gouin a eu une carrière politique exceptionnelle.

Maire d'Istres de 1922 à 1959, il mena, au moment où la ville s'industrialise, une politique d'équipements sociaux, qui est peut-être symbolisée par la construction des « Habitations à Bon Marché », qui font aujourd'hui partie du patrimoine historique de la Ville d'Istres.

Conseiller Général de 1920 à 1958, il a été à la fois un homme de terrain et le porte-parole départemental du Parti socialiste SFIO.

Député de 1924 à 1940. Il a surtout été un député actif et assidu, participant à la confection des lois et au contrôle du gouvernement par son travail en commission et par sa participation aux séances. Le 10 juillet 1940, il est le seul Député des Bouches-du-Rhône à refuser les pleins pouvoirs au Maréchal. Rapidement, il rejoint Londres où, avec René Cassin, il travaille à la réforme de l'Etat. Il devient donc Président de l'Assemblée Consultative d'Alger puis Président de la première Assemblée Constituante. Du 23 janvier 1946 au 12 juin de la même année, il devient Président du Gouvernement Provisoire de la République, suite à la démission du Général de Gaulle. Il avait, à ce titre, rang de Chef de l'Etat.

Félix Gouin est redevenu député en 1946 et s'est retiré en 1958. Il a surtout défendu la suprématie du Pouvoir Législatif sur le Pouvoir exécutif

Joseph Valliche

RECHERCHES RÉGIONALES

se propose de faire mieux connaître les Alpes-Maritimes et les contrées limitrophes telles qu'elles apparaissent au travers des recherches en sciences humaines et sociales.

La revue publie, dans un esprit multidisciplinaire, des travaux originaux, des résumés de thèses ou de mémoires de maîtrise, des documents d'archives, des données statistiques, des notes de lecture, toutes les informations qui font progresser la connaissance ou facilitent les études ultérieures.

En assurant ce périodique, la Direction des Archives du Conseil général des Alpes-Maritimes reste fidèle à sa mission qui est essentiellement de fournir aux chercheurs les instruments de documentation indispensables à la réalisation de leur œuvre.

FONDATEURS

Etienne Dalmasso

Andrée Devun

COMITÉ DE RÉDACTION

Jean-Bernard Lacroix

Loïc Rognant

Ralph Schor



CONSEIL GÉNÉRAL DES ALPES-MARITIMES

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
CENTRE ADMINISTRATIF DÉPARTEMENTAL
06206 NICE CEDEX 3 - TÉL. 04 97 18 61 71