

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

Emilie TUZ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

²⁶ Hôtel situé à Nice.

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

²⁸ Salle à manger inaugurée le 31 janvier 1866

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

³⁰ Poisson voisin du saumon

³¹ Sauces aigres, utilisées habituellement avec le saumon fumé

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁴⁸ Leospo Louis, *op. cit.*, p. 139.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁴⁹ Leospo Louis, *op. cit.*, p. 311.

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

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

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

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

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

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

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

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

⁵¹ Leospo Louis, *op. cit.*, p. 346.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁵⁶ *Ibidem.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁵⁹ César Ritz : 1850-1918.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁶⁴ Gouirand Pierre, *op. cit.* p.8.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁶⁸ Leospo Louis, *op. cit.*, p. 336.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁷¹ Antonin Carême, 1784-1833

⁷² Mennel, *op. cit.*, p. 209.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁷³ Adolphe Dugléré: 1805-1884.

⁷⁴ Jules Gouffé: 1807-1877.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁷⁷ Montagne Prosper : 1865-1948.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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