

ARCHIVES D'ENTREPRISE : L'HOTEL BEAU-RIVAGE DE NICE (1882-1969)

Devenue d'Azur par la grâce de Stephen Liegeard, la côte méditerranéenne provoque un véritable boom économique et la ville de Nice (après Cannes) devient le pôle d'attraction d'une société cosmopolite.

Lorsqu'on est Suisse et hôtelier, il est impossible de rester hors d'un tel mouvement et la famille Schmitz s'implante avec de solides atouts (patrimoine hôtelier et immobilier).

En 1882, l'hôtel Beau-Rivage voit le jour au 107, quai du Midi (devenu après 1917, quai des Etats-Unis). C'est un immeuble de six étages, mansardé et dont la capacité variera entre cent quarante et cent quatre-vingts chambres au cours de son existence. Il dispose en 1882 d'un confort spartiate (eau froide à l'étage, cheminées à bois dans les chambres, omnibus, restaurant de type pension). Mais, vers 1890, de grands travaux le modernisent : arrivent l'électricité, les salles de bains à l'étage, l'ascenseur vers 1910 et le téléphone après 1914.

Jusqu'en 1952, sa gestion est couplée avec un autre hôtel du groupe : l'hôtel des Etrangers qui disparaîtra cette même année.

Né avec la fin du XIX^e siècle, il disparut en 1969, victime tout à la fois de son déclin faute de modernisation, de la mort de son propriétaire en 1967 et d'une succession difficile, peu capable de redresser la situation.

Aujourd'hui, l'hôtel Beau-Rivage renaît de deux façons :

— d'une part, une chaîne internationale a racheté les murs et rouvert l'hôtel après plus de dix ans de fermeture ;

— d'autre part, il y a quelques années le conservateur des Archives départementales sauva avec bonheur, d'une destruction sauvage les archives commerciales qui ont servi à la réalisation de cette enquête.

Un grand espoir permettait de croire que celles-ci enrichiraient la connaissance du milieu hôtelier niçois. Mais cet espoir devait être déçu, car, jusqu'à

ce jour, il semble qu'elles soient les seules archives rescapées de ce type, et si elles apportent des renseignements, leur unicité rend toute comparaison impossible.

LES SOURCES DE L'ENQUETE

LE FONDS DE L'HOTEL BEAU-RIVAGE AUX ARCHIVES DEPARTEMENTALES

On peut distinguer trois types de documents :

Des documents comptables couvrant la période 1952-1965

Il s'agit là :

- De livres-journaux pour des périodes courtes : 1963-1965.
- D'un extrait de comptes-courants : 1955-1962.

L'analyse de ces documents ne donne que des renseignements fragmentaires ne pouvant être rattachés à une quelconque étude comptable. Ils sont dispersés et ne contiennent aucun chiffre susceptible de permettre de retrouver le bilan de la période.

Des documents commerciaux

- Un inventaire sans date.
- Un relevé des dépenses du concierge, établi probablement avant la guerre de 1914, mais à peu près inexploitable faute de rapprochements.
- Des extraits de comptes-fournisseurs (période 1902-1913) très intéressants car ils nous révèlent, du moins à première vue, un système d'approvisionnement hôtelier, mais ils présentent l'inconvénient majeur de concerner deux hôtels : Beau-Rivage et l'hôtel des Etrangers, qui avaient cuisine et comptabilité communes jusqu'en 1952.
- Des carnets d'approvisionnement (1901-1952), très riches en informations concernant la partie « cuisine » des deux hôtels (quantité, qualité, sélections, variétés des produits). C'est une image vivante et colorée des mœurs culinaires niçoises et provençales à différentes époques, mais ce document n'est bien souvent que l'aide-mémoire du cuisinier. Il ne contient aucun prix, quelquefois pas de quantités, bien souvent pas de précision quant à la qualité (pommes de terre : oui, mais lesquelles ? viande : luxe, 1^{er} choix ou 2^e choix ?).

Au-delà de l'anecdote, ce sont des documents manquant malheureusement de profondeur.

- Des carnets de marchés.
- Des comptes de cave.
- Des menus.

Autant de documents qui colorent l'étude sans malheureusement apporter de continuité, car fragmentaires, souvent incomplets, sans dates et toujours destinés aux deux hôtels.

Des documents sociologiques

— Les registres des voyageurs : 1882-1969, documents exceptionnels à première vue, mais hélas très incomplets à l'étude. En effet, les trois-quarts ne sont constitués que de carnets contenant seulement des numéros de chambres et des noms. Heureusement, les registres complets couvrent des périodes déterminantes et, si la continuité n'est pas la règle, ils permettent une assise solide par une étude typologique du « voyageur-client » dont l'hôtel s'est nourri pendant soixante-sept ans (au-delà de l'étude mécanique, l'apport de l'informatique ultérieurement permettra une analyse plus fine par l'étude de la répétition des noms). Peut-être pourra-t-on arriver à une étude croisée permettant de déterminer des rythmes répétitifs, et découvrir dans l'hôtel le centre d'un nœud de communications où se croisent toutes les nationalités.

— Les livres de paye du personnel : 1900-1945. Un hôtel comporte une variété importante de catégories de personnel. Les archives en font ressortir trois, mais avec des renseignements de qualité et de quantité inégales, avec des trous énormes que, à partir de 1945, la loi transforme en désert complet, lorsque la comptabilité sort du folklore pour entrer dans l'ère du plan comptable et des déclarations sociales.

— Des registres pour le personnel hôtelier : cuisiniers, femmes de chambre, etc. Ils ne représentent malheureusement qu'une période incomplète : 1900-1945, et ils traduisent un profond empirisme plus on se rapproche du début du siècle. Une vision fragmentaire d'où émergent des pistes, des impressions confuses, mais rien de solide, les obligations sociales de l'époque 1900 relevant plus du paternalisme que du service du personnel.

— Des registres pour le personnel de la lingerie : 1900-1925. C'est une catégorie de personnel qui apparaît de manière abrupte et surprend au premier abord par son importance. Recrutement local, très bref, de personnel essentiellement féminin et bien souvent travaillant à la tâche. Des documents très incomplets sur des périodes courtes, des informations peu quantifiables, un certain flou, certes très intéressant, mais peu sûr. Il est probable que la disparition de ce personnel après 1925 provient d'une mutation de l'hôtel qui, à partir des « années folles », sous-traite ce genre de travail (blanchisserie extérieure, couturières, services...).

— Des registres pour le personnel technique : maçons, menuisiers... Là aussi émerge un personnel spécifique : probablement lié à une période d'investissements, d'agrandissements. Chaque année, avec la fermeture, des travaux de bâtiment sont effectués. Il disparaît avec la fin de la guerre (1927 marque la dernière période de fermeture annuelle). On se tourne vers l'artisanat local. On sous-traite ailleurs, ces registres ne portant mention que d'un personnel essentiellement masculin, jeune et très saisonnier, rémunéré uniquement à la tâche, ce que notre époque appelle des « intérimaires » et que l'on nommait alors des tâcherons.

— Des livres de recettes journalières : 1902-1969. Ces documents sont constitués par les registres tenus journalièrement par le concierge, puis par un employé spécialisé (tenancier de main-courante). Ce document porte le nom usuel de *main-courante*. Celle-ci constitue, sans être un document, le

panorama financier de l'hôtel à travers les comptes journaliers de chaque chambre, selon le mouvement des voyageurs arrivée-départ. On doit souligner la richesse extrême de cette partie du fonds, car elle existe sans interruption de 1902 à 1969. Elle reflète la vie d'un hôtel à travers ses saisons et ses crises (guerres).

L'ETUDE DE LA MAIN-COURANTE

1) On peut choisir de suivre son évolution sur le plan de l'organisation.

Le document de base d'un hôtel, reflet de sa vie journalière, est la main-courante : journal, d'abord du concierge (l'homme aux clefs d'or), qui enregistre chaque jour, arrivées, départs, consommation...

L'hôtel Beau-Rivage est, à ce titre, d'une richesse incalculable car (à peu d'exceptions près), nous possédons tous ces documents de 1902 à 1969, soit 67 années complètes du mouvement journalier de la clientèle, de l'occupation des chambres, etc. Elle a pour base chaque chambre numérotée avec le nom du voyageur qui l'occupe (malheureusement cette donnée est peu sûre, car elle omet le sexe de l'intéressé et peut recouvrir un nombre indéterminé de personnes : célibataire, marié, un enfant ou deux dans la chambre... le champ d'exploitation est trop vaste pour s'y arrêter).

Ce journal, au début du siècle, est d'origine suisse alémanique. Les rubriques sont en allemand et le détail des colonnes est pittoresque (bois de chauffage, éclairage, bains, règlements des voitures d'attelage...). Malheureusement le pittoresque l'emporte sur la précision. En effet, au début du siècle et pratiquement jusqu'aux années 1935-1937, il n'existe pas de prix déterminé pour chaque chambre, mais un forfait de pension (probablement discuté à l'avance lors de la réservation des chambres) et il est donc difficile, hors les suppléments (et encore pas toujours de façon claire), de fixer la part réservée à la chambre et à celle de la nourriture. De plus, pour une même chambre, on peut distinguer des variations très importantes peut-être liées à la durée du séjour. Chaque matin ou soir (difficile à déterminer mais le détail des départs prévisibles peut faire penser à un compte de soirée), le concierge (par la suite le chef main-courantier) établit le compte de la chambre (pension + suppléments + petit-déjeuner du lendemain lors du départ). Cette méthode ne permet pas de connaître ni les heures d'arrivée (bien qu'il soit de règle dans l'hôtellerie de libérer sa chambre pour midi), ni les départs avec précision. Cette tenue des comptes est certainement précise, mais peu détaillée et sa valeur peut varier avec l'attention ou la négligence de l'employé. Des erreurs ou omissions sont apparues. De même des doutes pour certaines périodes nous font penser, soit à un double registre, soit à un « brouillard » rapporté ensuite sur un registre officiel. On a essayé de bâtir un dépouillement le plus logique et le plus affiné pour tenter de saisir un maximum de données.

Un premier échec : l'impossibilité d'établir un tarif de base et pas de moyens de comparaison de tarifs sur une même chambre. Entre un célibataire ne prenant pas ses repas à l'hôtel et une famille de deux ou trois personnes

consommant, la différence peut aller du simple au double et même plus. Ensuite même le terme de « suppléments » n'est pas toujours très explicite. Les « bains » : en principe jusqu'à la guerre (vers 1940) la majorité des chambres n'ont pas de salles de bains individuelles ; les prix fixés varient énormément. Il est difficile de déterminer s'il s'agit de une, deux ou trois personnes dans une journée. Le bois de chauffage, quel volume ? Combien de poêles ou de cheminées, une même qualité ? En croisant ces informations avec les carnets d'approvisionnement, il est difficile de répondre, encore plus d'être affirmatif. De plus, les titres de colonnes ont souvent changé, et s'agit-il d'une même rubrique ou recouvre-t-elle autre chose ? Par exemple impossible de déterminer les repas, hors deux aspects : d'une part, en cas de voyages organisés, ils semblent portés sur la chambre du guide dans la rubrique « boissons » ! Et en cas de repas de mariages, là aussi, une énorme anomalie gêne : nous n'avons aucun compte de restaurant, sauf dans le cas de repas collectifs où nous retrouvons le montant (souvent important) attribué à un numéro de chambre (fictif, libre ou celle des mariés ?).

Si au début du siècle le détail est de rigueur, on arrive rapidement à une discussion, de gré à gré, certainement préalable, qui aboutit à un prix de pension (vers 1911-1912). Certaines rubriques disparaissent probablement avec la modernisation de l'hôtel (éclairage, bois) ; d'autres sont supprimées ou remplacées par une vague rubrique : suppléments ou « pension », mais lorsque l'on rencontre la mention « pèlerinage suisse soixante personnes » il est évident que cela évoque plus l'imprécision que la comptabilité. Néanmoins, malgré ses imprécisions et ses imperfections, ce document reste le meilleur outil de travail et va servir de base pour tenter de dégager une certaine « comptabilité » avec toutes les réserves que ce terme sous-entend, hors d'un document officiel, visé par un expert-comptable. On devra donc se contenter de calculs empiriques qu'il conviendra de laisser toujours dans leur contexte, sans possibilité de tenter un rapprochement avec quelque chiffre que ce soit.

L'âme d'un hôtel réside dans sa clientèle. C'est elle qui lui donne sa chaleur, sa couleur, sa nature. Au gré des modes et des temps, elle le colore ou le ternit, lui donne des « joues rondes » ou de « flasques appâts ». Au cours des investigations, il s'est avéré que la partie « registre des voyageurs » présentait de désagréables surprises. En effet, la plus grande partie est constituée de registres ne comportant que le numéro de la chambre et un nom, donc presque inutilisable dans le contexte actuel. Déterminé à connaître, tant les clients que les employés, on a pris comme base de travail des époques de référence : la Belle Epoque, l'entre-deux-guerres et l'après-guerre (cf. infra Sociologie Hôtelière). De même, les documents concernant les employés sont malheureusement de piètre qualité (incomplets ou absents). Ils ne concernent que la période 1900-1945, laissant ainsi dans l'ombre les débuts de l'hôtel. Après 1945, la législation sociale les place entre les mains du syndicat qui clôtura l'exercice de l'hôtel à sa fermeture en 1969.

2) On peut choisir de suivre son évolution sur le plan **historique**.

Pour tenter une explication rationnelle de ce fonds, et sans avoir recours

à l'informatique, on fait appel à une solution graphique (cf. fig. 1). Cette exploitation a fourni des résultats intéressants. Ainsi apparaissent :

— Une première période semi-régulière : 1902-1906, présentant hors les premiers mois de 1902, une tentative d'exploitation annuelle. Mais était-ce un changement par rapport à la toute première exploitation (1882-1902) ? Impossible d'y répondre en l'absence de tout document vérifiable

— Une période plus troublée : 1906-1914. Une année complète de fermeture en 1910 due — par la présence de documents (devis-factures, payes d'ouvriers du bâtiment) — à des travaux d'envergure. Peut-être sommes-nous en présence d'un agrandissement de l'hôtel ? Le rythme constaté est de type saisonnier et correspond aux habitudes de l'époque : une activité de mai à septembre et le départ du personnel vers les stations estivales de l'époque (Deauville, Suisse...).

— La guerre 1914-1918 est une période particulière.

— A partir de 1920, les mœurs hôtelières changent et l'hôtel suit la mode et les nouvelles habitudes. Celui-ci ne ferme plus l'été (hors, peut-être, pour des travaux en 1927). Désormais l'exploitation se fait annuelle : ce n'est plus un lieu de rendez-vous saisonnier mais une entreprise commerciale qui doit tourner trois cent soixante-cinq jours par an pour être rentable et résister à la concurrence qui devient de plus en plus difficile. Même pendant la seconde guerre mondiale les habitudes persistent : l'hôtel reste ouvert, mais pour une autre clientèle, estivale celle-là (quatre mois de fermeture en 1939). Il reste également ouvert toute l'année 1944-1945 sur ordre de l'occupant qui, par crainte d'un débarquement, transforme le bord de mer en blockhaus.

— Après la reprise de l'après-guerre : 1945, le rythme s'accélère. L'hôtel ne présente plus que de courtes période d'inactivité. Une nouvelle facette de l'hôtel apparaît pour répondre au maximum à la demande de la clientèle. L'entreprise devient commerciale. Plus question de fermer, même pour des travaux d'intersaison. La lutte dans l'hôtellerie niçoise est âpre. Nice se tourne vers la clientèle des estivants. Vient s'ajouter celle des professionnels qui fréquentent la région en plein « boom » économique, à l'image de la France.

— Avec les années 1964-1965 une nouvelle période trouble apparaît, liée à des problèmes internes. En 1958, le propriétaire P. Schmitz est décédé et des problèmes liés à la succession pèsent sur la marche de l'hôtel (en 1964 : sept mois et en 1965 : deux mois) et, pour terminer, la fermeture définitive en avril 1969.

SOCIOLOGIE HOTELIERE

LE MONDE DES CLIENTS

Point d'hôtel sans clients ! Oui mais lesquels ? Ceux qui hantaient la Promenade des Anglais en 1882, avaient-ils des points communs avec ceux-là qui, un matin de mai 1969, franchirent le seuil pour la dernière fois ? Il est probable qu'à défaut de points communs, ils avaient tous le même but : profiter du climat exceptionnel de Nice. Venus de tous horizons, la Riviera française était à l'époque comme une lampe allumée qui attire les insectes

vers sa lumière et sa chaleur. Du XIX^e siècle à 1969, ils ont certes varié en nombre, en qualité, mais pas en motivation, même si les clients de la saison d'hiver de 1882 n'avaient pas beaucoup de ressemblance avec les vacanciers du mois d'août qui s'entassaient sur les plages surchargées. Pour les connaître, il a fallu jeter un coup d'œil à travers les serrures des chambres ou les lucarnes des portes de service.

On a déterminé trois types de clients :

— Ceux de la Belle Epoque que le soleil faisait frémir d'horreur (les dames cachaient leurs visages derrière des crèmes blanchissantes, des ombrelles, des voilettes...).

— Ceux de l'entre-deux-guerres qui sortent des bureaux, des usines et qui se mettent à arpenter la Promenade ou la Riviera en automobile ou en tandem.

— Enfin ceux de l'après-guerre qui parlent tourisme, vacances, congés, bains de soleil, ski nautique et finiront en maillot une-pièce pour le bronzage intégral.

1) Les voyageurs de la Belle Epoque (1882-1898)

Une clientèle jeune : C'est la relative jeunesse de la clientèle qui surprend. Hors les moins de 20 ans inconnus, car ne figurant pas sur les livres à cette époque, on est étonné des résultats : 60 % des chefs de famille ont entre 20 et 40 ans, c'est-à-dire l'âge du travail et de la pleine activité, des charges familiales. Or, il n'est pas rare de voir ces familles s'installer pour deux ou trois et même quatre mois pour certains. Au fur et à mesure que le siècle se termine, le pourcentage diminue mais bascule (faiblement) sur la catégorie des 40 à 50 ans et, ce qui surprend encore plus, c'est la modicité sinon l'indigence de la classe des plus de 60 ans. Celle-ci ne dépasse pas 3 %. La fin du siècle confirme la tendance. On oscille entre 40 et 50 %. Quelques rares très jeunes apparaissent mais pas d'enfants en bas-âge, fait d'ailleurs confirmé par l'absence de personnel lié à l'enfant (nurses, gouvernantes, chambres pour l'enfant). Il est difficile de connaître la proportion de couples et d'hommes seuls, car seul le chef de famille étant porté sur les registres, la mention rare « et sa famille » donne peu d'indications. On peut penser cependant que la majorité est constituée de couples entre les 25 et 35 ans, voyageant seuls.

Un monde de rentiers : Si déjà, l'âge relativement jeune des couples, est un sujet d'étonnement, que dire des professions en 1882 ! (53 % de rentiers, soit plus d'un chef de famille sur deux vit de ses rentes ! c'est-à-dire d'un travail improductif. On voit là se dessiner le visage de la clientèle typique de l'hôtellerie de luxe de l'époque : la bourgeoisie terrienne ou d'affaires.

La part importante également de la catégorie des négociants, 29 %, reflète plutôt un manque de définition des professions pour l'époque. Commerçants, industriels ou simples représentants se déclarent négociants. On peut s'étonner de la maigreur des effectifs « domestiques » qui montre que le train de vie n'est pas encore assez luxueux pour que l'on supporte les frais de voyage de ses domestiques ; on se contente du service de l'hôtel. Les quelques professions

déclarées couvrent l'éventail des professions libérales qui comblent le fossé entre le monde du travail et la bourgeoisie. Une part de plus en plus importante d'officiers cache cependant des militaires de haut grade, en fin de carrière et souvent âgés. Pour le reste, peu de fantaisie (inspecteurs, avocats, notaires) il s'agit toujours de la continuité des professions où il est possible de s'absenter et de vivre d'autre chose que de son travail.

Une société cosmopolite : Il semble que l'hôtel Beau-Rivage ne soit pas à sa naissance fréquenté par une clientèle étrangère importante. En 1882, plus de 80 % de la clientèle est française, et essentiellement parisienne (de naissance et de domicile sans distinction). A la fin du siècle la situation change. On peut penser que l'hôtel a acquis une certaine notoriété et peut-être une renommée, pour être fréquenté par une clientèle étrangère devenue majoritaire (60 %). Celle-ci est essentiellement dominée par la colonie russe et anglaise, qui à cette époque, « peuple » la Côte d'Azur. En cela l'hôtel ne déroge pas à l'ensemble de l'hôtellerie niçoise, où les têtes couronnées entraînent le mouvement de la haute bourgeoisie à sa suite (surtout russe). Le reste de la clientèle est surtout européenne avec l'Italie en 1882, puis avec l'ensemble des pays européens en 1898. Le reste du monde est quasiment absent à l'exception des U.S.A. et Canada, qui, timidement, marquent beaucoup plus leur présence en 1898. La clientèle française, se replie, avec semble-t-il, une part constante qui montre une certaine fidélisation de cet élément, alors que la clientèle étrangère est plus volatile.

2) Les touristes de l'Entre-deux-guerres (1923-1936)

La coupure de la guerre fut profonde et l'hôtel Beau-Rivage, même si son éloignement du front lui permit une activité presque normale, sauf pour les restrictions, n'échappa pas aux lendemains difficiles. Une époque s'est achevée : finie la Côte d'Azur des rois, des princes, fin d'une société à jamais enfouie, morte dans les tranchées de Verdun. En 1920, avec la réouverture, c'est le XX^e siècle qui arrive, et les hommes qui le composent adoptent d'autres modes, d'autres vies.

— Les « années folles » : Une timide apparition des moins de 20 ans ne reflète que le manque de précision des registres, mais on peut remarquer que le chiffre des 20 à 40 ans est stable alors que c'est justement la classe d'âge la plus touchée par la guerre. On peut voir là, même si cela ne se traduit pas plus précisément, toujours une nette « jeunesse » de la clientèle. La baisse de la catégorie des 40 à 60 ans est peut-être d'ordre plus économique. En effet, la guerre a ruiné une bonne partie de la bourgeoisie, ajouté aux coupes sombres de la mortalité, il est probable que cette catégorie a souffert financièrement et reflue dans les résultats. En revanche, on trouve une certaine impulsion dans la catégorie des plus de 60 ans, qui avant guerre, ou bien voyageait moins, ou ne fréquentait pas cette catégorie d'hôtels (ce qui est difficilement explicable). On peut penser que les mœurs nouvelles amènent une catégorie de personnes d'un « certain âge » à se déplacer plus volontiers.

— Le monde du travail : Si la guerre a changé la société, cette transforma-

tion transparait parfaitement dans l'analyse des professions déclarées par les chefs de famille. Alors qu'à la fin du XIX^e siècle, 85 % des clients se déclaraient « rentiers », une foule de professions apparaît. La mode de la bourgeoisie vivant de ses rentes est passée ou tout simplement celle-ci est sortie ruinée de la guerre et ses membres se sont mis au travail. On est devenu commerçant, industriel (quoique ce terme cache certainement une diversité de fortunes très large), banquier, ingénieur (terme très à la mode mais peut-être un peu surfait). Par contre, il n'est plus déshonorant d'être employé, fonctionnaire, artisan, on se déclare même domestique alors que ceux-ci étaient totalement absents. Les professions libérales se taillent toujours une part généreuse dans l'éventail professionnel, montrant la persistance de la petite bourgeoisie à placer ses fils dans les professions honorables et lucratives (à cette époque). La catégorie des chauffeurs qui apparaît, n'est obligatoirement pas à ranger dans les domestiques, mais reflète le goût prononcé pour le nouveau tourisme : le voyage en car par les agences de voyage qui apparaissent dans les registres de voyageurs (Cook, etc.).

— Le retour des Français : A la fin du XIX^e siècle, l'hôtel Beau-Rivage avait, contrairement aux premières années d'exploitation, touché une clientèle plus internationale (61 %), mais les années d'après-guerre présentent deux aspects :

Dans les années de l'immédiat après-guerre, on assiste à un reflux de la clientèle internationale dû sans doute aux conséquences de la guerre : des difficultés internes à certains pays, la totale disparition de la colonie russe avec la Révolution de 1917, les difficultés économiques importantes en Grande-Bretagne. Toutes ces raisons entraînent une disparition de la clientèle étrangère au profit de la clientèle française peut-être plus stable.

Mais dès les années 1927-1928? on voit revenir la clientèle internationale, à l'exception de certains pays qui disparaissent définitivement : Europe centrale, Russie, Allemagne... Alors qu'en 1923 la clientèle internationale reflue, l'Europe touchée par la guerre cède la place à des pays plus lointains.

1936 marque la même tendance avec la part prédominante de la clientèle française (74 %). La crise de 1929 fait des ravages parmi la clientèle internationale. Ce sont les Anglo-saxons qui souffrent le plus avec une perte des 3/4 de la clientèle anglaise et américaine. Toutes les nationalités refluent, les destinations lointaines disparaissent presque totalement : l'économie internationale vacille. De plus, l'année 1936 n'est guère propice au tourisme : la clientèle internationale n'aime pas les grèves, et elle a peur de la montée du socialisme et du communisme, tout autant que des régimes autoritaires, et un gouvernement de gauche n'est pas fait pour attirer les touristes. La perte de la clientèle est spectaculaire. En dix ans, l'hôtel perd près de 40 % de sa clientèle et retombe au niveau de la fin du siècle. La clientèle française n'arrive pas à combler les pertes. Les temps sont difficiles.

3) Les estivants de l'après-guerre (1960)

Ils nous resteront malheureusement peu connus pour des raisons maté-

rielles. Mais à partir de 1948 le tourisme s'enflamme et l'hôtel Beau-Rivage voit ses résultats s'envoler littéralement.

LE MONDE DES EMPLOYÉS

Si la vocation d'un hôtel est d'héberger les voyageurs, celle-ci place cette catégorie « d'acteurs » du spectacle au premier plan : un monde caché derrière les portes de service.

A la fin du XIX^e siècle le statut de l'employé d'hôtel est mal défini : entre le domestique de grande maison pour certaines catégories, et le tâcheron local pour d'autres. Une certaine spécialisation et une relative technicité apparaissent avec les premiers palaces. Des métiers nouveaux naissent avec le progrès du confort hôtelier (ex. : liftier, avec les ascenseurs).

Au début du XX^e siècle, les spécialistes de l'hôtellerie sont encore suffisamment rares pour être fort prisés : tel cuisinier, tel maître d'hôtel, peut monnayer sa réputation dans le monde clos de l'hôtellerie ou du thermalisme, qui lui est encore très lié. D'après notre analyse, même sommaire, il semble que des lois, si elles existent, sont peu ou pas appliquées et que les relations patron-employés qui régissent les rapports du début de siècle tiennent plus de l'usage et du paternalisme que du cadre social. Les registres sont empiriques, tenus de manière « légère », avec pour principal souci l'enregistrement de la présence, d'une certaine qualification et du montant des rémunérations variées, sans règles précises et régulièrement payées en fin de saison.

1902-1940 : les saisonniers

Ce qui marque la qualité du personnel de la fin du XIX^e siècle et du XX^e qui travaille dans l'hôtel est : d'une part, son caractère saisonnier (on travaille en moyenne trois ou quatre mois maximum) et d'autre part son origine à plus de 50 % étrangère à la région. Il semble que plus la qualité du personnel s'élève (cuisinier, maître d'hôtel...), plus on a affaire à un personnel saisonnier technique, travaillant à la saisons hivernale sur la côte et estivale dans les stations à la mode. Ce personnel semble être réembauché lorsque il est libre d'une saison sur l'autre, mais il apparaît rarement plus de deux à trois saisons (besoin de chercher ailleurs, lassitude, volonté délibérée de la direction ?). L'origine de ce personnel est en majorité française, mais au début du siècle et de par l'origine personnelle du propriétaire de l'hôtel, on trouve beaucoup de Suisses allemands, essentiellement des hommes. Souvent ils occupent des emplois de haut de gamme et semblent mieux rémunérés. Le recrutement se fait par saison et la majorité du personnel apparaît sur les livres vers le 15/20 décembre. La saison dure environ jusqu'au 15 ou 30 mai. Les « gages » sont payés intégralement en fin de saison. Pour le personnel local, il s'agit en général d'un personnel féminin ou peu technique (femme de chambre, garçon d'étage, de cuisine). On a pris un exemple pour connaître la diversité des emplois et leur nombre, malheureusement le seul vraiment complet concerne la saison 1923-1924 ; c'est-à-dire après la guerre 1914 et tard dans le siècle, rien de plus précis ne nous permet de nous rapprocher

du début du siècle. L'hôtel emploie alors 63 employés permanents (employés et cadres) ou saisonniers (extras). A cette époque, le personnel a déjà perdu de son caractère exclusivement saisonnier pour acquérir, environ avec 50 % du personnel, un caractère permanent, lié à l'exploitation annuelle quasi-générale après guerre. Le personnel administratif semble peu nombreux. Il est probable que la comptabilité est tenue soit par un comptable, soit par la patron lui-même. Un directeur et un sous-directeur (qui ne sont pas membres de la famille) exercent l'autorité directoriale. Un secrétaire (toujours un homme jusqu'à la guerre de 1914, toujours une femme après 1935) les assiste. Leur rémunération est importante (1906-1917, contrôleur équivalent du sous-directeur). Ils sont rémunérés au mois et n'ont pas d'avantages en nature. Dans le hall trône et officie le personnage le plus important « l'homme aux clefs d'or », le concierge. Il dirige le lieu, dispose d'assistants tenant la main-courante, de liftiers, de grooms (après la guerre de 1914), de chasseurs, de voituriers, de gardiens de nuit... tous sont rémunérés au pourboire. Peu de salaires (pas de salaire fixe avant les années 1930), des indemnités de tenue (habit, costume) et en nature (nourriture, vin, chambre...). Un concierge gagne souvent plus que le directeur en pourboires et le personnel du hall a la réputation de gagner des rémunérations élevées. Dans les étages veillent sur les voyageurs : valets de chambre, femmes de chambres, garçons d'étages, une gouvernante, véritable chef de service (qui apparaît dans les années 1927-1928), plus un économat vers 1925. Tous en général ont des salaires peu élevés mais complétés par les pourboires des clients (les salaires évoluent peu, hors l'inflation). Au garage, le chef-auto et le cocher (jusqu'en 1925-1926) s'occupent soit des voitures des clients (rares jusqu'à la guerre de 1914) soit des propres voitures de l'hôtel (hippomobiles jusqu'en 1910-1914) ou de l'autobus qui va chercher les voyageurs à la gare (il existe encore en 1940). Dans la chaufferie travaillent deux hommes. Cependant cette catégorie est très spéciale. Il est peu probable qu'il y ait un chauffage central collectif avant la guerre 1914-1918, car sur les notes des clients figurent des suppléments pour bois de chauffage jusqu'en 1914. La cuisine est un lieu retiré où règne un cuisinier engagé pour la saison, en général renommé, souvent suisse jusqu'en 1914 ; jamais le même d'une année sur l'autre et qui ne sera pas attaché à l'hôtel avant 1925-1926. Il est assisté par des aides-cuisiniers spécialisés : sauciers, pâtisseries, commis. Du personnel assure le service des repas pour le reste du personnel qui travaille ou vit dans l'hôtel. Ce sont les officiers, les plongeurs (souvent des extras, c'est-à-dire engagés à la journée) qui assurent la propreté et l'entretien du matériel. Certaines années apparaissent dans les livres de paye des spécialistes : argentiers, vaisseliers, etc.

L'hôtel est un lieu de rencontre tant que sa vocation jusque dans les années 1930 est essentiellement la « pension » : on déjeune et on dîne sur place. Cela est caractéristique dans les registres journaliers qui mentionnent rarement un prix de chambre (seulement à partir de 1946), mais un forfait ou pension qui comprend tout le service de la restauration, hors les suppléments et les boissons, présentés sans note de cave. Jusqu'en 1936, l'hôtel Beau-Rivage et l'hôtel des Etrangers ont fait cuisine et marchés communs,

ce qui rend presque impossible une étude spécifique de ce domaine pour l'hôtel Beau-Rivage. Sur ce haut lieu de la gastronomie locale règne un maître d'hôtel, des garçons de salle (en nombre variable selon l'époque de l'année et les années) et plus tard un sommelier.

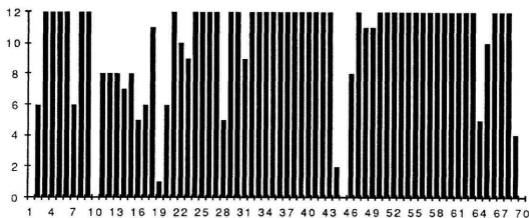
On a retrouvé dans le fonds des archives des « menus » qui datent à peu près de la guerre 1914. Ils sont typiques d'une époque représentant un « art de vivre » qui s'est perdu avec la deuxième guerre mondiale. On dîne tôt, souvent en musique (piano) et quelques attractions ponctuent les soirées de la saison hivernale. On mange rarement beaucoup, mais beaucoup plus que maintenant : une cuisine « bourgeoise », bien française, peu d'exotisme, des menus copieux avec souvent deux entrées, deux plats de viande, deux légumes. Les guerres semblent avoir apporté des restrictions, la qualité des produits diminue, la quantité aussi. On se rabat sur les préparations (raviolis, vol au vent, hachis) qui masquent la récupération et la volonté de ne rien perdre. Les temps sont aux économies. Le tout servi par un personnel qui, dans la dureté du moment, tend à se clairsemer.

Nous avons tenté dans le tableau n° 2, de connaître l'échelle des salaires offerts au personnel à certaines époques et de voir comment ceux-ci ont évolué. Le personnel rémunéré uniquement aux pourboires n'apparaît dans les salaires que pour les indemnités. Les salaires semblent peu variés : deux ou trois catégories peuvent être distinguées. Le personnel des étages reçoit des indemnités minimales du fait des pourboires souvent conséquents, qui constituent la partie la plus importante de leur rémunération (de 60 à 80 %). Le chef cuisinier est souvent très bien payé et correspond souvent à un salaire équivalent à celui d'un cadre (souvent équivalent au salaire du directeur ou du sous-directeur, mais ceux-ci disposaient peut-être d'avantages ou d'émoluments qui ne nous sont pas connus). Le secrétaire est très bien payé tant que la fonction est remplie par un homme. Lorsque dans les années 1928-1930 la fonction se féminise, les salaires stagnent et rejoignent la masse. Le personnel peu technique ou peu spécialisé présente des salaires très moyens et même bas. L'évolution des salaires est lente. Elle ne semble couvrir que l'inflation pour les bas salaires qui évoluent peu jusqu'en 1918. Le changement du franc Poincaré semble un premier choc. Certains salaires doublent ou même triplent mais ce sont surtout les bas salaires. En 1928, peu avant la crise, les salaires ont peu d'évolution (augmentation générale d'environ 15 à 20 %). Celle-ci ne semble couvrir que l'inflation qui galope pendant l'entre-deux-guerres. Contrairement aux idées reçues, l'hôtellerie, à travers l'hôtel Beau-Rivage, ne semble guère avoir profité des avantages sociaux de 1936. Peu d'augmentation (mais des déclarations sociales plus élaborées sont visibles dans les livres du personnel), et surtout, à partir des accords salariaux, on voit apparaître des retenues sociales importantes et désormais systématiques (retraites, assurances sociales), qui grèvent fortement les salaires. Peu de compensations sont visibles. La notion de congés payés, même obligatoires, semble inconnue dans les registres sociaux. Il est probable qu'ils devaient s'effectuer dans les mortes-saisons et par roulement.

Ainsi notre étude, bien que très fragmentaire, nous a fait soulever un coin du voile sur l'envers du décor. Un personnel nombreux (63 personnes pour 172 chambres), souvent qualifié, moitié extérieur, moitié local, changeant et instable, peu payé mais gratifié sans doute de généreux pourboires, servait la scène d'un théâtre où les saisons voyaient revenir tant les clients que les employés.

Marie-France MORTIER

Nb. mois ouverture



Les chiffres de 1 à 70 désignent les années de 1901 à 1970.

An- nées	Chiffres d'affaires	Evénements économiques	Evénements politiques
1942	358.307		Occupation allemande de la zone libre.
1943	270.561		
1944	74.361		Débarquement de Provence. Libération.
1945	00	Franc Pleven.	
1946	1.137.476	Nationalisations massives.	
1947	5.928.508	Dévaluation.	Départ du Gal de Gaulle.
1948	7.198.676	Changement des billets de banque.	Guerre d'Indochine.
1949	16.749.681		III ^e Force -IV ^e République.
1950	22.584.436	Création du SMIG.	Plan Marshall.
1951	30.657.128		
1952	38.054.186		A. Pinay, Ministre des Finances.
1953	40.316.246	Emprunt Pinay.	
1954	47.958.888	Relance Edgar Faure.	
1955	50.888.981		Début guerre d'Algérie.
1956	52.051.475		Gouvernement Mendès-France.
1957	70.067.722		
1958	83.126.292	Inflation record.	
1959	92.296.766	Dévaluation.	Retour du Gal de Gaulle.
1960	982.805,00	Naissance du nouveau franc.	V ^e République.
1961	1.026.862,00		
1962	1.085.490,00		Fin de la guerre d'Algérie.
1963	1.393.127,00		
1964	651.350,00		
1965	1.244.955,00		2 ^e mandat du Gal de Gaulle.
1966	1.552.789,00		
1967	1.704.043,00		
1968	1.660.760,00	Crise de mai 1968.	Départ du Gal de Gaulle.
1969	574.926,00		Pompidou président.

ECHELLE DES SALAIRES ET LEUR EVOLUTION *

(Tous les appointements sont payés en fin de saison jusqu'en 1931 - Après salaires mensuels)

FONCTIONS	1908	1918	1928	1931	1938	1945
- Femmes de chambre	30	30+20*	30+20	50+30	850	4.500
- Valets de chambre	40	50+20	60+30	80+30	880	4.500
- Garçons d'étages	45	70+30	90+20	120+30	800	3.700
- Lingère	50	120	350+30	550	500	4.100
- Economat	100	130+20	180+30	450	800	4.000
- Secrétaire	200	390	600	840	850	4.000
- Gardien de nuit	50	120+30	140+30	250	950	4.370
- Chasseur	30	30+30	40+30	50	480	3.810
- Liftier (groom)	—	—	—	70	60	2.800
- Chauffagiste	80	200+30	450	620	500	4.900
- Aide-chauffagiste	40	190+30	—	—	—	2.090
- Conducteur	80	40+30	140+30	120	150	—
- Cocher	50	150+30	300	500	—	—
- Garçon de salle	—	80+30	60+30	120+30	1.170	—
- Caviste	—	220+30	320+30	—	1.000	—
- Maître d'hôtel	160	—	130	300	1.425	—
- Chef de cuisine	45	650+50	1.500	1.500	1.900	—
- Plongeur	50	200+30	250+30	250+30	700	—
- Plongeur (extra)	10	225+30	250+30	660	820	—
- Pâtissier	100	12	30	50	150	—
- Gouvernante	—	500+40	330	1.000	1.500	—
		—	—	—	—	4.710

*. Salaires bruts avant retenues salariales - Avantages en nature (nourriture, vin ou livrée).