

Notes de lecture

Les hôtels de Paris

Auteur : Jean-Marc Lesur

Editeur : éditions Alphil (Neuchâtel – Suisse) – décembre 2005

Volume : 263 pages

Prix : 29 €

Présentation de l'auteur :

Jean-Marc Lesur travaille actuellement au Secrétariat Général de la Direction de l'Architecture et du patrimoine. Ce livre reprend une version de sa thèse de doctorat sur l'histoire de l'hôtellerie parisienne.

Table des matières :

- I. Les auberges de l'Ancien Régime
- II. Naissance du tourisme et des premiers hôtels de luxe
- III. Evolution économique et sociale de l'hôtellerie au XIX^e siècle
- IV. Le Second Empire et la fondation de la grande hôtellerie
- V. Hygiénisme et transformations hôtelières au XIX^e siècle
- VI. Du siège de Paris à la Belle Epoque
- VII. Le palace ou un nouvel art de vivre
- VIII. D'une guerre à l'autre
- IX. L'après-guerre, ou le temps des chaînes et des concentrations

Présentation de l'ouvrage :

L'objectif du livre est de présenter l'évolution de l'hôtellerie à Paris. L'auteur présente successivement les grandes périodes à partir de nombreux documents. Il s'appuie en particulier sur les grands hôtels comme le Meurice, l'InterContinental pour n'en citer que quelques-uns. Certaines problématiques du XIX^e siècle concernant la gestion hôtelière ou le personnel sont d'une troublante actualité, comme nous le verrons plus loin.

Dans un chapitre introductif, Jean-Marc Lesur définit et met en perspective rapidement les termes suivants : cabaret, taverne, gargote, guinguette, café, zinc, bistrot (bistro) ainsi que la distinction entre l'auberge, l'hôtel et le palace. (p. 10 et 11) Puis, il replace dans son contexte historique l'évolution du choix du nom commercial (p. 14) et de l'enseigne. Cette dernière s'impose, car c'est le seul élément qui permet l'identification d'un hôtel. En effet, l'architecture n'est pas différente d'une maison d'habitation. (p. 27)

L'auteur revient également sur l'origine du mot touriste et la déclinaison de cette racine : Touring-Club de France ou Tour-opérateur. (p. 33)

A partir de quelques anecdotes, l'auteur pointe les retards des hôteliers français de la fin XVIII^e-début XIX^e sur les concurrents étrangers :

« Longtemps, l'hôtellerie en France a été très mal tenue, plus encore qu'en Allemagne et qu'en Italie, plus encore en province qu'à Paris, écrit la chambre de commerce de Paris dans son enquête sur l'industrie parisienne en 1860. (...) Habitude française, contre laquelle les guides anglais mettent en garde, encore en 1816, que celle de dormir à plusieurs dans la même chambre, sans qu'il y ait de connaissance préalable entre les locataires. Les voyageurs

étrangers déplorent également les conditions d'hygiène pratiquées dans certains hôtels parisiens : saletés des maisons, absence de lieux d'aisance, présence d'insectes, odeurs nauséabondes, mais reconnaissent en revanche l'excellence de la nourriture française. (...) A la même époque, les Etats-Unis établissent un modèle de taille : vers 1800, leurs hôtels sont les plus grands du monde. En 1794 s'ouvre à New York le City Hotel qui, avec ses 73 chambres, est le premier à avoir une grande renommée et était désigné comme un établissement immense. » (p. 37)

A travers l'histoire de l'hôtellerie parisienne, différentes problématiques de gestion hôtelière sont évoquées :

- le Meurice (l'un des premiers hôtels de luxe ouvert au début du XIX^e) pratique une politique de différenciation de ses prix en fonction de la saison : prix inférieurs du 1^{er} novembre à la fin du mois de mai, à l'époque de la Restauration. (p. 46).

- les loyers des hôtels représentent 27% du chiffre d'affaires, contre seulement 3% pour l'ensemble de l'industrie parisienne, en 1860. (p. 46) Les hôteliers se réunissent alors en syndicat pour demander la réduction des loyers en raison de la crise économique (p. 110-113)

- le recrutement du personnel et la cooptation (p. 47)

- les pourboires : « *L'hôtelier ne rémunère pas ses employés. C'est le pourboire qui le fait.* » (p. 47)

- la durée du travail provoque la fronde des hôteliers : « *la loi du 13 juillet 1906 bouleverse complètement la journée de travail dans les hôtels. Avant la loi de 1906 sur le repos hebdomadaire et l'application de la loi des huit heures aux travailleurs de l'hôtellerie et de la restauration, les heures de présence du personnel étaient pratiquement illimitées.* » (p. 55-56) « *Le patronat des petits hôteliers met mauvaise grâce à appliquer la nouvelle réglementation, avançant des arguments paternalistes selon lesquels les employés des petits hôtels vivent avec leur patron, sont souvent logés par lui, comme dans une famille, avec une petite pointe contre les grands hôtels où l'employé est traité de façon anonyme, et surtout en mettant en avant la difficulté de remplacer l'employé absent pendant son jour de congé par un "extra" ».* (p. 194)

- les frais généraux et les investissements de modernisation ne cessent de progresser en raison des nouvelles attentes des consommateurs : ascenseurs, chauffage, salle de bains... La hausse des tarifs est rendue difficile par le développement de la concurrence ! (p. 54)

- la recherche d'associés pour la construction de l'Hôtel du Louvre (1854) : « *le tour de table réunit à la fois les forces nouvelles de l'économie française et celles du tourisme naissant : la banque qui finance, l'immobilier qui construit et le chemin de fer qui amène les clients et les touristes* » (p. 65). Cette même logique se retrouve pour l'hôtel Terminus de la gare Saint-Lazare (p. 108). Le financement par des compagnies de chemins de fer soulève l'hostilité des hôteliers marseillais qui attaquent en justice pour concurrence déloyale à l'hôtellerie privée en raison des subventions de l'Etat aux compagnies ferroviaires... (p. 109)

- la promotion immobilière : l'objet social de l'Hôtel du Louvre était d'acquérir des terrains, de construire, d'exploiter un hôtel, de louer, échanger ou revendre lesdits terrains. (p. 64-66)

- l'écoute du client et la veille concurrentielle : le conseil d'administration du Grand-Hôtel précise en 1912 : « *pour donner satisfaction à un desideratum que de nombreux clients nous avaient exprimé depuis quelque temps déjà, nous avons installé dans toutes nos chambres (...) des appareils téléphoniques (...)* ». « *Nous ne cessons de nous préoccuper de toutes les autres améliorations qu'il pourrait être intéressant d'apporter au Grand-Hôtel et à cet effet, nous étudions dans les plus beaux hôtels de création récente, tant en France qu'à l'étranger, les innovations et aménagements qui semblent répondre au goût du public et que le succès a consacrés.* » Propos tenus en 1903. (p. 150-151)

- la formation et le management : selon un dirigeant du Touring-Club de France en 1913 de nombreuses qualités sont nécessaires à un directeur d'un palace : « *il doit connaître aussi bien la géographie que la cuisine, le droit que l'électricité, l'histoire naturelle autant que l'hygiène ; quand on se rappelle que la comptabilité la plus complexe doit lui être familière, tout comme la connaissance parfaite de tous les vins, qu'il doit savoir l'anglais, l'espagnol et fort bien le français, on pressent que la bibliothèque de l'enseignement hôtelier en toute matière doit être d'une incroyable richesse.* » (p. 174)

- les recettes touristiques : « *Les années vingt voient doubler le nombre de voyageurs internationaux. Ce nombre culmine en 1929 et la France devient le premier pays pour les ressources touristiques, avec 80 MFr, loin devant le second pays, les Etats-Unis (37 MFr).* » (p. 188)

- le taux de change : « *Le tourisme est stimulé par la faiblesse de la monnaie nationale, et, pour la première fois depuis le début de la période étudiée, le tourisme dépend de la tenue de la monnaie. Le franc n'est stabilisé qu'en 1928 par Poincaré, au cinquième de sa valeur d'avant-guerre.* » (p. 188)

- le soutien multiple de l'activité hôtelière par l'Etat à partir des années vingt : promotion, aide au financement, identification et classement par des étoiles, (p. 195) ainsi que la création du crédit national hôtelier pour l'obtention de capitaux. (p. 197)

Le dernier chapitre relate la percée des chaînes françaises et internationales ainsi que le phénomène de concentration afférant : Hilton (p. 205-207), InterContinental (p. 207) Holiday Inn (p. 207). L'Etat accorde alors des prêts à taux bonifiés et favorise des « montages financiers ingénieux » pour encourager la construction d'hôtels neufs et limiter le déferlement des chaînes américaines. L'auteur met en évidence les conséquences des crises pétrolières des années 70 sur la demande, le crédit, la saturation du marché haut de gamme et la rénovation des établissements de moyenne gamme avant d'expliquer la stratégie de développement des groupes vers l'hôtellerie économique.

Jean-Marc Lesur mentionne que les « *axes stratégiques des groupes sont quadruples : concentration (...), extension des gammes des produits hôteliers (...), internationalisation accélérée (...), sophistication des modes de financement* » (location des murs, contrat de gestion ou franchise). (p. 208)

Enfin, les nombreux changements de propriétaires des grands hôtels parisiens à partir des années soixante-dix, sont expliqués par :

- la mauvaise situation financière de certains groupes : « *nommé par la CIGA à la tête du Grand-Hôtel, du Meurice et du prince de Galles, Georges Mossé, docteur en sciences économiques, applique une stratégie de fer pour remettre à flot les trois palaces. Arrivé en*

1974, (...) il forme le personnel, met en place un tableau de bord, des indicateurs de gestion par secteurs et ferme le café de la Paix en licenciant 250 employés » ; (p. 217)
- « un placement immobilier dans la pierre, les palaces représentant par leur emplacement et leurs immobilisations un capital exceptionnel, le gain en capital justifie un bénéfice d'exploitation de plus en plus aléatoire » (...) (p. 218) ;
- « des investisseurs interviennent pour trouver un emploi à l'afflux des pétrodollars et pour ceux-ci il ne s'agit pas d'obtenir des bénéfices (...) mais de réaliser des placements financiers » (...) (p. 219).

Ressources documentaires :

La bibliographie est très riche. Il est impossible de citer les différentes sources de manière exhaustive. Cependant, on peut porter une attention toute particulière :

- Archives :

Les archives les plus pertinentes selon l'auteur semblent être celles du Grand-Hôtel, de l'InterContinental et de la Rente foncière pour mieux connaître l'histoire des palaces.

- Histoire de l'hôtellerie :

Parmi les ouvrages les plus récents :

BERCOFF André, La mémoire des palaces. Un tour du monde des hôtels mythiques, Fayard, 1991.

ETIENNE Bernard et GAILLARD Marc, Palaces et grands hôtels, Atlas, 1992.

HERON de VILLEFOSSE Roger, Hôtel George V, Editions Prestige Entreprises, 1991.

KOSINSKI Sophie et MICHELETTI Eric, Grands hôtels du bord de mer, éd. Histoire et Collections, 1996

TRIGANO Gilbert et Serge, La saga du Club, Grasset, 1998.

VILLATTE Dominique, le monde hôtelier parisien au XVIII^e siècle, thèse de doctorat sous la direction de Pierre CHAUNU, Université Paris IV, 1994.

- Tourisme et voyages :

BETEILLE Roger, le tourisme vert, PUF, coll. Que sais-je, 1996.

BOYER Marc, L'invention du tourisme, Gallimard, coll. Découvertes, 1996.

BOYER Marc, L'invention de la Côte d'Azur. L'Hiver dans le Midi, Ed. de l'Aube, 2002.

DUPUY Maurice, 1 000 ans de tourisme, Montréal, éd. Proteau, 1994.

FROIDURE Jean, Du tourisme social au tourisme associatif, L'Harmattan, 1997.

LANQUAR Robert, Le tourisme international, PUF, coll. Que sais-je, 1996.

Jean-Philippe Barret

Professeur agrégé d'économie-gestion

Lycée du Gué à Tresmes (Congis, Seine-et-Marne)