



Contenus et modalités de formation dans les écoles hôtelières de 1910 à 1919

Yves Cinotti

► **To cite this version:**

Yves Cinotti. Contenus et modalités de formation dans les écoles hôtelières de 1910 à 1919. *Hôtellerie, service en salle et société au début du XXe siècle. Centenaire des séjours de Marcel Proust à Balbec.*, Jan 2019, Cabourg, France. <hal-01995900>

HAL Id: hal-01995900

<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01995900>

Submitted on 28 Jan 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Contenus et modalités de formation dans les écoles hôtelières de 1910 à 1919

CINOTTI Yves

ÉSPÉ Toulouse Midi-Pyrénées – SFR AEF

yves.cinotti@univ-tlse2.fr

Résumé

En France, la première école hôtelière ouvre en 1910, à Paris. Jusqu'en 1919, on peut recenser l'ouverture de vingt autres écoles hôtelières dans les grandes villes et dans les régions touristiques. Elles ont pour but de former soit des exécutants soit des chefs de service et d'établissement hôtelier. Cette étude montre que, dès ses débuts, l'enseignement technique hôtelier a proposé une formation complète : enseignements dits « théoriques » en lien avec le devenir professionnel des élèves, enseignements professionnels, travaux pratiques et stages. Elle s'appuie sur des sources variées : livre à intention didactique, présentations d'établissement, témoignage d'élève, délibérations de conseil municipal, rapports ministériels, journaux officiels, professionnels et grand public.

Mots-clés

école hôtelière, enseignement hôtelier, école pratique d'industrie hôtelière, école primaire supérieure

Content and methods of training in French hospitality schools from 1910 to 1919

Abstract

In France, the first hospitality school opened in 1910 in Paris. Until 1919, twenty other hospitality schools opened in major cities and tourist regions. Their purpose is to train either employees or managers of departments and hotels. This study shows that, from the beginning, hospitality education offered complete curriculum: "theoretical" courses linked to the professional future of students, technical training, practical work and internships. This study is based on a variety of sources: didactic book, school presentations, student testimonial, municipal council deliberations, ministerial reports, official journals, professional and mainstream newspapers.

Keywords

hospitality school, hospitality education, hospitality industry practical school, upper primary school

Introduction

Au début du XX^e siècle, la plupart des employés français travaillant dans l'hôtellerie en France n'ont pas suivi de formation technique. Ils ont appris leur métier « sur le tas » ou par « hérédité professionnelle » (Lembré, 2016, p. 41). C'est aussi le cas, à la même époque, des ouvriers de l'industrie, même si l'on voit émerger au XIX^e siècle des écoles d'apprentissage (Charmasson *et al.*, 1987, p. 23). Mais aucune école d'apprentissage de l'hôtellerie-restauration n'est née en France au XIX^e siècle, même s'il a existé des écoles de cuisine (Stengel, 2012) et alors que, durant la période 1880-1900, l'État mettait en place des écoles manuelles d'apprentissage puis des écoles pratiques de commerce et d'industrie (Charmasson *et al.*, 1987, p. 31).

La première école hôtelière ouvre en 1910 à Paris (Corneau, 1914) alors qu'il en existe déjà en Suisse, en Allemagne et Autriche (Séguiniol, 1911). Si bien que, dans des hôtels français, des Suisses et des Allemands sont « choisis de préférence, à raison même de l'instruction complète qu'ils ont pu recueillir dans leur pays d'origine, et viennent ainsi prendre chez nous des places que des Français devraient seuls occuper » (*ibid.*). Au cours de la décennie qui a suivi, vingt autres écoles ou sections hôtelières sont créées. Mais qu'enseignait-on dans ces établissements ?

Marchand (2005a) reconnaît que les historiens ont du mal à appréhender les compétences et les savoirs transmis dans l'enseignement technique, car ils ne l'ont, pour la plupart, pas fréquenté. Même s'il n'a pas une formation d'historien, un ancien élève, ancien professeur et ancien chef de travaux de lycée hôtelier, désormais formateur d'enseignants en hôtellerie-restauration et chercheur en sciences du tourisme et en sciences de l'éducation a-t-il la légitimité pour aborder l'histoire de l'enseignement technique hôtelier ? Nous tenterons de le montrer.

Selon Marchand (*ibid.*), on ignore tout ou presque des contenus d'enseignement et de la pédagogie dans l'enseignement technique avant 1919. Pourtant, il existe des sources variées concernant l'enseignement technique hôtelier avant 1919 : livre à intention didactique, présentations d'établissement, témoignage d'élève, délibérations de conseil municipal, rapports ministériels, journaux officiels, professionnels et grand public. Elles seront mobilisées dans cette étude.

L'objectif de cette communication est d'étudier les contenus et les conditions de formation dans les écoles hôtelières de 1910 à 1919, année de la promulgation de la loi Astier, relative à l'organisation de l'enseignement technique industriel et commercial, qui marque un tournant pour l'enseignement technique. Pour cela, les premières écoles hôtelières seront d'abord présentées avant que les contenus et les modalités de formation qu'elles proposent soient abordés.

Les premières écoles hôtelières

Qu'est-ce qu'une école hôtelière ?

Une école hôtelière n'est ni une école de cuisine ni une école ménagère destinée aux jeunes filles, comme il en existait au XIX^e siècle (Stengel, 2012). Un membre du conseil municipal de la ville de Toulouse, lors des délibérations en vue de l'ouverture de l'école pratique d'industrie hôtelière des Pyrénées, affirme que le futur établissement ne doit pas être « une école où l'on va aller apprendre seulement à faire la cuisine ; il faut bien se persuader que c'est toute l'industrie de l'hôtellerie, dans toutes ses parties, que devront aller apprendre les jeunes gens » (Ville de Toulouse, 1916, p. 4). Un élève de l'école d'industrie

hôtelière de Paris affirme que « le bon hôtelier ne doit plus se contenter de connaître seulement les questions de cuisine, de cave, de comptabilité, etc. Il doit être également un peu ingénieur, un peu architecte, un peu électricien, et surtout polyglotte. » Il faut donc « apprendre aux élèves hôteliers, scientifiquement en quelque sorte, ce que les bons vieux aubergistes de France pratiquaient naturellement, mais sur une échelle autrement réduite » (Corneau, 1914).

Les écoles hôtelières ont pour but de former soit des exécutants soit des chefs de service et d'établissement. Selon Leospo (1918, p. 6), qui a enseigné à l'école pratique de commerce et d'industrie hôtelière de Nice, les élèves « arriveront par leur persévérance et leur zèle à des situations lucratives et honorables (directeurs, administrateurs d'hôtels). » Dans d'autres écoles, en particulier celles destinées aux jeunes filles, on forme à des postes précis. Ainsi, dans la section hôtelière de l'école pratique de commerce et d'industrie de Rouen, les élèves sont partagées en deux groupes. Le premier réunit les jeunes filles qui se préparent aux fonctions de secrétaires, comptables, caissières, sténodactylographes, économes, gérantes, directrices d'hôtel. Le deuxième groupe réunit celles qui feront partie du personnel d'exécution : lingères, femmes de chambres, cuisinières, etc.¹

Différents types d'établissement

En 1911, Jean Séguiniol rédige un rapport, destiné au ministre du Commerce, concernant « l'enseignement technique et pratique de l'industrie hôtelière en Allemagne, en Suisse, en Autriche et en Italie ». Il relève que, en Suisse, existent déjà quatre écoles hôtelières (à Lausanne, Lucerne, Spiez et Bâle) dont il décrit les contenus enseignés et l'organisation de la formation. Il présente cinq écoles hôtelières en Allemagne (à Francfort, Friedwald près de Dresde, Nuremberg et deux à Munich) et une en Autriche, à Innsbrück. En Italie, selon Séguiniol (*ibid.*), il n'existe pas d'école hôtelière, mais de nombreux cours professionnels d'apprentissage organisés par les municipalités. Il conclut que « c'est la Suisse et l'Allemagne qui se sont le plus anciennement et le plus largement préoccupées de donner à leurs hôteliers l'instruction et l'éducation nécessaires à l'exercice de cette profession. » Il s'étonne que, en France, une seule école hôtelière ait ouvert récemment à Paris et relève que certains hôteliers s'y opposent. Il estime qu'il faudrait « créer des écoles professionnelles d'industrie hôtelière dont les programmes soient composés de telle sorte qu'elles puissent, tout à la fois servir de préparation à ceux qui se destinent à la carrière hôtelière et de perfectionnement à ceux qui y sont entrés ». Elles seraient implantées dans des « centres de tourisme importants, afin que les élèves fussent à même de connaître les besoins de la clientèle qu'ils auront, à leur sortie de l'école, à satisfaire ».

En 1915, à la demande du ministre du Commerce et de l'Industrie, C. Caillard (1915), inspecteur général adjoint de l'Enseignement technique, rédige un rapport concernant l'opportunité de la création de cours spéciaux et ou d'écoles d'industrie hôtelière. Il sollicite les chambres de Commerce qui approuvent pour la plupart le projet. Il se prononce pour l'ouverture d'écoles hôtelières plutôt que de cours spéciaux afin de « concentrer l'effort sur quelques points et fonder un petit nombre d'institutions robustes ». Il estime que, si les jeunes allemands ont pu « envahir [les] grands hôtels » français, c'est parce que leur pays a mis en place une formation hôtelière.

¹ La prospérité de l'Industrie hôtelière est liée à celle de la France, *La Française*, 28-12-2018, p. 1-2, gallica.bnf.fr [en ligne] Disponible sur <https://goo.gl/21A2GQ> [consulté le 21-8-2018].

Les écoles hôtelières ouvertes entre 1910 et 1919

La première école hôtelière est créée, en janvier 1910, à Paris (14, rue Jean-Jacques Rousseau, près du musée du Louvre), par le Syndicat général de l'industrie hôtelière et des grands hôtels de Paris (Séguiniol, 1911 ; Corneau, 1914). Jusqu'en 1919, on peut recenser l'ouverture de 20 autres écoles hôtelières dans toute la France (cf. tableau 1).

Tableau 1 – Les écoles hôtelières ouvertes entre 1910 et 1919

Date de création	Lieu	Nom initial	Source
janvier 1910	Paris (14, rue Jean-Jacques Rousseau)	École d'industrie hôtelière de Paris	Séguiniol (1911)
avant mars 1912	Aix-les-Bains	École supérieure et hôtelière Bernascon	Gazette des eaux (1912)*
2/4/1912	Thonon-les-Bains	École pratique d'industrie hôtelière	MCI (1912, p. 126)
1912	Paris (15, rue Richelieu)	École professionnelle de la mutualité hôtelière	Dirion (1912, p. 351)**
4/3/1914	Nice	École pratique de commerce et d'industrie hôtelière	MCI (1914, p. 251)
août 1915	Paris (7, boulevard Beauséjour)	École hôtelière féminine	TCF (mai-juin 1915, p. 42-43)
9/10/1916	Clermont-Ferrand (place Fontgiève)	École hôtelière féminine du centre de la France annexée à l'école primaire supérieure de jeunes filles de Clermont-Ferrand	Emery (1917, p. 128)
octobre 1916	Paris (79, avenue de la République)	Section d'industrie hôtelière à l'école supérieure pratique de commerce et d'industrie	MCI (1918, p. 231)
octobre 1916	Vichy	École hôtelière de Vichy ou école pratique d'industrie hôtelière du centre de la France	MCI (1918, p. 217)
5/12/1916	Toulouse	École pratique d'industrie hôtelière des Pyrénées	MCI (1916, p. 228)
1/11/1916	Rouen	Section hôtelière de l'école pratique de commerce et d'industrie	MCI (1918, p. 215)
1916	Besançon	Cours hôtelier féminin	La Française (1918, p. 2)***
1916 ?	Le Havre	École hôtelière du Havre-Trouville	MCI (1918, p. 215)
octobre 1917	Grenoble	École pratique d'industrie hôtelière des Alpes françaises	MCI (1918, p. 217)
1917	Tarbes	Section hôtelière de l'école pratique de commerce et d'industrie	BNFSI (juillet 1919)
avant 1918	Boulogne-sur-Mer	Section hôtelière de l'école pratique de commerce de garçons	MCI (1918, p. 215)
avant 1918	Saint-Julien****	Section de Saint-Julien	La Renaissance du tourisme*****
avant 1918	Marseille	Section d'enseignement d'industrie hôtelière	La Française (1918, p. 2)***
avant 1918	Orléans	Section hôtelière annexée à l'École primaire supérieure d'Orléans	La Française (1918, p. 1)***
avant 1919	Gap	Section hôtelière de l'école primaire supérieure de Gap	BNFSI (juin 1919)
20/7/1919	Saint-Cast (Côtes-du-Nord)	École professionnelle et hôtelière « Ar Vro »	BNFSI (juillet 1919)

* Écho des stations, *Gazette des eaux*, n° 2 768, 30 mars 1912, p. 306-307 [en ligne] gallica.bnf.fr [consulté le 21-8-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/HpL7Xv>

** Dirion Pol, Le tourisme et la presse, *La Renaissance du tourisme*, n° 10, octobre 1918, P. 14-16 [en ligne] gallica.bnf.fr [consulté le 21-8-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/CkdHzX>

*** *Op. cit.* note 1.

**** De quelle ville s'agit-il ? Il existait, en 1918, neuf communes dénommées Saint-Julien.

On voit que de nombreuses écoles hôtelières sont nées durant la guerre, pour « hâtivement faire la préparation d'un personnel destiné au remplacement des hommes mobilisés et surtout des innombrables boches dont la présence déshonorait la corporation »².

Certaines écoles sont créées à l'initiative de municipalités et font l'objet d'un arrêté du ministère du Commerce et de l'Industrie. D'autres sont créées par des syndicats ou associations d'hôteliers, comme le cours hôtelier féminin, fondé à Besançon sous le patronage du comité de l'hôtellerie comtoise³. L'école hôtelière féminine (à Paris boulevard Beauséjour) est créée, durant la Grande Guerre, par la directrice du journal *La Vie féminine* puis reprise par le Syndicat général de l'industrie hôtelière de Paris (TCF, mai-juin 1915 ; Davène, 1916 ; BNFSI, juillet 1919). Durant et après la guerre, compte tenu de la mobilisation des hommes et des victimes, la formation d'un personnel hôtelier féminin français est considérée comme une « œuvre patriotique et de solidarité féminine » en particulier pour les « veuves des vaillants défenseurs » (Davène, 1916).

Même si les statuts sont différents, les contenus de formation sont assez similaires dans ces établissements, comme on va le voir maintenant.

Contenus de formation

Leospo (1918, p. 6) affirme que ceux qui ne connaissent pas l'enseignement technique hôtelier « n'en imaginent pas la complexité et peuvent croire que le premier ignorant venu n'a qu'une livrée à endosser pour devenir un modeste employé d'hôtel ». Dans le rapport établi en 1911 concernant l'enseignement technique et pratique de l'industrie hôtelière en Allemagne, en Suisse, en Autriche et en Italie, Séguiniol estime que, dans les futures écoles hôtelières françaises, on doit proposer avant tout une « instruction pratique : un bon hôtelier n'a pas besoin d'avoir la culture générale d'un homme qui se prépare aux professions libérales. Ce qu'il faut lui demander, c'est de savoir tenir une comptabilité, écrire une lettre, et surtout parler plusieurs langues. » Il faudrait selon lui, insister sur les langues étrangères, la cuisine – matière pour laquelle l'hôtelier français « n'a rien à envier aux autres [et] peut donner des leçons à tous » – et la science de l'aménagement, de l'ameublement et de l'installation.

Les formations hôtelières avant 1919 comprennent des études « théoriques » (Corneau, 1914) et professionnels, des travaux pratiques ainsi que des stages.

Formation théorique

Caillard (1916), dans son rapport prospectif, propose que, dans les écoles hôtelières, en dehors de l'enseignement professionnel, les disciplines suivantes soient abordées : français, géographie, arithmétique, calligraphie, langues anglaise et allemande ou espagnole, notions de sciences et notions d'art appliqués.

Les enseignements théoriques sont adaptés à l'hôtellerie. Ainsi, un élève affirme : « Nous suivions chaque jour un cours d'anglais et un cours d'allemand ; il comprenait des principes de grammaire, des exercices de conversation et de style appliqués à la correspondance professionnelle. » (Corneau, 1914).

² *Ibid.*, p. 1

³ *Ibid.*, p. 2

À l'école hôtelière féminine de Paris, l'anglais est associé à la cuisine puisque la cuisinière ne fait ses cours qu'en anglais (BNFSI, juillet 1919). L'expression orale semble privilégiée : à Thonon-les-Bains, la deuxième langue vivante (allemand ou italien) est enseignée « de façon que l'élève puisse, à sa sortie de l'école, tenir une conversation courante sur les questions touchant à sa profession future » (AMT, 1912). Caillard (1916) affirme : « L'étude des langues a surtout pour but la pratique orale. Le maître [...] attachera, dès les débuts, un soin extrême à la prononciation. » Il recommande aussi la lecture des journaux étrangers et l'étude de ce qu'on appelle aujourd'hui les civilisations étrangères : les îles et l'empire britanniques, l'anglais chez lui (*dinners, tea party, clubs, musées*), les fêtes, la politique, les religions, etc.

Pour Caillard (1916), en français, il faudrait travailler l'orthographe des menus, la correspondance d'hôtel. La brochure de présentation de l'école de Thonon-les-Bains précise que « l'enseignement de la langue française comprendra des exercices oraux sur des sujets relatifs à l'industrie hôtelière et au tourisme. [...] L'étude de l'histoire se rapportera aux faits qui intéressent plus spécialement la région et qui, par conséquent, peuvent être utiles à l'hôtelier dans ses rapports avec le touriste. La géographie sera enseignée au point de vue du tourisme : stations climatiques, moyens de communication, correspondances, conditions de voyage et de transport des bagages, mœurs locales, mœurs des principaux peuples. etc. (AMT, 1912) ». Caillard envisage que, après une révision rapide des notions acquises à l'école élémentaire, les cours de géographie portent sur « les pays qui fournissent ou reçoivent des touristes ». La géographie touristique (stations balnéaires, grandes voies de communication) est également privilégiée à l'école hôtelière féminine de Paris (BNFSI, juillet 1919).

Les cours de mathématiques insistent sur l'arithmétique et le calcul mental (AMT, 1912) et « ne visent qu'à la pratique de la comptabilité » (Caillard, 1916) puisque, à l'époque, dans les hôtels et les restaurants, les caissiers saisissent manuellement et totalisent les consommations des clients dans de grandes feuilles dénommées « main courante » (Leospo, 1918, p. 96).

La physique est étudiée « au point de vue de ses applications à l'installation des hôtels et à la réalisation du confort moderne. L'étude de la chimie sera orientée de façon à éclairer l'étude des marchandises, des denrées alimentaires, de l'alimentation et de ses régimes, de l'hygiène. » (AMT, 1912). Leospo (1919) indique qu'à l'école hôtelière de Nice les élèves étudient les notions de sciences et d'art appliquées à l'installation et à l'agencement des hôtels. C'est également le cas des jeunes filles de la section hôtelière de l'EPCI de Rouen⁴. À Grenoble, des séances de « sciences appliquées » abordent l'électricité et la ventilation⁵. Pour Caillard (1916) les notions de sciences et d'art appliqués mettront les élèves « en mesure de comprendre et de prévenir les goûts de clients cultivés qui, bien reçus et bien servis, veulent trouver dans la vie d'un hôtel une ambiance de repos, de tranquillité et de charme. » Il détaille un contenu très touffu : matériels, mobiliers, locaux, flux énergétiques et même jeux, musique, cinématographe et photographie. On peut se demander s'il était vraiment possible d'enseigner tout cela.

Même la psychologie est mobilisée, mais dans le cadre de « causeries » de professionnels qui, selon Caillard (1916), devraient aborder la psychologie individuelle, celle des groupements et celle des nationalités. À l'école hôtelière de Grenoble, on enseigne même la « psychologie hôtelière »⁶. À

⁴ *Ibid.*, p. 2.

⁵ *Ibid.*, p. 1.

⁶ *Ibid.*, p. 1.

Thonon-les-Bains, on familiarise l'élève « avec les éléments de psychologie de nature à le guider plus tard dans ses rapports avec la clientèle et dans l'usage de la publicité ».

Le sport n'est pas oublié, mais toujours dans une optique professionnelle. À Thonon-les-Bains, il est prévu que les élèves « seront initiés aux sports qui, de plus en plus, sont en honneur dans les stations d'été ou d'hiver. Ils devront acquérir le goût des excursions et apprendre à les organiser » (AMT, 1912).

Comme dans tous les établissements scolaires à cette époque, des séances sont consacrées à la morale dans les écoles hôtelière de Rouen⁷, Saint-Cast (BNFSI, juillet 1919), Grenoble⁸ et Thonon-les-Bains où elle « sera étudiée en vue du développement du sens de l'honnêteté commerciale, de la connaissance des conditions de bonne tenue d'un hôtel et de la correction des relations avec la clientèle et le personnel » (AMT, 1912).

Enseignements professionnels

Les marchandises, la comptabilité, la publicité, la sténodactylographie, le maintien, l'hygiène sont les enseignements professionnels suggérés dans les écoles hôtelières par Caillard (1916).

Le cours « marchandises et hôtellerie » prévu par Caillard (*ibid.*) devrait porter « sur l'origine, la production, le commerce, les conditions d'expédition, de transport, les causes d'altération, les falsifications des matières échangées », à savoir les combustibles, le matériel d'hôtel, les viandes, volailles et gibiers, les poissons et mollusques, les légumes et fruits, les conserves et denrées et enfin les boissons. À Thonon-les-Bains, il est prévu que « les élèves feront des visites régulières aux abattoirs et aux marchés, ils apprendront ainsi à choisir les denrées, à en reconnaître la qualité, à en débattre le prix. (AMT, 1912) » Dans son rapport préalable à l'ouverture de l'école hôtelière de Toulouse, l'inspecteur départemental de l'enseignement technique estime que l'implantation en centre-ville de l'école est un atout, car elle facilitera des visites des marchés à une époque où les marchés d'intérêt nationaux implantés en banlieue n'existent pas (Ville de Toulouse, 1916, p. 214). À Paris, les élèves suivent des cours dit « d'œnologie » – il s'agit plutôt de sommellerie – qui abordent « la préparation des vins, les meilleurs procédés de conservation, la façon de présenter les différents crus, les alcools » (Corneau, 1914).

Les postes et télégraphes, les transports, les monnaies, les effets de commerce, les opérations de banque et de bourse, la tenue des livres particuliers à l'exploitation des hôtels et restaurants, la gérance sont abordés dans les cours de comptabilité (AMT, 1912 ; Caillard, 1916 ; Davène, 1916). L'étude du droit se concentre sur la législation hôtelière (Corneau, 1914 ; Leospo, 1918). Caillard (1916) suggère d'étudier des notions générales de droit (tribunaux, contrats, assurances, police, société civiles et commerciales, droit maritime) en plus de l'achat, de la vente et de la liquidation d'établissements. La publicité fait partie du programme de formation des élèves des écoles hôtelières d'Aix-les-Bains⁹, Grenoble¹⁰ et Paris-Rousseau (Corneau, 1914).

Pour préparer les élèves aux travaux de secrétariat, presque toutes les écoles proposent des cours de sténographie et de dactylographie voire de polycopie comme à Thonon-les-Bains (AMT, 1912). À l'école hôtelière féminine de Paris, des professeurs enseignent les horaires de train (BNFSI, juillet 1919),

⁷ *Ibid.*, p. 2.

⁸ *Ibid.*, p. 1.

⁹ Courrier des examens des écoles et carrières, *La Mode du Jour*, 14 mai 1925, p. 4, gallica.bnf.fr [en ligne] Disponible sur <https://goo.gl/BDWS79> [consulté le 19-8-2018].

¹⁰ *Art. cit.* note 1, p. 1.

sans doute pour préparer les futures professionnelles à utiliser les livrets indicateurs des horaires de train Chaix, afin de répondre aux questions de clients demandant les horaires pour se rendre d'une gare à une autre en tenant compte des correspondances.

Ce qu'on appelle aujourd'hui les *soft skills* ou les compétences transversales ne sont pas oubliées. On forme les élèves à l'hygiène à Aix-les-Bains (Tomamichel, 2014) et Grenoble où l'on enseigne aussi la « médecine pratique »¹¹. Comme les élèves devront « honorer leur corporation par une tenue irréprochable » (Leospo, 1918, p. 6), on donne des leçons de maintien à Clermont-Ferrand (BNFSI, juin 1919), Grenoble¹² et Thonon-les-Bains (EHISL, 2011a). Comme ce fut le cas pendant longtemps dans les lycées hôteliers, les élèves portent sans doute un uniforme, comme à l'école hôtelière féminine, à Paris, où il est « élégant et discret tout en restant seyant » (Davène, 1916).

Travaux pratiques

La formation technique passe par des travaux pratiques qui peuvent aborder les domaines suivants : achats au marché, cuisine, pâtisserie, composition des menus, calcul du prix de revient, économat, service de table et de l'office, préparation des hors d'œuvre et des desserts, entretien de la cave, reconnaissance des vins, réception, caisse, entretien des locaux, lingerie, blanchissage, raccommodage et repassage, coupe et couture, broderie et même coiffure. Ces derniers travaux ne concernent que les jeunes filles.

Pour Caillard (1916), l'école hôtelière « peut s'imaginer aussi et se réaliser sous la forme d'un hôtel en plein fonctionnement ». C'est le cas au cours hôtelier féminin de Besançon où « la vie du cours reproduit exactement la vie d'hôtel. L'installation est à la fois pratique, hygiénique et confortable. Tour à tour, durant une semaine, les élèves sont clientes ou employées et s'applique par les méthodes nouvelles qui font l'objet des cours, à corriger certaines habitudes routinières.¹³ » Mais les clients peuvent aussi venir de l'extérieur. À Saint-Cast, de juin à septembre, l'école se transforme en hôtel (BNFSI, juillet 1919).

À Grenoble les travaux pratiques se déroule au *Grand Hôtel Moderne* où « les élèves sont admises à tour de rôle dans les différents services : caisse, économat, lingerie, étages, sous la direction du gérant de l'hôtel. À Paris (rue Richelieu), « une fois ou deux par semaine, les élèves sont conduits dans un hôtel où un professionnel leur fait un cours pratique »¹⁴. Il en est de même à Aix-les-Bains¹⁵. À Toulouse, les élèves participent à des travaux pratiques « externés » à l'occasion de noces et de banquets (BNFSI, juillet 1919).

À Orléans, l'internat de l'école ayant besoin de personnel et les élèves de la section hôtelière étant issues de familles pauvres et hors d'état de payer une pension doivent assurer le matin et au moment des repas le travail de la maison, moyennant quoi elles sont logées, nourries et blanchies. Elles suivent les cours de l'école pendant leurs heures de liberté¹⁶. De même, à Thonon-les-Bains, à tour de rôle et avec l'aide d'un personnel spécial, les élèves assurent le service du pensionnat annexé à l'école si bien que

¹¹ *Ibid.*, p. 1.

¹² *Ibid.*, p. 1.

¹³ *Ibid.*, p. 2.

¹⁴ DIRION Pol, Le tourisme et la presse, *La Renaissance du tourisme*, n° 10, octobre 1918, gallica.bnf.fr [en ligne] Disponible sur <https://goo.gl/CkdHzX> (consulté le 21-8-2018).

¹⁵ *Ibid.*

¹⁶ *Art. cit.* note 1, p. 2.

l'enseignement pratique, enlève à chaque cours d'enseignement théorique de 10 à 25 % de l'effectif des élèves (EHISL, 2011a ; Tomamichel, 2014).

Au-delà des contenus abordés (ou envisagés) dans les premières écoles hôtelières, il est intéressant maintenant d'étudier les conditions dans lesquels étudient les élèves, c'est-à-dire les modalités de formation.

Modalités de formation

En 1911, lorsque Seguiniol envisage la création d'écoles hôtelières en France après en avoir visité en Suisse, Allemagne, Autriche et Italie, il propose deux niveaux : « l'école de préparation et l'école de perfectionnement ». La première serait destinée aux débutants avec « des cours donnant un enseignement purement pratique des notions générales de l'hôtellerie » qui dureraient six mois. La seconde dispenserait, à des jeunes gens se destinant aux emplois de direction, des cours supérieurs durant six à neuf mois.

De fait, parmi les dix-neuf écoles recensées (voir Tableau 1) on distingue trois types d'école :

- Des écoles pratiques d'industrie hôtelière (EPIH) comme celles de Thonon-les-Bains, Nice, Paris (avenue de la République), Vichy, Toulouse, Rouen, Le Havre-Trouville, Tarbes et Boulogne-sur-Mer. La plupart ne constitue qu'une section hôtelière d'une EPCI (école pratique de commerce et d'industrie). Elles recrutent des élèves âgés de douze ans au minimum et soumis à un examen d'entrée. Mais celles qui accueillent des jeunes filles ne les acceptent qu'à partir de 16 ans (Rouen) voire 18 ans (Nice). La formation dure trois ans. À la fin de leurs études, les élèves qui ont subi avec succès des examens de sortie reçoivent un certificat d'études pratiques hôtelières.
- Des sections hôtelières faisant partie d'une école primaire supérieure (EPS) à Aix-les-Bains, Clermont-Ferrand, Grenoble, Gap, Orléans. L'âge d'admission est de 13 ans à Orléans, de 14 ans à Gap et de 16 ans à Clermont-Ferrand et Grenoble. La durée de la formation est de trois ans. À Orléans, sont prévues deux années supplémentaires à l'étranger. Au bout de trois ans, les élèves passent le brevet d'études primaires supérieures hôtelier (Briand *et al.*, 1987, p. 206). À Aix-les-Bains, une quatrième année permet de passer un « diplôme hôtelier » (Tomamichel, 2014, p. 575).
- Des écoles créées par des syndicats professionnels à Paris (rue Rousseau), Paris (rue Richelieu), Paris (boulevard Beauséjour), Besançon et Marseille. On y accueille des élèves en formation initiale (à partir de 16 ans à Besançon), mais aussi, dans certaines, des employés d'hôtel ou d'autres professions comme à Marseille et Paris (rue Richelieu). Les durées de formation sont très variables : neuf mois à Paris (rue Rousseau), quatre mois à Besançon, trois mois à Paris (rue Beauséjour). La formation débouche sur un certificat d'aptitude.

Les stages tiennent une place importante dans la formation. Ils se déroulent durant la saison touristique à Aix-les-Bains, Besançon, Paris (boulevard Beauséjour), Rouen, Thonon-les-Bains, Vichy. À Toulouse, durant les petites vacances, les élèves sont également en stage. Un élève (Corneau, 1914) à l'école d'industrie hôtelière de Paris (rue Rousseau), explique qu'après huit mois d'études et un premier examen, il a effectué un stage de quatre mois à Royat-les-Bains puis un stage de neuf mois à Paris.

Pour Caillard (1916), l'école hôtelière doit disposer d'un « personnel compétent toujours en quête de documentation professionnelle et en constant souci des bonnes méthodes éducatives. » Dans les EPIH et les EPS, des professeurs sont nommés par le ministère du Commerce et de l'Industrie pour assurer les

enseignements théoriques et pratiques. Ainsi, sont délégués pour l'année scolaire 1913-1914, à l'école pratique d'industrie hôtelière de Thonon, huit maîtres auxiliaires pour l'enseignement de l'hygiène, de la cave, de la chimie, de la physique, de l'allemand, de l'hôtellerie, des sports, de la cuisine et des marchandises et un pour la surveillance (MCI, 1913, p. 525). De nombreux professionnels interviennent, tel Prosper Montagné qui a été conférencier et démonstrateur à l'école hôtelière féminine de Paris (boulevard Beauséjour)¹⁷. Louis Leospo, hôtelier à Nice et auteur du *Traité d'industrie hôtelière* (1918), premier livre à intention didactique dans son domaine, s'intitule professeur bénévole. Les EPIH disposent d'un conseil de perfectionnement qui comporte des directeurs et propriétaires d'hôtels, des représentants des syndicats et associations d'hôteliers et des conseils municipal et général.

Concernant les méthodes pédagogiques, on sait que les professionnels pratiquent les « causeries » et les démonstrations. Les élèves sont aussi amenés à rencontrer des professionnels lors de visites : « Dans tous les cas, il faudra prévoir des visites dans des abattoirs, distilleries, usines de produits alimentaires, laiteries, hôtels modernes et surtout marchés (avec achats réels) ; des conférences commenteront et compléteront ces visites. » (Séguiniol, 1911).

Conclusion

Cette étude a donc permis de recenser les écoles hôtelières ouvertes entre 1910 et 1919 qui ont pour but de former soit des exécutants soit des chefs de service et d'établissement hôtelier. Elle montre que, dès ses débuts, l'enseignement technique hôtelier a proposé une formation complète : enseignements dits « théoriques » en lien avec le devenir professionnel des élèves, enseignements professionnels, travaux pratiques et stages.

Il faut cependant être conscient que l'enseignement hôtelier ne concernait que bien peu d'élèves. En 1920, on ne compte que 478 élèves dans les six EPIH existant à l'époque (MCI, 1920, p. 136).

Certaines sources utilisées pour cette étude sont sans doute sujettes à caution. Les plaquettes de présentation des écoles et les articles de journaux destinés au grand public s'apparentent à des productions publicitaires. Le témoignage d'un élève (Corneau, 1914) a dû être soigneusement encadré par la direction de son établissement. Les rapports de Caillard (1915) et Séguiniol (1911) évoquent des projets de formation. Même aujourd'hui, l'écart peut être important avec les référentiels et les enseignements réellement dispensés.

Si cette étude évoque la création de vingt-et-une écoles hôtelières entre 1910 et 1919, elle ne dit rien des fermetures au cours de cette période. Les écoles de Thonon-les-Bains, Nice ou Toulouse existent toujours. Mais que sont devenues les quatre écoles parisiennes ? Des monographies d'établissements, comme celle concernant l'école-hôtel de Brive menée par Bodé et Vènes (2004) seraient utiles.

L'histoire de l'enseignement technique a longtemps été le parent pauvre de l'histoire de l'éducation. Puis, à partir des années 1980-1990, des publications traitant de l'histoire de l'enseignement technique sont apparues (Marchand, 2005a). Le livre *Histoire de l'enseignement technique* de Pelpel et Troger (1993) propose une vision d'ensemble, mais il insiste sur l'enseignement industriel qui a toujours été en pointe. Notre recherche constitue la première étape d'une histoire de l'enseignement hôtelier qui reste à écrire.

¹⁷ Club Prosper Montagné - Académie suisse des gastronomes. *Prosper Montagné, cuisinier, culinographe et journaliste* [en ligne]. Disponible sur <https://goo.gl/co41Ht> [consulté le 11-1-19].

Bibliographie

- AMT (Archives municipale de Thonon), 1R16, Ministère du Commerce et de l'Industrie, *Ville de Thonon-les-Bains – École pratique d'industrie hôtelière*, 1912, Thonon-les-Bains, Imprimerie P. Raffin & Cie, 8 p.
- BNFSI (Bureau national de la Fédération des syndicats d'initiative), Nos écoles hôtelières, *Bulletin Officiel*, n°4, juin 1919, p. 41-42 [en ligne]. Gallica.bnf.fr [consulté le 21-8-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/762pcw>.
- BNFSI (Bureau national de la Fédération des syndicats d'initiative), Nos écoles hôtelières, *Bulletin Officiel*, n°4, juillet 1919, p. 57-59 [en ligne]. Gallica.bnf.fr [consulté le 21-8-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/DMc8nY>
- BODÉ Gérard, VÈNES Hubert, *Les établissements d'enseignement technique en France, 1789-1940. Tome 1, La Corrèze*, Saint-Fons, INRP, 2004, 297 p.
- BRIAND Jean-Pierre, CHAPOULIE Jean-Michel, HUGUET Françoise, LUC Jean-No 1, PROST Alain. *L'enseignement primaire et ses extensions annuaire statistique, 19e - 20e siècles Écoles maternelles, primaires, primaires supérieures et professionnelles*, 1987, 277 p. [en ligne]. Paris, INRP / Economica [consulté le 13-1-2019]. Disponible sur <https://tinyurl.com/y7a5384s>
- CAILLARD C., Écoles d'industrie hôtelière, *Bulletin de l'enseignement technique*, 1915, p. 5-68.
- CHARMASSON Thérèse, LELORRAIN Anne-Marie, RIPA, Yannick, *L'Enseignement technique, de la Révolution à nos jours: textes officiels avec introduction - Tome 1 : 1789-1926*, Paris, Economica / INRP, 1987.
- CORNEAU Henri, À l'école des hôteliers modernes. Le pays de France, 10 juin 1914, dans PERROT Serge, *Rôle et fonctions de l'hôtellerie – Formations des cadres de l'hôtellerie de demain*, Paris, J. Lanore, 1977.
- DAVÈNE Suzanne, Une école hôtelière pour femmes, *Le mouvement féministe*, 10-12-1916, n° 50, p. 100-101 [en ligne]. e-periodica [consulté le 21-8-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/pDz8sJ>
- EHISL (École hôtelière internationale Savoie-Léman), *L'École d'industrie hôtelière de Thonon à l'épreuve de la Première Guerre Mondiale (1914-1918)*, 2011, 10 p. [en ligne]. EHISL [consulté le 17-8-2018]. Disponible sur <https://tinyurl.com/yc8n5dth>
- EMERY M. P., *Rapport présenté au conseil général du Puy-de-Dôme – Deuxième session ordinaire de 1917*, 1917, 348 p. [en ligne]. gallica.bnf.fr [consulté le 6-12-2019]. Disponible sur <https://goo.gl/yL8JDE>
- LEMBRÉ Stéphane, *Histoire de l'enseignement technique*, Paris, Édition la Découverte, 2016, 128 p.
- LEOSPO Louis, *Traité de l'industrie hôtelière*, Paris-Nice, L. Andrau, 1918, 391 p.

- MARCHAND Philippe, L'enseignement technique et professionnel en France 1800-1919, *Techniques & Culture*, 2005a, n° 45 [en ligne]. OpenEdition [consulté le 21-8-2018]. Disponible sur <http://tc.revues.org/1343>
- MARCHAND Philippe, les écoles pratiques de commerce et industrie dans le nord de la France, 1892-1940. Jalons pour une histoire nationale de l'enseignement technique et professionnel moyen, dans CHARMASSON Thérèse (dir.), *Formation au travail, enseignement technique et apprentissage*, Paris, Éditions du CTHS, 2005b, p. 31-52.
- MCI (Ministère du Commerce et de l'Industrie), *Bulletin de l'enseignement technique*, 1912, 565 p. [en ligne]. Gallica.bnf.fr [consulté le 17-11-2018]. Disponible sur <https://c.bnf.fr/yY1>
- MCI (Ministère du Commerce et de l'Industrie), *Bulletin de l'enseignement technique*, 1913, 680 p. [en ligne]. Gallica.bnf.fr [consulté le 11-1-2019]. Disponible sur <https://tinyurl.com/y7qkulbe>
- MCI (Ministère du Commerce et de l'Industrie), *Bulletin de l'enseignement technique*, 1914, 507 p. [en ligne]. Gallica.bnf.fr [consulté le 17-11-2018]. Disponible sur <https://c.bnf.fr/yY4>
- MCI (Ministère du Commerce et de l'Industrie), *Bulletin de l'enseignement technique*, 1916, 308 p. [en ligne]. Gallica.bnf.fr [consulté le 17-11-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/9Zm13P>
- MCI (Ministère du Commerce et de l'Industrie), *Bulletin de l'enseignement technique*, 1918, 355 p. [en ligne]. Gallica.bnf.fr [consulté le 17-11-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/epDkwR>
- MCI (Ministère du Commerce et de l'Industrie), *Bulletin de l'enseignement technique*, 1920, 460 p. [en ligne]. Gallica.bnf.fr [consulté le 17-11-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/4LUflf>
- PELPEL Patrice, TROGER Vincent, *Histoire de l'enseignement technique*, Paris, Hachette éducation, , 1993, 319 p.
- SÉGUINIOL Jean. L'enseignement technique et pratique de l'industrie hôtelière en Allemagne, en Suisse, en Autriche et en Italie. *Bulletin de l'enseignement technique*, 1911, p. 36-64 [en ligne]. Gallica.bnf.fr [consulté le 17-8-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/owM1Wc>
- STENGEL Kilien, *L'enseignement culinaire au carrefour de l'histoire : focus sur l'école hôtelière de Paris*, 2012, 9 p. [en ligne]. Academia [consulté le 17-8-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/HYAs4P>
- TOMAMICHEL Serge, Les Prémices de l'enseignement professionnel en Savoie (1860-1939), dans VARASCHIN Denis, BONIN Hubert, BOUVIER Yves (dir.), *Histoire économique et sociale de la Savoie de 1860 à nos jours*, Genève, Droz, 2014, p. 533-593.
- TCF (Touring-Club de France), *Revue mensuelle du Touring-Club de France*, mai-juin 1915, 60 p. [en ligne]. Gallica.bnf.fr [consulté le 19-8-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/xijN4N>
- Ville de Toulouse, *Bulletin Municipal - Ville de Toulouse*, n° 19, 15-10-1916 [en ligne]. Rosalis Bibliothèque numérique de Toulouse [consulté le 18-8-2018]. Disponible sur <https://goo.gl/1tmnpv>