

TABLE RONDE SUR L'HÔTELLERIE MENTONNAISE DE 1945 AUX ANNEES 1960

• Témoignage de M Jacques Rides, propriétaire de l'hôtel Le Dauphin

En 1950, mes parents achètent la Villa Mutina, en bord de mer sur la Place d'Armes à Menton, une maison de maître de 1890 avec des balustres, un rez-de-chaussée surélevé comprenant deux étages et 8 chambres. Ils créent un petit hôtel de charme de 2 étoiles, une véritable exploitation familiale, étant présents tous les deux, ma sœur et moi les aidant avec un personnel réduit : un cuisinier, une femme de chambre serveuse et une femme à la plonge, l'été. De 1951 à 1957, je m'inscris à l'Ecole Hôtelière et de Tourisme de Nice et fais mes premières armes en famille. Fin 1957, je termine mon service militaire et deviens hôtelier à plein temps durant 10 ans. En 1966, un groupe financier achète la villa et construit un immeuble, le Stella Mare, dans lequel il nous livre un hôtel moderne de 30 chambres, le Dauphin, ouvert en juin 1967. J'en assure la direction jusqu'en 2001 durant 34 ans.

En 1950, l'hôtellerie mentonnaise comptait 5000 chambres réparties entre de nombreux petits hôtels, les anciens grands hôtels comme l'Impérial, ayant été vendus en appartements. En 1984, il ne reste plus que 1500 chambres, la personnalité des hôteliers et la clientèle ayant changé. De 1950 à 1960, les clients français sont souvent parisiens auxquels viennent s'ajouter des belges, des anglais, des hollandais et des suisses. Après 1960, une importante clientèle israélite fréquente Menton durant tout l'hiver. Globalement, c'est une clientèle agréable, facile, heureuse d'être en vacances sur la Côte d'Azur. Fidèle, elle fait de longs séjours qu'elle renouvelle d'année en année. Curieuse, elle s'intéresse à l'activité locale, à l'arrière pays. Pour le paiement, pas de chèque sans provision car la clientèle paye en espèces, la seule difficulté rencontrée concerne les clients joueurs qui perdent tout au casino....Mais cela se règle, plus ou moins !

Les distractions locales passionnent la clientèle : les corsos de la fête du citron, le Festival de musique, la Biennale de peinture, la fête du chrysanthème, les corsos d'été, les régates, le Bol d'or.... Avec une bonne cuisine familiale locale, les clients adoptent la pension complète durant les années 1950-1960. Mais peu à peu, le client vient en voiture, il se déplace (les séjours raccourcissent) et il préfère la chambre avec petit déjeuner (avec une possibilité de snack, le soir). A partir des années 1970, la demi-pension est privilégiée et après 1990, c'est la chambre, seule, sans petit déjeuner qui est préférée. Il faut s'adapter ! Ainsi durant les années 1950-1970, le petit déjeuner est demandé en chambre ; pour ces clients, c'était le summum du confort de prendre le petit déjeuner au lit ou sur la terrasse face à la mer. Après, les clients préfèrent descendre prendre le petit déjeuner au salon de thé, le buffet devenant à la mode. Dans mon 2 étoiles, entre 1950 et 1960, et même peu après, on accompagnait le client à son arrivée pour lui montrer sa chambre, on portait ses bagages, on cirait les chaussures déposées devant les portes de chambre, on « faisait les couvertures » et du rangement en fin d'après-midi (avec le bonbon sur l'oreiller). Et les clients ne partaient pas sans laisser un pourboire ! Lorsqu'ils revenaient, ils s'inquiétaient de retrouver le même serveur ou la même femme de chambre.

En conclusion : La gestion d'un hôtel, après la guerre, me laisse d'excellents souvenirs. La clientèle n'avait pas encore beaucoup voyagé et manifestait sans ménagement ses témoignages de satisfaction. Il me paraissait normal de les accueillir personnellement, d'être à leur écoute, de les conseiller pour gérer leur emploi du temps, de les aider à passer des vacances heureuses. Le personnel prenait plus à cœur sa disponibilité et la qualité de ses prestations. Avec les fournisseurs, essentiellement locaux, des Mentonnais souvent pittoresques, j'entretenais des rapports empressés et cordiaux. Que demander de plus à un hôtelier qui a connu cet âge d'or ?

• Témoignage de Mme Jeanine Garraffo, fille de M et Mme Bellone, propriétaires de l'hôtel Côte d'Azur de 1943 à 1984

Je suis née dans une famille de parents hôteliers en activité, à l'Hôtel des Flots, dans le quartier de Garavan. J'ai grandi dans cet hôtel. Mais il a été partiellement détruit durant la guerre et il n'a pas été possible de le rouvrir après la fin des hostilités. C'est pourquoi mes parents se sont alors rendu acquéreurs en 1943 de l'Hôtel Côte d'Azur, situé avenue Edouard VII dont ils ont gardé la direction et maintenu l'activité jusqu'au décès de ma mère en 1984, mon père étant décédé en 1952. Bien sûr, très tôt mon frère aîné et moi, nous nous sommes investis dans le fonctionnement de l'hôtel en aidant du mieux possible nos parents, ce qui nous a également permis de nous former aux métiers de l'hôtellerie.

L'étape de l'après-guerre, de 1944 à 1950, a été assez difficile car il était très compliqué de trouver, sur le marché, le matériel indispensable au bon fonctionnement des hôtels (du linge, de la vaisselle...). C'est la préfecture qui délivrait des bons pour que chaque hôtelier puisse se rendre à Nice chez Andréolis et Pocard, afin de racheter le minimum nécessaire à la remise en route des établissements. C'est à cette époque qu'une petite saison d'été a commencé à exister, grâce à l'instauration des congés payés pour les salariés. Ces clients venaient avec des bons de l'organisme « Tourisme et travail ». Puis, à partir de 1947-48, la saison estivale a régulièrement pris de l'importance, avec un allongement progressif de la durée des séjours. La saison hivernale, quant à elle, attirait une clientèle plus âgée, souvent constituée pour l'essentiel de personnes de confession israélite qui prenaient plaisir à se retrouver à Menton et à maintenir leurs traditions. Alors que l'été, il s'agissait plutôt d'une clientèle familiale, plus jeune, venant de l'ensemble de la France, notamment de la région parisienne.

Le métier était alors très prenant mais aussi très enrichissant, avec ses satisfactions comme le plaisir de rencontrer des gens et d'exercer une activité en pleine croissance, même si parfois, il y avait des périodes de doute, plus pénibles, dues aux multiples circonstances qui aujourd'hui encore ont un impact sur la vie hôtelière. Ainsi des clients fidèles devenaient, au fil des ans, des amis, presque des membres de la famille, tant leur présence était devenue habituelle, conduisant à des retrouvailles annuelles fort sympathiques. Un corollaire de cette situation était que ces clients avaient certaines exigences, attachés qu'ils étaient à retrouver leurs habitudes des années précédentes : même chambre, même table au restaurant et, si possible, même personnel. Cependant, ils avaient l'avantage de ne jamais créer de litige sur le plan financier ou concernant la qualité du service, signe de la confiance mutuelle qui régnait entre eux et l'équipe hôtelière. Le personnel de l'époque était assez respectueux du client, du travail et de la direction, prêt à satisfaire au mieux le désir de la clientèle, ce qui facilitait grandement les choses. Il faut comprendre que ces clients se considéraient vraiment comme chez eux, à l'hôtel. Tous étaient en pension complète malgré les nombreuses sorties qu'ils faisaient pour visiter notre belle région. Il y avait, par ailleurs, une bonne entente entre les hôteliers du Mentonnais et la collaboration avec les élus municipaux était de très bonne qualité.

A partir des années 1960, le métier prit une autre tournure et l'évolution de l'hôtellerie vers ce qui existe aujourd'hui s'amorça. La demi-pension était de plus en plus demandée, parfois même le client souhaitait seulement une chambre, voire même sans petit déjeuner. La durée des séjours commençait à raccourcir de plusieurs jours, préfigurant le mode de vacances adopté par une majorité de personnes aujourd'hui. Enfin le personnel devenait moins disponible, plus exigeant sur le plan des avantages personnels et parfois moins attentif aux attentes de la clientèle. Ces circonstances n'étaient pas sans conséquence sur l'organisation du travail et allait conduire à la fin d'une époque, notamment pour l'hôtellerie de petite et

moyenne taille. Pour certains hôteliers soucieux du renouveau de l'hôtellerie à Menton, la « belle période » est désormais passée à partir des années 1970-75.

• **Témoignage de M André Faustini, ancien maître d'hôtel à l'Hôtel Royal Westminster**

L'après-guerre, peu à peu, a retrouvé le faste d'antan. Les nombreux hôtels, de la pension de famille au palace 4 étoiles, ont rouvert leurs portes et les clientèles française et étrangère en particulier ont repris leurs habitudes. A partir de 1947, les hôtels ont affiché complet pour la saison d'hiver. En effet, les établissements n'ouvraient que de décembre à avril. Pendant la période estivale, les employés quittaient Menton et rejoignaient les stations thermales telles que Châtel-Guyon, Evian, Vittel, Plombières etc... et assuraient le service dans les hôtels. Pendant ces mois de morte saison dans notre ville, les artisans mentonnais faisaient la maintenance des établissements fermés : ravalement, réfection des cuisines, remise en état de la plomberie, entretien du linge, des tapis....

J'ai eu la chance d'être employé dans un palace très renommé à Menton, le Royal Westminster. Faire partie de la brigade était un honneur et l'on ne pensait qu'à une chose, apprendre le métier vite et bien et gravir les échelons en partant du plus bas : commis débarrasseur puis commis de suite, de rang, demi-chef, chef de rang, maître d'hôtel de rang et enfin premier maître d'hôtel. Cela représentait quelques années de dur labeur. Quelle effervescence à l'ouverture avec la remise en place de tous les services ! Et pour moi, la mise en place du restaurant. L'argenterie (les couverts) qui malgré la lavage en machine était à nouveau plongée dans un bain spécial et essuyée pièce par pièce, et ce tous les jours ! La vaisselle en porcelaine aux dessins réservés à l'hôtel, les verres de cristal, le linge de table immaculé et une moquette qui « absorbait » le bruit de nos pas. Un véritable décor ! Le ton était donné. Le travail du personnel était dur, fatigant ; les horaires plus chargés qu'actuellement. Mais nous étions tenus d'assurer un service de premier ordre où rien n'était laissé au hasard.

Service en salle et cuisine ne font qu'un. En effet, ces deux corps de métier travaillent ensemble. La mise en valeur des mets par un service impeccable est un atout majeur. Et je crois pouvoir écrire que l'ensemble du personnel faisait tout son possible pour satisfaire les clients dont il avait la charge....La cuisine raffinée, soignée, que la brigade des cuisiniers, aussi importante que la nôtre, sous la houlette d'un chef digne de ce nom, offrait à la clientèle retrouvée, après ces années d'exil, un bien être apprécié. Et le climat doux et tempéré de notre région favorisait les séjours, 15 jours ou un mois pour les uns, toute la saison pour beaucoup d'autres. Les Anglais très fidèles, les belges, les scandinaves et bien évidemment les français reprirent leurs habitudes d'avant-guerre et affluèrent à Menton. Durant ces années et ce, jusqu'en 1960-65, nous avons profité de cet art de vivre que les anciens nous contaient et avaient apprécié. « Les Anglais, disaient-ils, avaient gardé un style de vie d'avant-guerre ! ». Menton renaissait.

Vers 1960, le tourisme devenant plus important, bon nombre d'hôteliers ont choisi de maintenir ouvert toute l'année leur établissement. A l'époque, les petits comme les grands hôtels appartenaient à des propriétaires indépendants qui avaient à cœur de recevoir et d'offrir leurs meilleurs services aux hivernants. Mais au cours des années suivantes, de nombreux hôtels furent vendus pour cause de succession ou de mise aux normes exigée, et furent transformés en maisons de retraite ou en appartements. Menton a donc perdu un énorme potentiel touristique de qualité. Une page se tournait.... Nous gardons néanmoins le souvenir d'une belle époque enrichissante à tout point de vue. La génération montante, l'évolution de la vie sont...une nouvelle époque !