

**L'ÉVOLUTION DE  
L'ENSEIGNEMENT HÔTELIER,  
L'EXEMPLE NIÇOIS,  
1914-1950**

**Alain Bottaro**

La montée en puissance à partir de 1860 du tourisme dans l'économie de la Riviera tend à faire de l'hôtellerie et de la restauration un secteur économique à part entière, que l'on put qualifier au XXe siècle d'industrie. Cette évolution se caractérise notamment par une technicité croissante des équipements mais aussi des pratiques professionnelles. L'émergence de nouveaux programmes techniques en architecture est bien connue. Ainsi, l'hôtel de voyageurs, issu d'une tradition double et paradoxale, l'aristocratique hôtel particulier et le plébéien relais de poste, se transforme en un type d'édifice nouveau, le palace. Mais l'apparition et le succès du palace ne peuvent se concevoir sans une évolution parallèle des métiers de l'hôtellerie.

La Côte d'Azur, par la densité et la diversité précoces des établissements hôteliers, représente un objet d'étude de choix pour cerner les contours de l'histoire de l'enseignement des pratiques professionnelles. La période 1910-1950 marque un tournant significatif d'une évolution en faveur de la création d'un enseignement technique institutionnalisé et par contrecoup la remise en question du monopole de l'apprentissage traditionnel en cuisine, en salle ou à l'hôtel. L'histoire de l'école hôtelière de Nice, son fonctionnement, sa pédagogie et le contenu de ses programmes, permettent de comprendre cette évolution. Les archives de l'établissement n'ont pas été conservées. Il demeure cependant une source primordiale à la disposition des chercheurs, le registre des procès-verbaux du conseil de perfectionnement couvrant la période 1916-1953<sup>1</sup>.



---

<sup>1</sup> Conservé aux Archives départementales des Alpes-Maritimes [désormais ADAM], 1T 700.

## • Une institution collégiale

L'Ecole pratique de commerce et d'industrie hôtelière de Nice est créée par arrêté ministériel du 4 mars 1914. Mais son inauguration n'aura lieu que le 3 février 1916. D'emblée, l'établissement apparaît comme une institution originale puisqu'il repose sur un partenariat tripartite entre la Chambre de commerce, le département et la Ville de Nice.

La chambre de commerce y joue un rôle moteur par sa participation financière mais surtout son implication dans le projet pédagogique. Son ancien président, Edouard Béri semble avoir été l'initiateur de la fondation. La chambre favorise les liens entre l'école et les professionnels qui sont étroitement associés à son fonctionnement<sup>2</sup>. Ces liens permettront son développement jusqu'à l'intégration au sein de l'Education Nationale dans les années 1960. La création de l'école intervient dans un contexte de montée en puissance des Chambres de commerce en tant que coordinatrices de la vie économique locale. Parmi les axes majeurs de cette tendance, on peut en retenir deux principales, le ravitaillement des populations durant la Grande guerre et la première tentative de régionalisation économique.

La première guerre mondiale a entraîné une désorganisation des circuits économiques par l'interruption d'une partie des importations, les réquisitions des transports et la mobilisation des jeunes actifs. Pour la première fois à une telle échelle, l'Etat intervenait dans la vie économique pour une mobilisation et une répartition des ressources. Les chambres de commerce allaient se révéler les instruments les plus aptes de cet interventionnisme nouveau parallèlement à la création d'organismes inédits, tels les bureaux permanents des céréales ou encore les offices départementaux de répartition des charbons. Afin de pallier la pénurie de numéraire, les chambres émettent des billets et des jetons de nécessité. La Chambre de commerce de Nice coordonne les approvisionnements grâce à un bureau d'alimentation et un Comité départemental d'action économique.

Par ailleurs, l'arrêté du ministre du commerce Clémentel du 5 avril 1919 institue 17 groupements économiques régionaux de chambres de commerce. Nice fait partie de la onzième. Ces groupements perpétuent en temps de paix la politique publique d'intervention économique sous l'égide des chambres de commerce. C'est dans ce climat d'interventionnisme économique que l'école hôtelière de Nice ouvre en 1916, faisant suite à la fondation de celle de Thonon-les-Bains en 1912. L'école de Toulouse voit aussi le jour en 1916.

Les organisations professionnelles sont appelées par la Chambre de commerce à concourir à l'enseignement par leur participation au conseil de perfectionnement, véritable conseil d'administration de l'établissement. Ainsi, Paul Schmitz, propriétaire du Grand hôtel, et Durbec, président du syndicat des hôteliers, siègent au premier conseil de 1916. En 1917, Giraudy, vice-président du syndicat des hôteliers et propriétaire de l'hôtel O'Connor, Léospo, propriétaire de l'hôtel Grimaldi ainsi que Perréard, vice-président de la Chambre nationale de l'hôtellerie française font leur entrée. Prével de l'hôtel de la Paix siège à partir de 1923, Marquet, administrateur du Négresco à partir de 1926 de même que Joseph Aletti, self-made-man qui était en passe de constituer un empire hôtelier. La nomination d'Aletti à la fonction d'inspecteur général de l'enseignement technique illustre cette influence prépondérante des managers de l'hôtellerie et cette osmose entre l'enseignement professionnel public et les entreprises. A contrario, ce n'est à partir de 1949 que les représentants d'employés de l'hôtellerie apparaissent dans les travaux du conseil de perfectionnement avec Deleu, maître d'hôtel et Murry, chef de cuisine au Négresco. L'exemple niçois fera des émules et l'implication des hôteliers dans la vie des établissements d'enseignement professionnels ira en se développant. Ainsi, L'école de Paris est fondée en 1934 à l'initiative du restaurateur Jean Drouant. Elle bénéficie dès sa fondation du concours de l'Association Professionnelle des

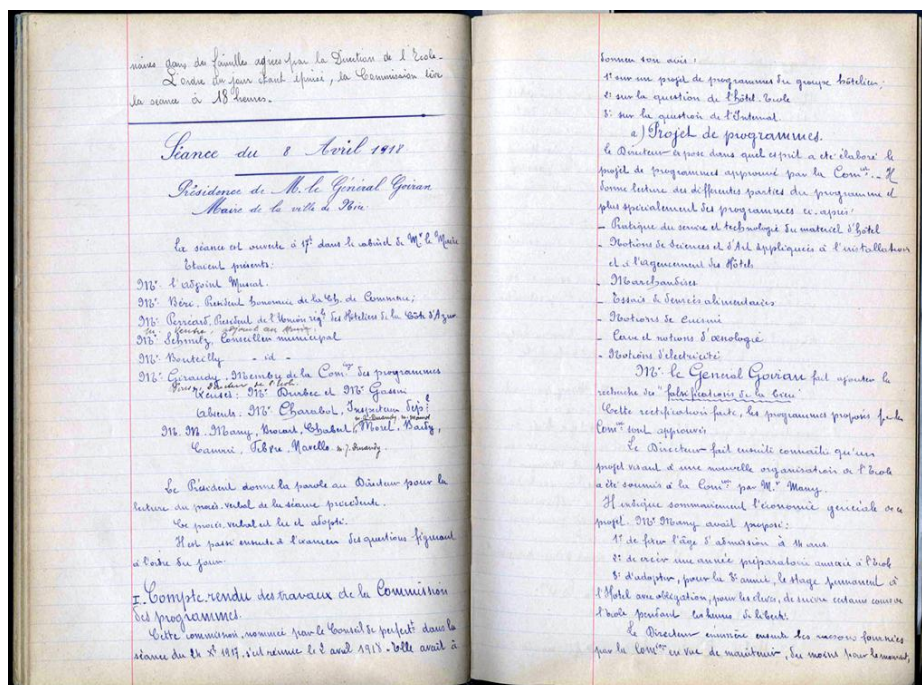
---

<sup>2</sup> Pour le rôle de la chambre de commerce de Nice dans le fonctionnement de l'Ecole hôtelière, cf ADAM, fonds de la chambre de commerce, 33J 335-336.

Hôteliers, Restaurateurs et Limonadiers, du Syndicat National des Restaurateurs, Limonadiers et Hôteliers et du Syndicat Français de l'Hôtellerie.

La Ville de Nice est aussi partie prenante dans le fonctionnement de l'institution. Le maire préside de droit le conseil de perfectionnement, c'est ainsi que le général Goiran préside les séances des premières années, à partir de 1916. En outre, un certain nombre de conseillers municipaux y siègent, ils sont quelquefois hôteliers, à l'instar de Paul Schmitz. Comme la Chambre de commerce et le département, la Ville concourt au financement de l'école.

Enfin, le département et l'Etat sont membres fondateurs. Parmi les membres du conseil de perfectionnement, les noms des conseillers généraux et non des moindres y figurent puisque Durandy, Gassin et Baréty sont tour à tour président du conseil général. Léon Baréty joue un rôle particulier par l'influence qu'il exerce sur la vie économique et politique locale : président du conseil général, il est aussi député, président de la commission des finances de la Chambre et sous-secrétaire d'Etat chargé de l'enseignement technique, ministère de tutelle de l'école hôtelière, en 1929-1930. L'action de l'Etat est aussi représentée par l'inspecteur général de l'enseignement technique qui siège aussi au conseil de perfectionnement.



## • Les programmes scolaires, entre spécialisation et polyvalence

Marque de son origine commerciale, l'école est conçue à l'origine comme une « école pratique de commerce et d'industrie hôtelière », divisée en deux sections. L'une accueillait les jeunes gens qui se destinent à la vente et à la comptabilité, l'autre constitue la première école hôtelière proprement dite. Seuls les garçons y sont admis.

La scolarité se déroule sur trois années et débouche sur le certificat puis le brevet d'enseignement pratique hôtelier. Une gradation vers la spécialisation et la pratique professionnelle hiérarchise les années. Ainsi, en première année, l'accent est mis sur les disciplines théoriques. Puis, les années suivantes, les apprentissages et les stages pratiques prennent le pas. L'enseignement théorique doit assurer une base de connaissances permettant une grande polyvalence chez les futurs professionnels. On enseigne ainsi une culture générale composée d'histoire, de morale, de dessin, de calligraphie, de droit commercial, de deux langues vivantes, l'anglais obligatoire et l'espagnol ou l'italien, mais aussi de cours de sténodactylo et d'électricité.

Les enseignements professionnels feront l'objet de réformes constantes tant l'enseignement hôtelier était à inventer et en particulier son autonomie face aux hôteliers. Il était ainsi énoncé en 1923 en conseil de perfectionnement : «vous ne trouverez à l'école qu'une partie des enseignements pratiques (cuisine, pâtisserie, denrées alimentaires, électricité...) les autres se donnent à l'hôtel. L'hôtel est à l'école hôtelière ce que l'atelier est à l'école d'industrie<sup>3</sup> ». Théorie et pratique se mêlent dans l'enseignement professionnel : l'hôtellerie est enseignée comme une discipline. Elle se compose de cours de comptabilité et d'électricité appliquées, de « sciences et d'arts appliqués à l'installation et à l'agencement d'hôtels ».

L'enseignement des pratiques professionnelles demeure jusqu'à l'après seconde guerre mondiale un point faible, en particulier en ce qui concerne la restauration, la cuisine et le service. On dispense plutôt des notions de cuisine, pâtisserie, service, œnologie, technologie des matériels, et marchandises. Aux cours alternent les visites dans les établissements et les causeries mensuelles animées par des professionnels. Elles portent sur des connaissances qui ne sont pas abordées en cours ou les complètent, tels le service d'hôtel, le contrôle des métaux précieux, la publicité ou encore l'architecture et les styles. A partir de 1927, les élèves participent aussi à la Semaine ménagère à Paris : « A l'occasion de la « Semaine ménagère » qui aura lieu à Paris, commencement mars, le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts (direction de l'enseignement technique) a organisé un concours culinaire entre les anciens élèves des Ecoles hôtelières<sup>4</sup> ».

Enfin, le tourisme commence à se dessiner comme une matière d'enseignement. Cette apparition est à resituer dans la prise de conscience dans les années 1930 de la part importante que le tourisme est appelé à occuper dans l'économie nationale. Déjà le Touring-club de France, par son réseau influent et ses 700 000 bénévoles coordonnait des actions sur l'ensemble du territoire. En 1935 est créé le commissariat général au tourisme. A l'école hôtelière de Nice, les cours d'économie touristique s'articulent à partir de 1937 autour des cours de géographie du tourisme et d'histoire régionale.

A ses débuts l'établissement compte 64 élèves, les cours portent sur un maximum de 33 heures hebdomadaires ponctuées de stages pratiques.

---

<sup>3</sup> ADAM, registre 1T 700, fol. 63 v.

<sup>4</sup> Idem, fol. 83 r/v.



### **La question de l'enseignement de la pratique professionnelle**

La pédagogie demeure jusqu'aux années 1950 assez théorique, le souci des instances dirigeantes de l'école hôtelière sera d'instiller une part plus grande d'enseignement des pratiques professionnelles. Il s'agissait de trouver un équilibre entre l'immersion complète qu'offre l'apprentissage corporatif et un enseignement professionnel public perçu comme éloigné de la réalité des métiers et de la vie économique. Les outils de cet équilibre furent multiples, ils mettent en relief l'inventivité des fondateurs et la sollicitude des institutions locales à l'égard de leur école. On peut ainsi recenser au nombre de ces outils, le choix du site d'implantation de l'établissement, la part grandissante des professionnels parmi les enseignants, la généralisation des stages en entreprise, la création de l'école-hôtel, ancêtre du restaurant d'application et enfin l'instauration d'une bourse de voyage à l'étranger dès 1920.

Le choix du site de l'école participe de cette volonté d'insérer l'établissement dans la vie économique locale. Le voisinage des grands hôtels est recherché afin de favoriser la formation en alternance entre apprentissage en entreprise et cours théoriques dans une même semaine. L'école s'installe donc en 1914 à la villa Guiglia, le site actuel du Centre Universitaire Méditerranéen, sur la Promenade des Anglais. Puis, devant l'accroissement des effectifs et le développement d'enseignements spécialisés, l'école doit déménager. L'inspecteur général de l'enseignement technique expose ainsi les critères de choix d'un nouveau site en 1926 : « assez vaste pour recevoir de 400 à 450 élèves et permettre une organisation rationnelle des différents services, il doit être situé à proximité des grands hôtels

de la Promenade des Anglais et du Boulevard Victor-Hugo où les élèves stagiaires se rendent tous les jours au cours de la saison de 11 heures à 14 heures pour les exercices pratiques ». C'est finalement au 144 rue de France qu'ouvre en 1936 la nouvelle école pratique de commerce et d'industrie hôtelière de la Côte d'Azur.

La part des professionnels des métiers de l'hôtellerie parmi les enseignants constitue un autre facteur d'échange entre la profession et l'école. Dès l'origine le choix de confier la direction de l'établissement au chef des travaux d'hôtellerie Lourtau est un signe manifeste. Progressivement, l'équipe pédagogique s'étoffe, de pair avec une participation grandissante des professionnels des métiers de l'hôtellerie. Au chef des travaux on adjoint un maître-auxiliaire de cuisine en 1934. Mais jusqu'à la seconde guerre mondiale, ces engagements se font parfois sur la base du bénévolat, marque certes d'engagements personnels en faveur de la transmission des métiers mais on peut aussi l'interpréter comme une intégration imparfaite dans le corps enseignant. Ainsi un maître d'hôtel au Négresco dispense gratuitement un cours sur le service d'hôtels en 1916. Les locaux dédiés aux travaux pratiques iront en s'accroissant et en se spécialisant. La villa Guiglia n'était pourvue que d'un salon de thé d'application. Mais, lors d'un projet d'acquisition de la villa Thélize à l'angle du boulevard Gambetta et de la rue de France en 1926, on prévoyait l'aménagement d'une cuisine, d'un laboratoire d'essai des marchandises et d'un laboratoire d'électricité. Enfin un pas décisif est franchi au 144 rue de France en 1937 avec l'ouverture du restaurant d'application.

Le débat qui se développe dès 1918 et se poursuit au cours des années 1930 est bien le projet d'école-hôtel. L'idée était de concevoir un hôtel modèle qui fonctionnerait avec les élèves, hors du contexte concurrentiel et selon les principes dispensés dans l'enseignement théorique de l'école. Découlant du même esprit, un bureau commercial avait été installé en 1917 pour la section commerciale. Il avait l'ambition de reproduire le fonctionnement d'une maison de commerce dans le double but d'être à la fois un outil pédagogique mais aussi une vitrine de prestige pour l'école : « Il [le directeur] appelle l'attention de conseil de perfectionnement sur la valeur éducative du bureau commercial au point de vue professionnel et aussi du relief qu'il donne à l'école aux yeux des familles et aux yeux des commerçants de la ville ». Le projet d'école-hôtel poursuit la même vocation mais les syndicats professionnels s'y sont opposés, dénonçant une concurrence déloyale qui serait faite aux entreprises par ce nouvel établissement subventionné et exonéré des charges fiscales. D'autres hôteliers, dont Perréard, vice-président de la Chambre nationale de l'hôtellerie française, craignent l'instauration d'un enseignement détaché de la pratique professionnelle : « Monsieur Many, dans son rapport, se prononce contre l'hôtel-école dont l'installation nécessiterait des capitaux qu'il est difficile de réunir en ce moment. D'autre part au point de vue professionnel l'hôtel-école lui paraît présenter de nombreux inconvénients. M. Perréard fait à son tour le procès de l'hôtel-école. L'école hôtelière de Lausanne en fit autrefois l'essai, ce fut un échec complet et l'on dut revenir au système des stages dans les hôtels. De l'avis des hôteliers, ce dernier système lorsqu'il est attentivement surveillé par le directeur, est le meilleur, car il permet à l'élève de voir ce qui se fait dans les différentes maisons <sup>5</sup> ». Pourtant ce fut le déménagement de l'école en 1935 et son installation dans de plus vastes locaux qui permit au salon de thé de se muer en un véritable restaurant d'application. Ainsi, malgré ses détracteurs au sein de la profession, l'enseignement des pratiques dans le cadre scolaire continue à progresser. Depuis le début des années 1920, la réflexion et les initiatives en faveur de l'enseignement professionnel public se développent. Il s'agissait en premier lieu de répondre au sortir de la Grande guerre à l'urgence de former une nouvelle génération d'actifs. Mais le conflit n'avait fait qu'accentuer la nécessité de trouver une alternative à l'apprentissage traditionnel. La formation professionnelle ne prenait guère suffisamment en compte l'évolution des techniques intervenue dans bon nombre de métiers. S'il jouait encore à plein son rôle de conservatoire des savoirs, cet enseignement sur le tas ne manquait pas d'entretenir

---

<sup>5</sup> ADAM, registre 1T 700, fol. 26 v.

une certaine routine dans les pratiques professionnelles. A partir de la loi Astier du 24 juillet 1919, l'enseignement technique se dégage de la tutelle du ministère du Commerce et de l'Industrie pour être définitivement rattaché à l'Instruction publique et acquérir ainsi une place entière et reconnue dans le système éducatif. Un sous-secrétariat d'Etat à l'enseignement technique est créé. Puis la taxe d'apprentissage, les chambres des métiers, le contrat d'apprentissage et le brevet professionnel viennent compléter le dispositif dans les années 1930. Les écoles professionnelles des Alpes-Maritimes vont bénéficier du soutien de Léon Baréty, député de Nice et sous-secrétaire d'Etat à l'enseignement technique dans le gouvernement Tardieu en 1929-1930. Léon Baréty est un des premiers parlementaires à prôner l'engagement de l'Etat dans l'impulsion d'une politique du tourisme. Il préside le groupe parlementaire du tourisme au cours des années 1930 qui voient la création en 1935 du Commissariat général au tourisme. Enfin, comme membre de l'Académie des gastronomes et président du comité de direction du Salon des arts ménagers de Paris, il exerce une influence notable dans les milieux dirigeants de l'hôtellerie française par ses relations et sa parfaite connaissance du domaine. Dans ce contexte d'essor au plan national d'un service public de l'enseignement technique, le statut municipal de l'école hôtelière était considéré comme transitoire. Dès 1920, Léon Baréty milite en faveur de son intégration au ministère de l'Instruction publique. Il annonce au ministre le 15 avril 1920 le dépôt d'une proposition de loi : « J'ai déposé une proposition de loi tendant à la transformation de l'Ecole pratique de commerce et d'industrie de Nice en une Ecole hôtelière nationale. Cette proposition, renvoyée à la Commission du commerce et de l'industrie, m'intéresse très vivement et je vous serais obligé, afin de faciliter à vos services l'étude de la question, de vouloir bien vous mettre en rapport avec la municipalité de Nice afin de rechercher les voies et moyens de faire aboutir ma proposition »<sup>6</sup>. L'affaire échoue cependant et il faudra attendre les années 1960 pour voir l'établissement niçois entrer dans le giron de l'Education nationale. En 1930, le conseil de perfectionnement rend hommage à Léon Baréty en ce termes : « Il [le conseil] exprime sa gratitude à M. Le Ministre Baréty qui, alors sous-secrétaire d'Etat à l'Enseignement technique, a témoigné à l'Ecole hôtelière de la Côte d'Azur, sa sollicitude particulière en aplanissant les difficultés que la participation financière de l'Etat dans la dépense afférente à l'édification de la nouvelle école pouvait susciter<sup>7</sup>. » De même, le ministre Baréty pousse à la création d'un établissement d'enseignement des métiers du bâtiment à Nice sous la tutelle de la chambre de commerce. C'est durant cette même période que l'école hôtelière obtient de nouveaux locaux, adaptés à l'enseignement professionnel au 144 rue de France. Le restaurant d'application peut alors ouvrir. Il bénéficie du mouvement en faveur des ateliers-écoles qui aboutit au vote de la loi Walter-Paulin du 10 mars 1937 sur l'apprentissage de l'artisanat.

Aux cotés de l'enseignement dans l'institution, les stages constituent l'autre pilier sur lequel repose la pédagogie de l'école. Elle veut ainsi à la fois capter les avantages de l'apprentissage traditionnel mais aussi fonctionner en osmose avec les hôteliers, futurs employeurs des élèves. La réflexion sur l'organisation des stages se poursuit durant l'entre-deux-guerres. En fait, une pluralité de formules semble fonctionner de manière parallèle. En premier lieu, des stages hebdomadaires ponctuent la scolarité à la façon d'une formation alternée. Le choix d'un emplacement proches des hôtels pour l'installation de la nouvelle école en 1936 devait favoriser ce type de stage. Les stagiaires ne sont pas seulement accueillis dans les grands hôtels mais aussi dans des établissements de moyenne dimension, comme l'hôtel O'Connor de Nice appartenant à Giraudy, un autre membre du conseil de perfectionnement. Les vacances d'été correspondent à la période des grands stages. Avant l'essor de la saison d'été à partir de 1936, les relations avec les hôteliers des villes d'eaux revêtent pour l'école un intérêt stratégique. Les élèves sont ainsi placés à Vichy, Thonon ou encore Aix-les-bains. La présence au conseil de perfectionnement de patrons à la tête de

---

<sup>6</sup> Archives privées Jean-Paul Baréty, papiers Léon Baréty.

<sup>7</sup> ADAM, registre 1T 700, fol. 102 v.



groupes hôteliers, à l'instar de Joseph Aletti, implanté à Nice, Vichy et Alger, facilite l'organisation des stages saisonniers. Cependant, commence à se poser en 1932 la question du basculement de la saison d'hiver à la saison d'été qui annonce l'avènement du tourisme balnéaire. La fin annoncée du tourisme d'hivernant oblige la profession à changer ses pratiques. Le débat entre à l'école à propos des stages saisonniers : « En ce qui concerne l'Ecole pratique de commerce et d'industrie hôtelière, d'ailleurs les élèves du groupe hôtelier qui représentent les deux tiers de l'effectif quittent l'Ecole à la date du 20 juin pour accomplir un stage pratique dans les hôtels de la saison d'été. Quant à ceux du groupe commercial, les uns appartiennent à des familles qui, par tradition ou par nécessité, quittent Nice dans la première quinzaine de juillet ; les autres restent chez eux pour aider leurs parents dans leur commerce dès que commence la « saison d'été », Nice devenant, de plus en plus, une station d'été. Il en résulte qu'il n'y a plus un seul élève présent à l'Ecole à dater du 14 juillet malgré tout ce qui peut être fait pour les retenir<sup>8</sup> ». Des propositions novatrices apparaissent, en particulier, l'idée du stage pratique pour les enseignants. Ils seraient ainsi invités eux aussi à s'immerger dans la vie d'un hôtel afin d'actualiser leurs connaissances, en quelque sorte les prémises de la formation continue.

Enfin, le stage à l'étranger constitue un enjeu important pour l'école hôtelière. Les élèves les plus méritants bénéficient d'une bourse de la chambre de commerce pour couvrir les frais de stage. D'autres organismes viennent s'associer à ce financement. Ainsi, en 1920, trois élèves sont placés auprès de grands hôtels new-yorkais grâce aux contacts pris avec l'association nationale des hôteliers américains et à une bourse de l'Association France-Etat-Unis. D'autres partent, en Angleterre. Par réciprocité, l'école accueille à Nice des boursiers de gouvernements étrangers. En 1927, un élève esthonien intègre ainsi la scolarité. Les dirigeants de l'école voient dans ces stages un facteur de rayonnement de l'école mais aussi un objectif professionnel double puisqu'au-delà de l'ouverture à d'autres pratiques, ils sont une occasion pour les élèves de se familiariser avec le service qu'attend la clientèle cosmopolite qui peuple les hôtels de la Côte d'Azur.

Le rayonnement international de l'école ne s'appuie pas seulement sur le réseau hôtelier mais aussi sur l'internationalisation de la communauté enseignante qui s'opère depuis les années 1910 ; d'abord sous l'impulsion des réseaux de l'Education moderne puis dans d'autres cercles de réflexion, notamment celui des pédagogues de l'enseignement technique. En effet, paradoxalement, par son essor récent, l'enseignement technique grandit hors des traditions académiques qui tendent à fossiliser l'enseignement classique. Il semble alors se retrouver de plain-pied au contact de pédagogies d'avant-garde. Ainsi, en 1934, le directeur de l'Ecole hôtelière, Chenivresse, se rend à Paris aux journées pédagogiques consacrées aux cours professionnels mais aussi à la préparation du Congrès international de l'Enseignement technique de Barcelone<sup>9</sup>. La Catalogne républicaine est alors un foyer d'effervescence intellectuelle. La méthode pédagogique de Célestin Freinet y trouve un écho et commence à se diffuser<sup>10</sup>. De plus, la même année le maire de Nice Jean Médecin demande à l'Ecole hôtelière d'accueillir le XXe cours international de pédagogie Montessori.

Mais est-ce que l'école hôtelière constitue le seul lieu de l'enseignement de la pratique hôtelière à Nice à partir de 1920 ? Son histoire ne saurait occulter la présence d'un apprentissage corporatif traditionnel puissant notamment en cuisine qui s'appuie sur le réseau associatif de « la Fraternelle des cuisiniers de Nice et du littoral ». L'organisation de la profession assure le placement des apprentis en cuisine, comme elle fait office de bureau de placement des professionnels. La restauration niçoise bénéficie en outre de la présence de professionnels auteurs de manuels didactiques par le biais desquels ils diffusent leur pratique.

---

<sup>8</sup> Idem, ff. 108 v.-109 r.

<sup>9</sup> ADAM, registre 1T 700, fol. 137 r.

<sup>10</sup> Cf. Anton Costa Rico : *D'abord les enfants, Célestin, Elise Freinet, los maestros y los niños españoles (1926-1975)*. Santiago de Compostela, USC editora academica, 2010.

Se détache ainsi la personnalité d'Henri Heyraud. Chef de cuisine, membre dirigeant de la Fraternelle, il devient en 1919 le directeur du restaurant de la Jetée-Promenade et président de la Chambre syndicale des restaurateurs, limonadiers et débitants à Nice. Il publie son fameux *Manuel du restaurateur* en 1907, puis *La Cuisine à Nice* en 1910, conçue comme un cours de cuisine. Il crée un cours de cuisine à l'Association polytechnique des Alpes-Maritimes en 1908. Il est enfin en 1914 le fondateur de *La Riviera culinaire*, le journal technique de la Fraternelle des cuisiniers. Il est distingué en 1928 dans l'Ordre de la Légion d'honneur. A la lecture des procès-verbaux du conseil de perfectionnement de l'école hôtelière, La Fraternelle semble se tenir à l'écart. Il faut attendre 1949 pour qu'un restaurateur vienne siéger au conseil par la nomination d'Albert Fighiera, patron du « Raynaud » restaurant du quai des Etats-Unis. Enfin en 1951, le chef Ducroux, président de la Fraternelle, siège « à titre consultatif <sup>11</sup> ».

La lecture des procès-verbaux du conseil de perfectionnement de l'Ecole hôtelière de la Côte d'Azur de 1916 à 1953 fait apparaître une institution en plein essor jusqu'en 1939, dans le sillage de la réflexion sur la création d'un service public unifié de l'enseignement technique qui anime les acteurs économiques et politiques locaux mais aussi les gouvernements successifs. Aux cotés des matières théoriques, les cours pratiques se font peu à peu une place prépondérante. L'importance des stages, empreinte du poids des dirigeants de l'hôtellerie dans la direction, trouve en fait à s'articuler avec la pratique enseignée à l'école sans interférer. L'aspect le plus inattendu réside peut-être dans l'apparition d'une zone de contact qu'offre l'enseignement technique émergent entre le conservatisme social qu'incarne les notables du conseil de perfectionnement d'avant guerre et les cercles de l'Education moderne. La seconde guerre mondiale vient clore cette période d'innovation en imposant la pénurie économique et la fermeture des frontières. Le renouvellement pédagogique lors de la reconstruction après 1945 se fera attendre. Il était pourtant nécessaire étant donné le bouleversement des pratiques hôtelières qu'induit l'avènement d'un tourisme de masse. C'est dans les années 1960 que l'intégration complète au sein de l'Education nationale donne une nouvelle impulsion à l'institution. Enfin, si l'on se projette dans la période plus contemporaine, la création de la nouvelle Ecole hôtelière et de tourisme Paul Augier en 1993 donne un nouvel outil à l'enseignement hôtelier niçois qui désormais développe un cursus étendu, de l'enseignement professionnel au supérieur. Quant à la tradition niçoise de l'édition de manuels didactiques, elle sert de fil rouge à cette histoire puisqu'à la génération d'Henri Heyraud succède soixante-dix ans plus tard celle de Jean Montagard et de Jean-Paul Gravelle, chef et professeurs au lycée Paul Augier, qui viennent renouveler le genre par la publication en 2005 de leur *Répertoire des gestes et des techniques de cuisine*<sup>12</sup>.

---

<sup>11</sup> ADAM, registre 1T 700, fol. 187 v.

<sup>12</sup> Jean Montagard et Jean-Paul Gravelle : *Répertoire des gestes et des techniques de cuisine*. Nice, SCEREN-CRDP académie de Nice, 2005.