



**HAL**  
open science

## Création des écoles hôtelières féminines de 1910 à 1919

Yves Cinotti

► **To cite this version:**

Yves Cinotti. Création des écoles hôtelières féminines de 1910 à 1919. IIIe journées des INSPÉ d'Occitanie, Jun 2019, Narbonne, France. hal-03714246

**HAL Id: hal-03714246**

**<https://hal.science/hal-03714246>**

Submitted on 22 Jul 2022

**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.



Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

# Création des écoles hôtelières féminines de 1910 à 1919

---

**Yves Cinotti**

Docteur en sciences du tourisme

Institut national supérieur du professorat et de l'éducation Toulouse Occitanie-Pyrénées

Université Toulouse – Jean Jaurès

## **Résumé**

De 1910 à 1919, ce sont 30 écoles hôtelières publiques et privées qui ouvrent en France. Parmi celles-ci, 13 sont destinées à des jeunes filles. Pourtant, à l'époque, le personnel des restaurants – au moins gastronomiques – est presque uniquement masculin. Cette communication montre que, si autant d'écoles hôtelières féminines ont été fondées à cette époque, c'est du fait du besoin de main d'œuvre lié au développement de l'hôtellerie et à la guerre. L'étude du cas de l'école hôtelière féminine, créée à Paris en 1916, montre que les jeunes filles étaient orientées vers les carrières en hôtellerie bien plus qu'en restauration.

## **Mots-clés**

enseignement hôtelier – histoire de l'enseignement – écoles hôtelières – inégalités professionnelles

## **CREATION OF HOSPITALY SCHOOL BETWEEN 1910 AND 1919**

### ***Abstract***

*Between 1910 and 1919, 30 public and private hospitality schools were opened in France. Of these, 13 were for girls. However, at the time, the staff of restaurants - at least gastronomic ones - was almost exclusively for boys. This paper shows that, if so many female hotel schools were founded at that time, it was because of the need for manpower linked to the development of the hotel industry and the war. The case study of the école hôtelière féminine, created in Paris in 1916, shows that young girls were oriented towards careers in the hotel industry rather than in catering.*

### ***Keywords***

*hospitality education – education history – hospitality school - occupational inequalities*

## INTRODUCTION

La première école hôtelière ouvre à Paris en 1910. Jusqu'en 1919, ce sont 29 autres écoles hôtelières (cf. Annexe A – Liste des écoles hôtelières ouvertes de 1910 à 1919) publiques et privées qui sont fondées : 13 destinées à des jeunes filles et 17 pour des garçons.

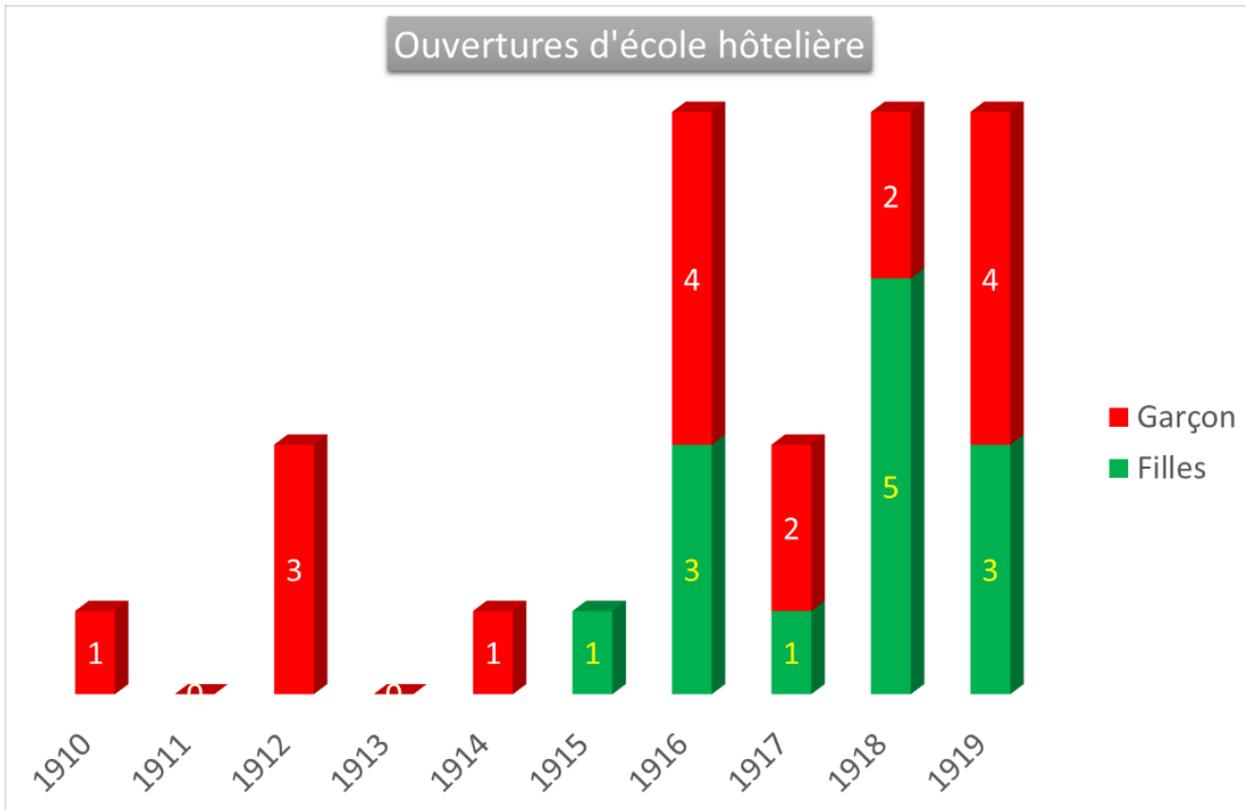


Figure 1 - Ouverture des écoles hôtelières de 1910 à 1919 (source : auteur)

Pourtant, à l'époque, le milieu de la restauration gastronomique est très masculin voire hostile aux femmes. Selon Saillard (2015), la mise à distance des femmes de la haute cuisine constituait la règle au XIX<sup>e</sup> siècle, dans les faits comme dans les mentalités. En 1883 et 1884, dans la revue professionnelle *l'Art culinaire*, Philéas Gilbert écrit plusieurs articles très hostiles aux cuisinières (Ibid.). Certes, dans les restaurants plus modestes, comme les auberges, la cuisine était assurée par des femmes. Mais les écoles hôtelières n'avaient pas vocation à former des aubergistes.

Cette communication cherche donc à comprendre pourquoi autant d'écoles hôtelières de filles ont été créées dès les débuts de l'enseignement hôtelier en France. Le contexte sera d'abord présenté et permettra de comprendre que les hôtels, durant cette période, ont eu besoin de main-d'oeuvre. La formation des femmes aux carrières hôtelières (plus que de restauration) est apparue comme une solution aussi bien pour elles-mêmes que pour les hôteliers. L'étude de la fondation, en 1916, de l'école hôtelière féminine, à Paris, illustrera la situation.

## **CONTEXTE ÉCONOMIQUE**

À partir du xviii<sup>e</sup> siècle, au moment de la révolution industrielle en Angleterre, quelques Britanniques esquissent le concept du « voyage qui forme la jeunesse ». De jeunes aristocrates anglais oisifs pratiquent le « Petit tour » (Paris et Sud-Ouest) et le « Grand tour » (Paris, Sud-Ouest, Sud-Est et Bourgogne). En France, en 1772, la liberté de « tenir hôtellerie ou cabaret » est reconnue. Il suffit de se déclarer (Lefevre 2011, p. 91). La Révolution française sera l'occasion, à Paris, de transformer des hôtels particuliers abandonnés par la noblesse en hôtels pour voyageurs.

Le premier grand hôtel est américain, construit à New York en 1794. Le City Hotel compte 137 chambres (Sandoval-Strausz 2007, p. 24). Le premier grand palace, de 170 chambres, est construit à Boston, en 1829. Il s'agit du Tremont House (Ibid., p. 54).

Sous la Restauration, le premier hôtel de luxe, le Meurice, est installé à Paris en 1835. Sous le second Empire, l'hôtellerie urbaine et touristique connaît un essor important du fait de la fin de l'instabilité politique, de l'embellissement des villes et des expositions universelles de 1855 et de 1867. Mais c'est surtout l'augmentation exponentielle des déplacements qui explique ce développement. Le train permet de diviser par quatre le temps de transport sur 100 km. Le prix moyen du kilomètre est divisé par deux voire plus (Lefevre 2011, p. 195). Des hôtels de taille importante se construisent autour des gares (sous le nom Hôtel Terminus) et dans les quartiers d'affaires.

À Paris, L'Hôtel du Louvre ouvre en 1855. Il compte 700 chambres et 1 250 employés. Devant le succès de ce premier établissement, les exploitants décident d'édifier un établissement de même capacité, le Grand Hôtel, place de l'Opéra, en 1862 (Lesur 2005, p. 71). Puis d'autres palaces sont construits à Paris sous la Troisième République jusqu'à la Première Guerre mondiale : le Continental (1878), le Terminus-Saint-Lazare (1889), l'Hôtel Terminus attenant à la gare d'Orsay (1900), le Ritz (1898), l'Élysée-Palace (1907), le Majestic, le Crillon, le Carlton (1909), le Lutétia (1910) (Ibid., p. 139 ; Lefevre 2011, p. 207 s.).

Dans les stations balnéaires (Hyères puis Nice, Cannes, Monaco, Biarritz, Deauville, La Baule), de montagne (Chamonix) et les villes d'eaux (Aix-les-Bains, Vichy), les touristes trouvent des hôtels luxueux pour être hébergés. Après les apparitions de la Vierge Marie à Bernardette Soubirous en 1858, des foules, qu'il faut héberger, affluent à Lourdes.

Dans ces hôtels, quelle formation initiale les employés ont-ils suivis ? Pour la plupart, ils n'ont pas d'autre formation que celle de l'école primaire puis 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<sup>e</sup> siècle des écoles d'apprentissage (Lelorrain et Ripa 1987, p. 23). Mais

aucune école d'apprentissage de l'hôtellerie-restauration ne naît en France au XIX<sup>e</sup> siècle, même s'il a existé des écoles de cuisine (Stengel 2012).

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 » (Séguiniol 1911). Il recense, en Suisse, quatre écoles hôtelières, en Allemagne, cinq et une en Autriche. Si bien que de nombreux étrangers travaillent dans les hôtels français. Dirion, en 1917, déplore que le nombre d'employés nationaux soit très inférieur à celui des places à remplir dans les hôtels de France. « Cuisinier d'une réputation mondiale, "caviste" virtuose, adroit serveur à table, le Français ne sait être ou ne veut être qu'exceptionnellement un bon valet "d'étage" [...] parce qu'il est rarement polyglotte. [...] il n'est pas déférent. Il manque de "style". Il n'aime pas parler à la troisième personne. Il s'irrite vite. » Si bien que les employés d'hôtels sont italiens (« infiniment souples et polis ») ou suisses (« d'une grande habileté professionnelle »). Avant le début des hostilités, les Allemands étaient aussi nombreux et tout autant appréciés que les Suisses.

En 1916, à la demande du ministre du Commerce et de l'Industrie, C. Caillard (1916), inspecteur général adjoint de l'Enseignement technique, rédige un rapport dans lequel il se prononce pour l'ouverture d'écoles hôtelières. 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.

Après la guerre, le mot d'ordre est : « À la porte les Allemands »<sup>1</sup>. En 1918, pour « éviter l'envahissement en France de [l'industrie hôtelière] par des étrangers et spécialement par des Austro-Allemands au grand dommage de nos nationaux », le syndicat d'initiative de Riom émet « un vœu en faveur de la création et du développement sous la direction et le patronage des professionnels français, d'écoles françaises d'industrie hôtelière. »<sup>2</sup>

Car la guerre de 1914-1918 a affecté lourdement l'économie. Le personnel masculin des restaurants et hôtels est mobilisé. De nombreux hommes jeunes vont mourir (cf. figure 1) ou être blessés.

---

<sup>1</sup> Anonyme, *La Renaissance du tourisme*, n° 3, mars 1918, source gallica.bnf.fr [en ligne] Disponible sur <https://goo.gl/CkdhzX> (Consulté le 16-5-2019).

<sup>2</sup> Anonyme, *La Renaissance du tourisme*, n° 8, août 1918, source gallica.bnf.fr [en ligne] Disponible sur <https://goo.gl/CkdhzX> (Consulté le 16-5-2019).

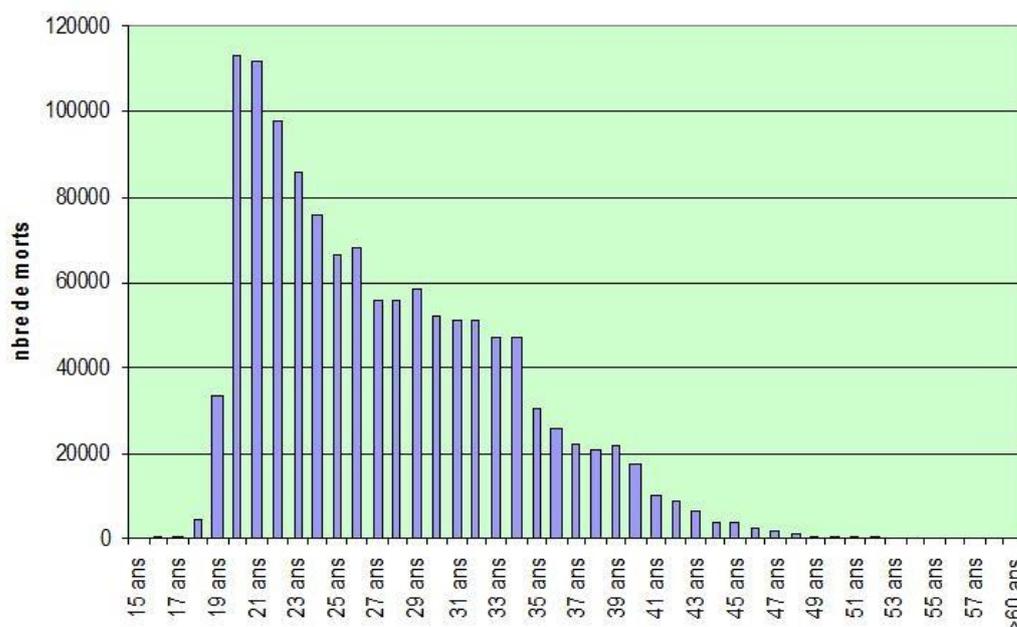


Figure 2 - Âge des soldats décédés durant la guerre de 1914-1918<sup>3</sup>

Du fait que des travaux et responsabilités sont confiés aux femmes durant la guerre et du manque de main d'œuvre masculine, les employeurs ouvrent des professions aux femmes, mais surtout des professions jugées féminines (Lebeaume 2014, p. 69).

Après la guerre, les femmes sont incitées à se former au motif qu'un grand nombre de jeunes gens sont morts et que nombre d'entre elles sont destinées au célibat (Charasson 1918). « Celles dont les parents n'ont pas grande fortune ni beaucoup de relations » risquent « un avenir gris, sans dérivatif à la solitude du cœur, sans activité, sans but précis si elles restent confinées au foyer paternel. » Si « elles ne veulent pas végéter, oisives et sans but, [...] à défaut, d'un homme qui leur fasse une situation », elles peuvent se former à un métier qui ne soit pas subalterne.

### **FOCUS : L'ÉCOLE HÔTELIÈRE FÉMININE**

En 1915, Valentine Thomson, directrice de la revue la Vie Féminine, fonde l'école hôtelière féminine, à Paris, dans le xv<sup>e</sup> arrondissement. Son but est de procurer aux femmes des carrières nouvelles. Dès le départ, le Touring-Club de France apporte son appui financier (Anonyme 1915). Par la suite, le Syndicat général de l'Industrie hôtelière de Paris, reprendra l'école (BNFSI 1919). Mais à partir de 1923, elle semble avoir fermé car il n'en est plus fait mention nulle part.

<sup>3</sup> *Âge moyen du soldat mort pour la France*. Grande-Guerre-1418 [en ligne]. Disponible sur <https://1clickurls.com/93GBkOL> (Consulté le 16-5-2019).

Il s'agit d'une formation rapide puisqu'elle ne dure que trois mois suivis d'un stage de trois mois dans un grand hôtel (Dirion 1918 ; Davène 1916). La formation est à la fois pratique et théorique. L'école comporte une réception, des chambres, une table d'hôte et des cuisines. « Les jeunes filles étudient pratiquement tout le fonctionnement du service des hôtels. [...] La cuisinière ne leur fait ses cours qu'en anglais et des comptables experts leur apprennent la tenue des livres, tandis que des professeurs leur enseignent la géographie des stations balnéaires, l'étude des grandes voies de communication, des horaires de trains. » (BNFSI 1919). Tous les mardis, des déjeuners, servis par les élèves, sont proposés à des convives extérieurs. Le service est fait par petites tables (Anonyme 1915).

Si l'on étudie attentivement les programmes, on s'aperçoit que l'enseignement est plus orienté vers l'hôtellerie que la restauration. L'enseignement aborde certes le service de table, de l'office, [la] préparation des hors d'œuvre et des desserts (Davène 1916). Mais il s'agit plutôt d'activités de service, pas de production culinaire. Les autres enseignements portent sur le service des chambres et leurs dépendances, les langues vivantes, l'économie domestique, la gérance, la comptabilité et services des relations extérieures (postes, chemin de fer, rédaction de télégrammes) (Ibid. ; Anonyme 1915). La formation s'adresse à des « jeunes filles, de moralité éprouvée » appelées à devenir directrices, comptables chefs de services de grands hôtels. » (BNFSI 1919).

De même, la plupart des jeunes filles qui fréquentent la section féminine annexée à l'école pratique de commerce et d'industrie de Nice, serait à la recherche d'emploi de gouvernantes d'étages et d'office, économe, secrétaire, comptable, caissière, gérante (Anonyme 1918). À Rouen, les élèves de la section hôtelière sont partagés en deux groupes : l'un pour les jeunes filles qui se préparent aux fonctions de secrétaires, comptables, caissières, sténo-dactylographes, économes, gérantes, directrices d'hôtel et l'autre réunit celles qui feront partie du personnel du service : lingères, femmes de chambres, cuisinières, etc. (Ibid.).

## **CONCLUSION**

On voit donc que les premières écoles hôtelières féminines répondaient à un besoin de main d'œuvre important pendant et à l'issue de la guerre. Elles formaient plutôt des employées destinées à des carrières hôtelières et non pas de restauratrices.

Pourtant, les femmes ont toujours joué un rôle dans la gastronomie française. Dans les auberges, la cuisine était l'affaire des femmes. Paul Bocuse refusait d'avoir des femmes en cuisine et affirmait en 1977 à la télé que « les femmes sont certainement de bonnes cuisinières pour une cuisine de tradition, [...] nullement inventive, [...] mais ce ne sont pas de bonnes cheftaines » (Salvan 2012). Il a oublié qu'il a été formé par l'une des plus grandes chefs françaises, la mère Brazier, première femme avec Marie Bourgeois

à obtenir trois étoiles au guide Michelin en 1933 (Bouazzouni 2017, p. 17-18). Aujourd'hui encore, 94 % des chefs sont des hommes (Postec 2012 ; Bouazzouni 2017, p. 21). Bouazzouni (Ibid., p. 21) évoque un reportage de l'émission « Complément d'enquête »<sup>4</sup> dans laquelle une élève de 18 ans de l'école Ferrandi reçoit comme réponse de son professeur de cuisine à qui est elle a rapporté les humiliations, mains baladeuses, insultes sexistes et menaces vécues en stage en cuisine : « Il faut que tu t'habitues, ce sera comme ça toute ta vie. » Le chemin est donc long avant que les femmes puissent se faire une place dans la restauration.

---

<sup>4</sup> Diffusé sur France 2 le 3 septembre 2015.

## BIBLIOGRAPHIE

- ANONYME, 1918, « Écoles hôtelières féminines », *La Française*, 28 déc. 1918 p. 1-2.
- ANONYME, 1915, « De-ci, de-là », *Revue mensuelle du Touring-Club de France*, novembre 1915, p. 28-29.
- BNFSI (Bureau national de la Fédération des syndicats d'initiative), 1919, « Nos écoles hôtelières », *Bulletin Officiel*, juillet 1919, n° 4, p. 57-59.
- BOUAZZOUNI Nora, 2017, *Faïminisme: quand le sexisme passe à table*, Paris, Nouriturfu, 117 p.
- CAILLARD Constant, 1916, « Écoles d'industrie hôtelière », *Bulletin de l'enseignement technique*, 29 janvier 1916, n° 1, p. 5-68.
- CHARASSON Henriette, 1918, « Un nouveau diplôme pour les jeunes filles », *La Renaissance*, 21 décembre 1918, n° 26, p. 15-17.
- DAVÈNE Suzanne, 1916, « Une école hôtelière pour femmes », *Le mouvement féministe*, 10 décembre 1916, n° 50, p. 100-101.
- DIRION Pol, 1918, « Le tourisme et la presse - Les écoles d'industrie hôtelière », *La Renaissance*, octobre 1918, n° 10, p. 14-16.
- LEBEAUME Joël, 2014, *L'enseignement ménager en France: sciences et techniques au féminin, 1880-1980*, Rennes, France, Presses universitaires de Rennes, 263; xxxii p.
- LEFEVRE Jean-Christophe, 2011, *Histoire de l'hôtellerie: une approche économique*, Paris, Publibook, 409 p.
- LELORRAIN Anne-Marie et RIPA Yannick, 1987, *L'enseignement technique de la Révolution à nos jours - Textes officiels avec introduction, notes et annexes - Tome 1: de la Révolution à 1926*, Paris, France, Economica/INRP.
- LEMBRÉ Stéphane, 2016, *Histoire de l'enseignement technique*, Paris, La Découverte (coll. « Repères »), 125 p.
- LESUR Jean-Marc, 2005, *Les hôtels de Paris - De l'auberge au palace, XIXe-XXe siècles*, Neuchâtel, Suisse, Alphil (coll. « Histoire des transports, du tourisme et du voyage »), 274 p.
- POSTEC Vanessa, 2012, *Le goût des femmes à table*, Paris, France, PUF, 160 p.
- SAILLARD Denis, 2015, « Chefs contre gastronomes. Histoire d'une défaite médiatique (1880-1940) », *Le Temps des médias*, 28 mai 2015, n° 24, n° 1, p. 44-65.
- SALVAN Chloé, 2012, « En cuisine ! », *Études*, 2012, vol. 417, n° 12, p. 667-678.
- SANDOVAL-STRAUSZ A. K., 2007, *Hotel – An American history*, New Haven, Yale University Press, 375 p.
- SÉGUINIOL Jean, 1911, « L'enseignement technique et pratique de l'industrie hôtelière en Allemagne, en Suisse, en Autriche et en Italie » dans Ministère du Commerce et de l'Industrie (ed.), *Bulletin de l'enseignement technique*, Librairie Vuibert., Paris, p. 36-64.
- STENGEL Kilien, 2012, « L'enseignement culinaire au carrefour de l'histoire : focus sur l'école hôtelière de Paris ».

## Annexe A – Liste des écoles hôtelières ouvertes de 1910 à 1919

Date de création	Lieu	Nom	Statut	Élèves	Source
janvier 1910	<b>Paris</b> (14, rue Jean-Jacques Rousseau)	École d'industrie hôtelière de Paris	Privée	Garçons	Corneau (1914)
< mars 1912	<b>Aix-les-Bains</b>	École supérieure et hôtelière Bernascon	EPS	Garçons	Anonyme A (1912)
2/4/1912	<b>Thonon-les-Bains</b>	École pratique d'industrie hôtelière	EPCI	Garçons	MCI (1912, p. 126)
1912	<b>Paris</b> (15, rue de Richelieu)	École professionnelle de la mutualité hôtelière	Privée	Garçons	Dirion (1918)
4/3/1914	<b>Nice</b>	École pratique de commerce et d'industrie hôtelière (section hôtelière)	EPCI	Garçons	MCI (1914, p. 251)
août 1915	<b>Paris</b> (9, boulevard Beauséjour)	École hôtelière féminine	Privée	Filles	Dirion (1918)
9/10/1916	<b>Clermont-Ferrand</b>	École hôtelière féminine du centre de la France annexée à l'École primaire supérieure de jeunes filles de Clermont-Ferrand	EPS	Filles	Emery (1917, p. 128)
octobre 1916	<b>Paris</b> (79, avenue de la République)	Section d'industrie hôtelière à l'école supérieure pratique de commerce et d'industrie	EPCI	Garçons	Dirion (1918)
octobre 1916	<b>Vichy</b>	École hôtelière de Vichy ou École pratique d'industrie hôtelière du centre de la France	EPCI	Garçons	MCI (1918, p. 217)
5/12/1916	<b>Toulouse</b>	École pratique d'industrie hôtelière des Pyrénées	EPCI	Garçons	MCI (1916, p. 228)
1/11/1916	<b>Rouen</b>	Section hôtelière de l'école pratique de commerce et d'industrie	EPCI	Filles	MCI (1918, p. 215)
Novembre 1916	<b>Le Havre</b>	École pratique d'industrie hôtelière de garçons du Havre-Trouville	EPCI	Garçons	MCI (1918, p. 215)
1916	<b>Besançon</b>	Cours hôtelier féminin	Privée	Filles	Anonyme B (1918, p. 2)
octobre 1917	<b>Grenoble</b>	École pratique d'industrie hôtelière des Alpes françaises	EPCI	Garçons	MCI (1918, p. 217)
1917	<b>Grenoble</b>	Section féminine de l'école pratique de commerce et d'industrie de garçons	EPCI	Filles	Anonyme B (1918)
1917	<b>Tarbes</b>	Section hôtelière de l'école pratique de commerce de garçons	EPCI	Garçons	BNFSI (juillet 1919)
<1918	<b>Boulogne-sur-Mer</b>	Section hôtelière de l'école pratique de commerce de garçons	EPCI	Garçons	MCI (1918, p. 215)
< 1918	<b>Saint-Julien-en-Genevois</b>	Section de Saint-Julien	EPS	Filles	UFSI (1919)
< 1918	<b>Marseille</b>	Section d'enseignement d'industrie hôtelière	Privée	Garçons	Anonyme B (1918)

< 1918	<b>Orléans</b>	Section hôtelière annexée à l'École primaire supérieure d'Orléans	EPS	Filles	Anonyme B (1918)
1918	<b>Aix-les-Bains</b>	École supérieure et hôtelière Bernascon	EPS	Filles	Anonyme D (1918, p. 7)
1918	<b>Nice</b>	Section d'école primaire supérieure	EPCI	Filles	Anonyme B (1918)
< 1918	<b>Gap</b>	Section hôtelière de l'École primaire supérieure de Gap	EPS	Filles	BNFSI (juin 1919)
< 1919	<b>Bagnères-de-Bigorre</b>	Section d'école primaire supérieure	EPS	Garçons	UFSI (1919)
< 1919	<b>Dax</b>	Section d'école primaire supérieure	EPS	Garçons	UFSI (1919)
< 1919	<b>Gérardmer</b>	Section d'école primaire supérieure	EPS	Garçons	UFSI (1919)
< 1919	<b>Pau</b>	Section d'école primaire supérieure	EPS	Garçons	UFSI (1919)
< 1919	<b>Annemasse</b>	Section d'école primaire supérieure	EPS	Filles	UFSI (1919)
< 1919	<b>Nay</b>	Section hôtelière annexée à l'École primaire supérieure de Nay	EPS	Filles	Anonyme C (1925)
20-7-1919	<b>Saint-Cast</b>	École professionnelle et hôtelière « Ar Vro »	Privée	Filles	BNFSI (juillet 1919)

EPCI : section hôtelière d'école pratique de commerce et d'industrie

EPS : section hôtelière d'école primaire supérieure