



**HAL**  
open science

## Naissance des premières EPS et EPCI hôtelières (1912-1919)

Yves Cinotti

► **To cite this version:**

Yves Cinotti. Naissance des premières EPS et EPCI hôtelières (1912-1919). Journée d'études "Les écoles primaires supérieures, 1833-1941, Université de Picardie Jules Verne, Nov 2022, Amiens, France. hal-03951137

**HAL Id: hal-03951137**

**<https://hal.science/hal-03951137>**

Submitted on 22 Jan 2023

**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.

# Naissance des premières EPS et EPCI hôtelières (1912- 1919)

---

Yves Cinotti

yves.cinotti@univ-tlse2.fr

Professeur agrégé d'économie et gestion

Docteur en sciences du tourisme

INSPÉ Toulouse Occitanie-Pyrénées (Université Toulouse – Jean Jaurès)

## RÉSUMÉ

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, on voit quelques publications académiques, mais qui s'intéressent surtout à l'enseignement industriel qui a toujours été en pointe. Cette communication étudie la naissance de l'enseignement hôtelier en France, dans le cadre de l'enseignement primaire supérieur, de 1912, date de l'ouverture d'une section hôtelière dans l'école primaire supérieure d'Aix-les-Bains, à 1919. Elle étudie les débats qui ont précédé la création des premières écoles hôtelières. Elle recense les établissements publics ouverts durant cette période et distingue trois types : les sections hôtelières (1) dans les écoles primaires supérieures (ÉPS) ou (2) dans les écoles pratiques de Commerce et d'Industrie (EPCI) et (3) les écoles pratiques d'industrie hôtelière (EPIH). Les modalités de formation technique, la place des stages, les conditions d'admission ainsi que les diplômes préparés sont présentées.

## MOTS-CLÉS

Histoire de l'enseignement technique, histoire de l'enseignement hôtelier, école primaire supérieure, école pratique de Commerce et d'Industrie

## ABSTRACT

*Technical education has long been neglected in the history of education. Then, from the 1980s-1990s, a few academic articles were published, but they mainly address industrial education, which has always been at the forefront. This paper studies the birth of hospitality education in France, within the framework of higher primary education, from 1912, the date of the opening of a hotel section in the école primaire supérieure of Aix-les-Bains, to 1919. It studies the debates that preceded the creation of the first hotel schools. It lists the public establishments opened during this period and distinguishes three types: hotel sections (1) in the écoles primaires supérieures (ÉPS) or (2) in the écoles pratiques de Commerce et d'Industrie (EPCI) and (3) the écoles pratiques d'industrie hôtelière (EPIH). The technical training modalities, the place of internships, the admission requirements as well as the diplomas prepared are presented.*

## KEYWORDS

*Technical education history, hospitality education history, école primaire supérieure, école pratique de Commerce et d'Industrie*

L'histoire de l'enseignement technique a longtemps été le parent pauvre de l'histoire de l'éducation. Ce n'est qu'à partir des années 1980-1990 que l'on voit émerger la littérature académique au sujet de l'enseignement technique et professionnel (Marchand 2005). Le livre *Histoire de l'enseignement technique* de Pelpel et Troger (1993) propose une vision d'ensemble, mais il insiste sur l'enseignement industriel. Il est vrai que l'industrie a très tôt compris l'intérêt de mettre en place des formations adaptées. Pour les hôtels et les restaurants qui ont longtemps été des entreprises artisanales voire familiales, la formation des employés a longtemps pris la forme d'apprentissages professionnels informels (Carré et Charbonnier 2003). L'étude de l'enseignement hôtelier mérite désormais d'être étudié.

Cette communication étudie la naissance de l'enseignement hôtelier en France dans le cadre de l'enseignement primaire supérieur de 1912, date de l'ouverture d'une première section hôtelière dans une école primaire supérieure, à Aix-les-Bains, jusqu'en 1919, date de la publication de la loi Astier (RF 1919) qui imposa l'obligation (pas vraiment respectée) de formation pour les jeunes travailleurs de moins de 18 ans. Elle recense les établissements publics ouverts et les conditions de formation aux techniques hôtelières.

Cette étude s'appuie sur des sources variées : archives municipales, rapports ministériels, journaux officiels, professionnels et grand public.

## **AVANT LA PREMIÈRE ÉCOLE HÔTELIÈRE**

Les auberges et les tavernes existaient déjà dans l'Antiquité. Jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, elles étaient de petite taille et leur exploitation artisanale voire familiale. Les employés apprenaient leur métier « sur le tas » ou par « hérédité professionnelle », sur « *le mode du "voir-faire" et de l'imitation du "maître qui sait faire" par un "apprenti qui apprend à faire"* » (Brucy 1998, p. 19; Lembré 2016, p. 41). Du Moyen Âge à la Révolution, l'exercice d'une profession était très réglementé. La plupart des métiers étaient constitués en corporation (Guinot 1946, p. 45). Ainsi, à Paris, dans le domaine de l'hébergement et de l'alimentation, il existait des corporations de bouchers, de rôtisseurs, de pâtisseries, de cabaretiers, de cuisiniers, de traiteurs, d'aubergistes, d'hôteliers (Rambourg 2013). Le système des corporations fut progressivement dévoyé. On n'accédait plus à la maîtrise que par hérédité ou en achetant une lettre de maîtrise. Si bien que certains maîtres peu qualifiés étaient de piètres formateurs (Guinot 1946, p. 35). En 1789, dans les cahiers de doléances rédigés pour les États Généraux, l'abolition des corporations était réclamée, mais le maintien des contrats d'apprentissage était demandé (*Ibid.*, p. 39). La loi d'Allarde (mars 1791) supprima définitivement les corporations et accorda la liberté à toute personne « *d'exercer telle profession, art et métier qu'elle trouvera bon* ». Les corporations, mais aussi les associations ouvrières furent interdites par la loi Le Chapelier (juin 1791).

Au XIX<sup>e</sup> siècle, le contrat d'apprentissage pouvait être librement négocié. Rien n'obligeait les employeurs à apprendre le métier à leurs apprentis. Le compagnonnage périclita à cause de l'insécurité des voyages et des guerres, mais aussi de la méfiance des pouvoirs publics vis-à-vis de toute association professionnelle et de

L'industrialisation croissante qui entraîna une baisse de la demande d'ouvriers qualifiés (*Ibid.*, p. 68 et 108). L'apprentissage perdura sans doute dans les métiers artisanaux comme ceux de l'hôtellerie-restauration, parce que « *survivent les métiers et, avec eux, les gens capables d'en transmettre les savoir-faire* » (Brucy 1998, p. 24). Barberet (1886, p. 91) rapporte ces propos de Philéas Gilbert, praticien et théoricien de la cuisine : « *On fait beaucoup trop d'apprentis qui font de mauvais ouvriers.* »

Des écoles pour les apprentis de l'industrie ouvrirent dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Après la visite de l'école d'apprentis fondée par la municipalité du Havre en 1867, Octave Gréard, inspecteur général et directeur de l'enseignement primaire de la Seine, rédigea un mémoire dont l'ambition était de résoudre la crise de l'apprentissage (Brucy 1998, p. 30-32). En 1880, une loi institua les écoles manuelles d'apprentissage (Guinot 1946, p. 131-132 et 151-152). Un décret de 1881 distinguait ces écoles, qui recevaient des subventions du ministère de l'Agriculture et du Commerce, des écoles publiques d'enseignement primaire complémentaire comprenant des cours d'enseignement professionnel, dépendant du ministère de l'Instruction publique (Brucy 1998, p. 33). La loi de finances du 26 janvier 1892 transforma les « *écoles primaires supérieures professionnelles dont l'enseignement est principalement industriel ou commercial* » en écoles pratiques de Commerce et Industrie (EPCI) dépendant au ministère du Commerce, de l'Industrie et des Colonies (*Ibid.*, p. 34). Elles devaient recruter, sans concours, au niveau du certificat d'études (Mezeix 2014, p. 88). Une circulaire du 20 juin 1893, précisa que les programmes des EPCI devaient comprendre un enseignement professionnel, théorique et pratique, et un enseignement « *primaire complémentaire* » (Brucy 1998, p. 35). Mais aucune école primaire supérieure professionnelle ou EPCI ne formait aux métiers de l'hôtellerie-restauration à cette époque.

En 1881, l'école professionnelle de cuisine et des sciences alimentaires vit le jour, à Paris (Drouard 2004, p. 67). Elle préparait à divers diplômes « *maison* » : le certificat d'études culinaires élémentaires, le brevet de capacité professionnelle (de cuisine, de pâtisserie, de confiserie, de liqueurs, de charcuterie, d'office, de sommellerie ou de conservation alimentaire), le diplôme supérieur d'études professionnelles et même au professorat d'art culinaire dans les écoles et les collèges (*Ibid.*, p. 68). En 1884, une commission parlementaire de la Chambre des députés entendit des représentants de l'Académie de cuisine et de la chambre syndicale des cuisiniers qui avaient en vue de fonder une école professionnelle de cuisine (Barberet 1886, p. 65). Mais ce projet ne concernait que la formation à la cuisine et aux métiers de bouche et non pas la formation hôtelière. Pourtant, à partir de la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, l'hôtellerie urbaine et touristique connut un essor important du fait de la fin de l'instabilité politique, des transformations des villes, des expositions universelles et surtout de l'augmentation des déplacements en particulier ferroviaires (Lesur 2005, p. 48; Lefevre 2011, p. 195). Des hôtels de taille importante furent construits autour des gares, dans les quartiers d'affaires et dans les stations touristiques. À Paris, l'*Hôtel du Louvre* ouvert en 1855 comptait 700 chambres et 1 250 employés. Des chaînes hôtelières apparurent : en 1896, César Ritz ouvrit un hôtel luxueux à son nom en

1898 à Paris, place Vendôme. En 1905, il inaugura le *Ritz* à Londres, puis en 1906 à Madrid. Il implanta des hôtels au Caire, à Johannesburg, à New York, à Budapest, à Montréal, à Lisbonne et à Boston (*Ibid.*, p. 218 s.).

## **DÉBUT DE L'ENSEIGNEMENT HÔTELIER EN FRANCE**

En 1903, dans la *Revue mensuelle du Touring-Club de France*, un professionnel affirmait que « *l'industrie hôtelière française considérée dans son ensemble, reste, si on la compare à ce qu'elle est en Suisse surtout, dans un état d'infériorité désolant* ». Il appelait à la création d'écoles professionnelles « *remplaçant l'ancien apprentissage tombé en désuétude* ». Il proposait la fondation d'une école d'hôteliers à Paris et même un programme d'études (Ballif 1903). Il déplorait que les touristes français délaissassent leur pays qui « *ne leur fournit pas les installations qu'ils trouvent ailleurs* », car les hôteliers français exerçaient leur métier sans aucune étude préparatoire : « *Leur éducation professionnelle est rudimentaire et négligée ; celle du personnel est nulle* ». Au contraire dans les hôtels étrangers « *tout le monde est propre et convenable, patrons, domestiques et voyageurs !* » (*Ibid.*). Car il existait des écoles hôtelières à l'étranger. La première école hôtelière européenne ouvrit en 1893, en Suisse, à Ouchy, près de Lausanne (Séguiniol 1911; Pitteloud et Duboux 2001, p. 94).

En 1906, le directeur de l'enseignement technique au ministère du Commerce affirme devant le Conseil supérieur du travail « *Vous connaissez la supériorité des Suisses et des Allemands dans ce métier [de maître d'hôtel] et je me demande si l'enseignement professionnel qu'ils reçoivent n'est pas une des causes de cette supériorité.* » (Astier et Cuminal 1912). Un inspecteur général de l'enseignement technique au ministère du Commerce mena une étude statistique montrant que, en 1912, seulement 57 % des hôtels de France étaient exploités par des Français et que cette proportion tombait à 35 % dans le Midi. Entre Toulouse et Menton, parmi les 25 000 employés des 600 hôtels, 60 % étaient des Allemands, 20 % des Suisses, 10 % des Italiens et 10 % des Français. À Paris, sur 30 000 employés d'hôtels, on comptait 90 % d'Allemands et Suisses (Anonyme 1915). Pourtant, certains hôteliers estimaient qu'il n'était pas nécessaire de former de jeunes Français compte tenu de la présence des étrangers dans les hôtels (Réal et Graterolle 1929, p. 206).

En 1911, Jean Séguiniol rédigea 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 note 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 Innsbruck. 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 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* » (Séguiniol 1911).

La première école hôtelière française était privée : en octobre 1910, le Syndicat général de l'industrie hôtelière et des grands hôtels de Paris ouvrit l'école d'industrie hôtelière de Paris, rue Jean-Jacques-Rousseau (Séguiniol 1911 ; Corneau 1914). Son fonctionnement était particulier : « *la moitié des places est réservée aux membres du Syndicat. Les cours durent deux ans : la première année, ils ont lieu à l'école, la seconde dans des hôtels affiliés au syndicat qui reçoivent les élèves au pair. [...] De par sa constitution même, l'école n'est accessible qu'à des élèves fortunés et ne peut guère former que des hôteliers de grandes villes.* » (Moulin 1911).

En décembre 1911, une section commerciale et d'industrie hôtelière ouvrit à l'École supérieure de garçons Bernascon, à Aix-les-Bains (Anonyme 1912; Anonyme 1915). Ce fut la première école hôtelière publique. Jean-Marie Bernascon était conseiller municipal et propriétaire de l'*Hôtel Bernascon*. Il avait fait un don pour l'acquisition d'un terrain sur lequel la municipalité décida de construire l'école (Harreau 2014). Celle-ci avait pour ambition de former des employés pour les hôtels cosmopolites d'Aix-les-Bains, « *ville de "palaces", des caravansérails énormes, où le luxe s'affiche* » alors que celle de Thonon-les-Bains devait éduquer les petits patrons car « *il faut que les propriétaires des petits hôtels et des auberges soient instruits des besoins nouveaux des voyageurs et des moyens d'y satisfaire* » (Moulin 1911).

À la suite du rapport de Séguiniol (1911), le ministère du Commerce et de l'Industrie cherchait à créer une école hôtelière. Deux élus savoyards obtinrent qu'elle fut implantée à Thonon-les-Bains (EHISL 2011a). Après un vote favorable du conseil municipal, un arrêté du ministère, daté du 2 avril 1912, créa l'école pratique d'industrie hôtelière, d'abord implantée dans le collège municipal et dirigée par le principal de celui-ci (MCI 1912, p. 350; EHISL 2011a).

Avant la Première Guerre mondiale, deux autres écoles hôtelières ouvrirent : une privée, l'école professionnelle de la mutualité hôtelière, rue Richelieu à Paris, en 1912<sup>1</sup>, et un autre établissement public, en mars 1914, l'école pratique de commerce et d'industrie hôtelière de Nice (MCI 1914, p. 251). Durant la Première Guerre mondiale, les hôtels et les restaurants « *durent s'organiser le plus souvent avec une Direction et un personnel de fortune* » (Bodet 1939, p. 79). De nombreuses écoles hôtelières sont nées durant cette période, 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* » (Anonyme 1918a). La guerre de 1914-1918 affecta lourdement le marché du travail : le personnel masculin des restaurants et hôtels fut mobilisé. Les employés étrangers des pays ennemis partirent. De nombreux hommes jeunes moururent ou furent blessés.

---

<sup>1</sup> Dans *La Renaissance du tourisme* d'octobre 1918, Dirion écrit : « *L'école professionnelle de la mutualité hôtelière est plus ancienne puisqu'elle date de six ans soit deux ans avant la guerre.* » (Dirion 1918)

Fin 1919, dans le *Bulletin officiel* de l'Union des fédérations des Syndicats d'Initiative (UFSI 1919), sont recensées onze « écoles hôtelières » dépendant du ministère du Commerce, seize sections hôtelières d'école primaire supérieure dépendant du ministère de l'Instruction publique et quatre écoles avec des modes d'organisation spéciaux, c'est-à-dire privées<sup>2</sup>. Dès les prémices de l'enseignement public hôtelier, on a donc vu trois statuts d'établissement : (1) des sections hôtelières d'école primaire supérieure à Aix-les-Bains, Annemasse, Bagnères-de-Bigorre, Clermont-Ferrand, Dax, Dijon, Gap, Gérardmer, Nay (Basse-Pyrénées), Orléans, Pau et Saint-Julien-en-Genevois ; (2) des sections hôtelières d'école pratique d'industrie et de commerce à Boulogne-sur-Mer, Nice, Paris (rue de la République), Rouen et Tarbes ; (3) des écoles pratiques d'industrie hôtelière (EPIH) à Grenoble, Le Havre-Trouville, Thonon-les-Bains, Toulouse et Vichy. Ces dernières étaient les seules dans lesquelles tous les élèves se préparaient aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

Les écoles pour les jeunes filles étaient les EPS d'Annemasse, Clermont-Ferrand, Gap, Nay, Orléans et Saint-Julien-en-Genevois, les EPCI de Rouen et Nice et l'EPIH de Grenoble. Ces deux dernières écoles étaient les seules à accueillir également des garçons, dans des locaux distincts.

## **HÔTEL-ÉCOLE OU ÉCOLE ET HÔTELS OU ÉCOLE HÔTELIÈRE COMPLÈTE ?**

Lembré (2016, p. 34) repère quatre modalités de scolarisation des apprentis de l'enseignement industriel : l'atelier dans l'école, l'école dans l'usine, l'école le matin et l'usine l'après-midi et l'école avec enseignement théorique et pratique. Dans l'enseignement hôtelier, on peut repérer trois organisations : (1) l'hôtel-école, (2) l'école avec cours pratiques dans des hôtels à proximité et (3) l'école hôtelière complète au sein de laquelle ont lieu les enseignements théoriques et pratiques. Dans tous les cas, des stages en entreprise, durant la saison estivale, sont également prévus.

L'école hôtelière de Lausanne, en Suisse, appartenait au premier type que Réal et Graterolle (1929, p. 205) nomment « hôtel éducateur » : les cours débutèrent dans l'ancien *Hôtel d'Angleterre*. À l'EPIH de Grenoble, les cours se déroulèrent d'abord en partie au *Grand Hôtel Moderne* puis entièrement à l'*Hôtel Lesdiguières* à partir de 1920 (AAEEHG 2018, p. 23-27). Mais selon l'Union syndicale des hôteliers cette solution était trop coûteuse : il valait mieux, « dans les écoles primaires supérieures[...], quelques cours spéciaux théoriques et techniques ; les connaissances pratiques et professionnelles devant s'acquérir par un apprentissage dans les hôtels » (Anonyme 1917). Dans ce schéma « école et hôtels », on trouvait par exemple l'EPS d'Aix-les-Bains où l'enseignement pratique était assuré dans les hôtels et en stage de quatre mois dans les grands établissements d'Aix-les-Bains, Annecy,

---

<sup>2</sup> Mais on remarque des doublons : les écoles d'Aix-les-Bains et Besançon sont recensées à la fois comme « écoles hôtelières » et comme section hôtelière d'EPS. La première est bien une section d'EPS et le cours hôtelier féminin de Besançon est privé car il a été fondé par le comité de l'hôtellerie comtoise (des Perrières 1916).

Chamonix (Dirion 1918). L'organisation était la même à l'EPIH du Havre-Trouville et à l'EPCI de Nice pour la formation aux techniques d'hébergement, car l'école disposait d'un restaurant d'application. De même, à Vichy, des cours de cuisine ont lieu à l'école tandis que les cours pratiques d'hôtellerie ont lieu dans un hôtel (BNFSI 1919). À l'EPIH de Toulouse, « *la formation professionnelle de l'élève s'obtient par des visites quotidiennes de marchés, par un roulement à la cuisine de l'internat où se préparent 80 repas par jour ; par la confection de plats de luxe pour le dehors ; par des exercices bi-hebdomadaires de mise de couvert, de service ; par l'aide apportée par les élèves pour noces, banquets ; enfin par des stages de petites et grandes vacances.* » (Ibid.). Dans cette organisation, la formation pratique n'était donc pas dévolue à des enseignants, mais à des professionnels de l'hôtellerie-restauration. Le directeur de l'école hôtelière de Grenoble n'y était pas favorable : « *Il est souhaitable que l'éducation d'un futur hôtelier ne soit pas livrée au hasard des stages accomplis dans divers restaurants ou hôtels, mais confiée à des personnes qualifiées pour cet emploi.* » (Réal et Graterolle 1929, p. 209).

Progressivement, l'organisation en école hôtelière complète pris le dessus, avec un restaurant d'application ouvert au public et, à minima, une chambre d'application pour les travaux d'hôtellerie. Aujourd'hui encore, quelques lycées hôteliers disposent d'un hôtel-restaurant d'application, à Grenoble, à Thonon-les-Bains (*Hôtel Savoie Léman* - 31 chambres), à Toulouse (*Hôtel-Restaurant d'Occitanie* - 19 chambres) et à Talence (*Hôtel de Guyenne* - 32 chambres).

Dans la plupart des écoles hôtelières, durant la période estivale, des stages en entreprise étaient prévus. Ainsi, à Thonon-les-Bains : « *L'année scolaire prendra fin aussitôt que commencera la saison d'été à Thonon-les-Bains et à Évian-les-bains, de façon que les élèves puissent, durant cette saison, faire leur stage dans la région et prendre ainsi contact avec les réalités de la vie hôtelière. Dans la plus large limite possible, un certain nombre d'entre eux seront envoyés à l'étranger pour se familiariser avec la langue, les mœurs et les méthodes de travail du pays.* » (VTLB 1912). C'était également le cas à l'EPS d'Aix-les-Bains (Tomamichel 2014), à l'EPIH de Grenoble (AAEEHG 2018, p. 23), à l'EPCI de Rouen (Anonyme 1918b), à l'EPIH de Toulouse et à celle de Vichy (BNFSI 1919).

À l'école supérieure pratique de commerce et d'industrie de Paris (79, rue de la République), la première année dans la section de l'industrie hôtelière était consacrée à des études théoriques. À l'issue, l'élève était admis, après un examen devant un jury présidé par un inspecteur général de l'enseignement technique<sup>3</sup>, à réaliser un stage pratique d'un an dans un grand hôtel parisien. La formation ne durait que deux ans dont seulement dix mois à l'école. L'âge d'admission minimum était de 16 ans pour des candidats qui devaient avoir soit le baccalauréat complet de l'enseignement secondaire, soit le certificat d'études primaires supérieures soit le certificat d'études pratiques commerciales; soit le brevet de fin d'études d'une école hôtelière, soit le brevet du premier d'études commerciales (Dirion 1918). Cette formation professionnelle

---

<sup>3</sup> Il s'agissait à l'époque de professionnels de l'industrie hôtelière et non pas de fonctionnaires.



spécialisée constituait un second cycle après un passage par l'enseignement secondaire ou trois années d'études commerciales en EPS.

L'âge minimum était également de 16 ans, pour entrer à l'École hôtelière féminine du centre de la France annexée à l'école primaire supérieure de jeunes filles de Clermont-Ferrand (Anonyme 1925) et à l'EPIH des Alpes françaises de Grenoble où la formation ne durait qu'une seule année, stage compris, comme à la section hôtelière féminine annexée à l'EPCI de Nice (Anonyme 1918b).

Dans les autres établissements, la durée de la formation était de trois années. Les élèves étaient admis à partir de 13 ans et/ou avec un certificat d'études primaire, comme à l'EPIH du Havre-Trouville, à la section hôtelière masculine de l'EPCI de Nice (Dirion 1918), à l'EPIH de Thonon-les-Bains (VTLB 1912) et à l'EPS d'Orléans (Anonyme 1925). Pour les jeunes filles de l'EPS de Nay l'âge minimum était de 14 ans (*Ibid.*). À l'EPS d'Aix-les-Bains, les études duraient quatre années, à partir de 12 ans, mais les « *études purement professionnelles se font pendant les deux dernières années, quand l'enfant est assez vigoureux : pour en supporter les efforts.* » (Dirion 1918).

Quel diplôme préparaient les élèves des premières écoles hôtelières ? Pas le certificat de capacité professionnelle (CPP) institué en 1911 puisqu'il était réservé « *aux jeunes gens et jeunes filles de moins de 18 ans qui justifient de trois années de pratique dans le commerce ou l'industrie* » (MCI 1911, p. 360-362). Il fallut attendre la loi Astier (RF 1919) qui transforma le certificat de capacité professionnelle en certificat d'aptitude professionnelle (CAP) pour que les jeunes qui avaient terminé leurs études dans une école publique ou privée d'enseignement technique puissent passer le CAP. Dans les EPS, on peut penser que les élèves passaient le brevet élémentaire, pour les plus jeunes, et le brevet supérieur pour ceux entrés à 16 ans. Mais, dans une brochure, de 1912, présentant l'EPIH de Thonon-les-Bains (VTLB 1912) il est écrit que, à la fin de leurs trois ans d'études, les élèves passent le « *certificat d'études pratiques industrielles (industrie hôtelière)* ». Mais en 1917, un élève obtient le « *certificat d'études pratiques commerciales* » (EHISL 2011b). Ce n'est qu'en 1918 que le ministère du Commerce et de l'Industrie institua un certificat d'études pratiques hôtelières (CEPH) pour les élèves de troisième année des EPCI et EPIH de garçons uniquement. Il était complété par un brevet d'enseignement pratique hôtelier (BEPH) pour ceux qui effectuaient un stage dans des hôtels de pays de langue étrangère (MCI 1918, p. 157-161).

## CONCLUSION

Après une longue période de gestation, les débuts de l'enseignement hôtelier furent donc marqués par l'ouverture de nombreuses écoles principalement publiques : douze EPS, cinq EPCI et cinq EPIH dont neuf pour les jeunes filles. On a vu que c'était une nécessité pour une industrie en expansion dont, à partir de 1914, les employés étrangers et les jeunes Français étaient partis.

Il faut cependant être conscient que l'enseignement hôtelier ne concernait encore que bien peu d'élèves. En 1919, Guinot (1946, p. 280) ne compte que 483 élèves dans les écoles hôtelières (sans doute les six EPIH existant à l'époque). La grande majorité des employés des hôtels et restaurants avaient donc été formés soit par la voie de l'apprentissage soit « sur le tas ». Comme l'affirme Tessier (2013) à propos de la « grande hôtellerie », celle-ci attirait « *un grand nombre de jeunes hommes et femmes, venus chercher [...] un emploi ne nécessitant qu'une formation restreinte et assimilée en quelques jours au sein même de l'entreprise* ». C'est toujours le cas puisque, aujourd'hui, selon une étude du CIDJ<sup>4</sup>, 25 % des recrutements dans l'hôtellerie-restauration concernent des jeunes sans diplôme. Et les professionnels ne semblent toujours pas tous convaincus de la nécessité d'une formation hôtelière initiale. Ainsi, le journal *L'Hôtellerie Restauration* de septembre 2022 rapporte les propos suivants d'un recruteur : « [...] *les techniques s'apprennent sur le terrain. Un diplôme, c'est bien, reste qu'il serait bon aussi de privilégier l'individu, sa personnalité.* »<sup>5</sup>

## BIBLIOGRAPHIE

AAEEHG (Association des anciens élèves de l'École hôtelière de Grenoble), 2018, *Ecole hôtelière Lesdiguières de Grenoble: un siècle d'histoire et de passion.*, Veurey, Éditions Le Dauphiné libéré.

ANONYME, 1925, « Courrier des examens des écoles et carrières », *La Mode du Jour*, 14 mai 1925 p. 4.

ANONYME, 1918a, « Hôtels et hôteliers », *La Française*, 28 déc. 1918 p. 1.

ANONYME, 1918b, « Écoles hôtelières féminines », *La Française*, 28 déc. 1918 p. 1-2.

ANONYME, 1917, « Le tourisme et la presse - Les écoles hôtelières », *La Renaissance du tourisme*, février 1917, n° 2, p. 15.

ANONYME, 1915, « Chronique de l'enseignement primaire en France », *Revue pédagogique*, juin 1915, n° 6, p. 515-518.

ANONYME, 1912, « Section commerciale et d'industrie Hôtelière », *Le journal d'Aix-les-Bains*, 27 juin 1912, n° 12, p. 4.

ASTIER P. et CUMINAL I., 1912, *L'enseignement technique industriel et commercial en France et à l'étranger*, 2e édition., Paris, H. Dunod et E. Pinat, 530 p.

BALLIF A., 1903, « Une École française d'hôteliers », *Revue mensuelle du Touring-Club de France*, janvier 1903, p. 3-5.

BARBERET Joseph, 1886, *Le Travail en France : monographies professionnelles*, Paris, Berger-Levrault et Cie, vol.IV, 526 p.

---

<sup>4</sup> Anonyme, 2019, Dans l'hôtellerie et la restauration, plus de 25% des recrutements concernent des jeunes sans diplôme, <https://tinyurl.com/2becijed>, 7 mars 2019, consulté le 13 novembre 2022.

<sup>5</sup> Eveillard Anne, 2022, Carrière et ascenseur social : où en est-on dans les CHR ?, <https://tinyurl.com/27ppl8mq>, 26 septembre 2022, consulté le 5 novembre 2022.

- BNFSI (Bureau national de la Fédération des syndicats d'initiative), 1919, « Nos écoles hôtelières », *Bulletin Officiel*, juillet 1919, n° 4, p. 57-59.
- BODET R., 1939, *Toques blanches et habits noirs, l'hôtellerie et la restauration autrefois et aujourd'hui: Recettes nouvelles. Le service de table. Les vins. Gastronomie. Tourisme*, Paris, France, Dorbon-aîné, 279 p.
- BRUCY Guy, 1998, *Histoire des diplômés de l'enseignement technique et professionnel, 1880-1965: l'État, l'école, les entreprises et la certification des compétences*, Paris, France, Belin, 285 p.
- CARRÉ Philippe et CHARBONNIER Olivier, 2003, « Le projet de recherche « Optimiser les apprentissages professionnels informels » » dans Philippe Carré et Olivier Charbonnier (eds.), *Les apprentissages professionnels informels*, Paris, France, p. 13-30.
- CORNEAU Alain, 1914, « À l'école des hôteliers modernes », *Le pays de France*, 10 juin 1914 p.
- DIRION Pol, 1918, « Le tourisme et la presse - Les écoles d'industrie hôtelière », *La Renaissance*, octobre 1918, n° 10, p. 14-16.
- DROUARD Alain, 2004, *Histoire des cuisiniers en France: XIXe-XXe siècle*, Paris, CNRS Ed., 147 p.
- EHISL (École hôtelière internationale Savoie-Léman), 2011a, *Naissance de l'école hôtelière de Thonon (1911-1914)*, <https://tinyurl.com/ybqlxwpo>, 2011, consulté le 3 mars 2022.
- EHISL (École hôtelière internationale Savoie-Léman), 2011b, *L'École d'industrie hôtelière de Thonon à l'épreuve de la Première Guerre Mondiale (1914-1918)*, <https://tinyurl.com/yc8n5dth>, 2011, consulté le 3 mars 2022.
- GUINOT Jean-Pierre, 1946, *Formation professionnelle et travailleurs qualifiés depuis 1789 - Thèse pour le doctorat en droit. Université de Paris, faculté de droit*, Paris, Éditions Domat-Montchrestien, 290 p.
- HARREAU Denys, 2014, *Ecole secondaire, dite Ecole supérieure de garçons Bernascon, puis lycée, dit Lycée Bernascon, actuellement siège d'association, dit Maison des Associations*, <https://tinyurl.com/2qztjfab>, 2014.
- LEFEVRE Jean-Christophe, 2011, *Histoire de l'hôtellerie: une approche économique*, Paris, Publibook, 409 p.
- 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.
- MARCHAND Philippe, 2005, « L'enseignement technique et professionnel en France 1800-1919 », *Techniques & Culture. Revue semestrielle d'anthropologie des techniques*, 2005, n° 45, p. 31-52.
- MCI (Ministère du Commerce et de l'Industrie), 1918, *Bulletin de l'enseignement technique*, Librairie Vuibert., Paris, 335 p.
- MCI (Ministère du Commerce et de l'Industrie), 1914, *Bulletin de l'enseignement technique*, Librairie Vuibert., Paris, 592 p.
- MCI (Ministère du Commerce et de l'Industrie), 1912, *Bulletin de l'enseignement technique*, Librairie Vuibert., Paris, 491 p.
- MCI (Ministère du Commerce et de l'Industrie), 1911, *Bulletin de l'enseignement technique*, Librairie Vuibert., Paris, 443 p.

- MEZEIX Marie Capucine, 2014, *La fabrique de l'enseignement technique : trois écoles professionnelles en France à la fin du XIXe siècle*, Université de Grenoble, Grenoble, 399 p.
- MOULINS Amédée, 1911, « L'enseignement de l'industrie hôtelière au collège de Thonon et à l'école primaire supérieure d'Aix-les-Bains », *Revue pédagogique*, décembre 1911, vol. 59, n° 2, p. 565-572.
- PELPEL Patrice et TROGER Vincent, 1993, *Histoire de l'enseignement technique*, Paris, Hachette Éducation, 319 p.
- PERRIÈRES Claude DES, 1916, « Un cours hôtelier féminin », *En Route !*, 5 octobre 1916, n° 17, p. 266.
- PITTELOUD Antoinette et DUBOUX Charles, 2001, *Lausanne : un lieu, un bourg, une ville*, Lausanne, Presses polytechniques et universitaires romandes, 142 p.
- RAMBOURG Patrick, 2013, « Des métiers de bouche à la naissance du restaurant : l'affirmation de Paris comme capitale gastronomique (XVIe-XVIIIe siècle) » dans Thierry Belleguic et Laurent Turcot (eds.), *Les histoires de Paris : XVIe-XVIIIe siècle*, Paris, France, Hermann, p. 185-197.
- RÉAL Claude et GRATEROLLE P., 1929, *L'Industrie hôtelière*, Paris, Gaston Doin et Cie, éditeurs (coll. « Bibliothèque sociale des métiers »), 396 p.
- RF (République française), 1919, « Loi relative à l'organisation de l'enseignement technique industriel et commercial », *Journal officiel de la République française*, 27 juillet 1919, p. 7744-7748.
- SÉGUINIOL Jean, 1911, « 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.
- TESSIER Alexandre, 2013, « Hiérarchies et rémunérations au sein de la grande hôtellerie parisienne aux alentours de 1900, l'exemple du Grand Hôtel », *Food and History*, 1 juillet 2013, vol. 11, n° 2, p. 267-285.
- TOMAMICHEL Serge, 2014, « Les Prémices de l'enseignement professionnel en Savoie (1860-1939) » dans Denis Varaschin, Hubert Bonin et Yves Bouvier (eds.), *Histoire économique et sociale de la Savoie de 1860 à nos jours*, Genève, Suisse, Droz, p. 533-593.
- UFSI (Union des fédérations des syndicats d'initiative), 1919, « Application du programme hôtelier du T.C.F. », *Bulletin Officiel*, novembre 1919, p. 147-148.
- VTLB (Ville de Thonon-les-Bains), 1912, *École pratique d'industrie hôtelière*, Thonon-les-Bains, Imprimerie P. Raffin & Cie, 8 p.