


Le domaine du service à table reste aujourd'hui largement méconnu dans l'histoire de l'alimentation et de la gastronomie construite par les laboratoires de recherche en SHS depuis les années 1970. Le CEMMC de l'Université Bordeaux Montaigne, propose de déplacer l'angle d'analyse au travers du prisme de l'hôtellerie et du service en salle, avec le rôle majeur des maîtres d'hôtel et des directeurs de salle, et de la société au temps de Proust à l'occasion du centenaire de ses séjours à Cabourg / Balbec.

L'univers de l'hôtellerie et du service à table est en effet présent en filigrane dans de nombreux moments historiques, sociaux, politiques et culturels ; le célèbre cycle proustien de romans *À la recherche du temps perdu* en est l'illustration multiforme.

Le Grand hôtel de Cabourg, lieu historique de l'hôtel de « Balbec » dans les romans de Proust, dirigé aujourd'hui par Madame Corinne Dupont, ouvre ses portes pour accueillir une journée scientifique sur ce thème, suivie d'un repas de gala « comme au temps de Proust ».

 **Contact**  
Gil Galasso  
gil.galasso@hotmail.fr

[cemmc.hypotheses.org](http://cemmc.hypotheses.org)



Journée d'études  
organisée par le **CEMMC**  
Suivie d'un dîner de gala  
**Grand Hôtel de Cabourg**

## Hôtellerie, service en salle et société au début du XX<sup>e</sup> siècle

Centenaire des séjours de  
Marcel Proust à Balbec

Lundi **28 janvier 2019**

**Contact :**  
gil.galasso@hotmail.fr  
cemmc.hypotheses.org

# Lundi 28 janvier

> Grand Hôtel de Cabourg

- ▶ **14h-18h > Présentation** des contributions scientifiques
- ▶ **20h-23h > Dîner de gala** dans la salle historique du **Grand Hôtel**, organisé en collaboration avec Monsieur **Stéphane Kozlyk**, avec les équipes du lycée hôtelier d'Ifs-Caen et la participation de la mention complémentaire pâtisserie. Les travaux de cette Journée d'études donneront lieu à une publication scientifique aux éditions de la MSHA.

## 14h > Salle Marcel Proust

- ▶ **Accueil** de Madame **Corinne Dupont** (Directrice du Grand Hôtel de Cabourg)
- ▶ **Introduction institutionnelle et scientifique** sur *Les Temps de Proust* de **Christine Bouneau** (Directrice du CEMMC, Professeure d'histoire contemporaine, Université Bordeaux Montaigne)
- ▶ **Introduction scientifique et professionnelle** sur *La trajectoire du service en salle dans les romans de Proust* par **Gil Galasso** (Docteur en histoire, Université Bordeaux Montaigne, CEMMC, Meilleur Ouvrier de France)

## 14h45 > Ateliers / conférences au choix

### Atelier 1 > Histoire des stations touristiques et de l'hôtellerie

- ▶ **Christophe Bouneau** (Professeur d'histoire contemporaine, CEMMC, Université Bordeaux Montaigne)  
*Économie du tourisme balnéaire et grands hôtels en France au début du XX<sup>e</sup> siècle*
- ▶ **Stéphane Kozlyk** (Professeur, lycée hôtelier d'Ifs-Caen)  
*Le Grand hôtel de Balbec, de Marcel Proust à My Gallery*
- ▶ **Stéphanie Le Gallic** (Maître de conférences histoire contemporaine, CEMMC, Université Bordeaux Montaigne)  
*Quand Proust ne se couchait plus de bonne heure : culture vespérale et naissance de la publicité lumineuse (fin XIX<sup>e</sup>-début XX<sup>e</sup> siècle)*
- ▶ **Christophe Lastecouères** (Professeur d'histoire contemporaine, CEMMC, Université Bordeaux Montaigne)  
*Première Guerre Mondiale et effets sur les Grands hôtels*
- ▶ **Jean-Pierre Williot** (Professeur d'histoire contemporaine, Paris-Sorbonne)  
*« À la lumière des jeunes filles en fleur » : Cabourg entre gaz et électricité à l'époque de Marcel Proust*

### Atelier 2 > Histoire de la table et du service

- ▶ **Philippe Meyzie** (Maître de conférences d'histoire moderne, CEMMC, Université Bordeaux Montaigne)  
*Produits normands au début du XX<sup>e</sup> siècle, des marchés parisiens aux grands hôtels*
- ▶ **Jean-Pierre Poulain** (Professeur de sociologie, Université Toulouse Jean Jaurès)  
*Rapports entre équipes de salle et de cuisine au temps de Proust*
- ▶ **Yves Cinotti** (Enseignant chercheur, ESPE de Toulouse et ISTHIA)  
*Liens entre école hôtelière de la fin du XX<sup>e</sup> siècle et Grand Hôtel au début du XX<sup>e</sup> siècle*
- ▶ **Cynthia Perrot** (Professeur au lycée des métiers d'hôtellerie et de restauration Jean Drouant)  
*La table du Goncourt et la création de l'école hôtelière de Paris par Jean Drouant*



# Dîner de gala

## Amuse bouche

Saynnette réalisée par l'Association Cabourg 1900 et démonstration de découpe de volailles à la voiture de tranche (démonstration Gil Galasso)

*Sodome et Gomorrhe, page 279*

.....

## Bouchée à la Reine des Guermantes

*Du côté de Guermantes, page 130*

Morceau de violon interprété par Morel

.....

## Filets de Barbrue braisée au cidre

Saynnette réalisée par l'Association Cabourg 1900

*Du côté de chez Swann, page 279*

.....

## Bœuf Stroganoff

*À l'ombre des jeunes filles en fleur, page 40*

Flambage en salle, Gil Galasso et élèves

.....

## Goûter comme chez Gilberte Swann

(buffet de pâtisseries) : Bavaroise au café, tartelette aux abricots, gâteau manqué, tarte aux pommes, riz à l'Impératrice, gâteau aux amandes, pudding à la Nesselrode

Préparation d'un ananas aux truffes (démonstration Gil Galasso)

*À l'ombre des jeunes filles en fleur, page 41*

## Cidre de Normandie

.....

## Madeleines et thé