

**Hôtellerie, service en salle
et société au début du XX^e siècle**

*Centenaire des séjours
de Marcel Proust à Balbec*

Sous la direction de
Christophe Bouneau
et Gil Galasso



Christophe BOUNEAU et Gil GALASSO (dir.)

**Hôtellerie, service en salle et société
au début du XX^e siècle**
Centenaire des séjours de Marcel Proust à Balbec

Éditeur : Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine

Nombre de pages : 166

Date de parution : décembre 2019

ISBN/EAN : 9782858926008

Collection : Tourisme et Société

Prix : 23 euros

Site de l'éditeur :

<https://www.msha.fr/msha/publication.php?menu=detail&id=P448>

Cet ouvrage pluridisciplinaire, à la fois historique, littéraire et gastronomique, interroge les enjeux complexes du service en salle à travers le prisme de l'hôtellerie, et plus largement de l'économie touristique et de la société en France au début du XX^e siècle. Il est issu d'un colloque organisé en janvier 2019 au Grand Hôtel de Cabourg, commémorant à la fois les séjours de Marcel Proust à Cabourg/Balbec et le centenaire de son Prix Goncourt. Cet ouvrage tente de répondre à une lacune majeure de l'histoire de l'alimentation et du tourisme, en mettant en exergue l'univers de l'hôtellerie et du service à table, présent en filigrane dans de nombreux moments privilégiés sociaux, politiques et culturels : le célèbre cycle littéraire proustien *À la recherche du temps perdu* en est l'illustration multiforme.

Hôtellerie, service en salle et société en France au début du XX^e siècle. Centenaire des séjours de Marcel Proust à Balbec s'appuie de façon tout à fait originale sur un volet applicatif professionnel de gestes et techniques auxquels le narrateur a assisté. Ce volet met en particulier en lumière quatre recettes tirées de l'œuvre de Proust, commentées autour de photographies de réalisation de découpe et de flambage en salle. Le livre s'adresse ainsi à un public diversifié, au-delà d'un cercle académique classique d'historiens de l'alimentation, du tourisme et de la littérature, avec d'une part le public professionnel de l'hôtellerie et de la restauration, en particulier les lycées hôteliers, et d'autre part la communauté nombreuse des amateurs proustiens.

Christophe Bouneau est professeur d'histoire économique à l'Université Bordeaux Montaigne. Ses recherches portent sur l'histoire de l'innovation, sur l'histoire des grands réseaux techniques (transports et énergie) et sur l'économie du tourisme en Europe occidentale. Il a publié une vingtaine d'ouvrages, notamment avec Yannick Lung, *Les Trajectoires de l'innovation, Espaces et dynamiques de la complexité (XIX^e-XXI^e siècles)* (Peter Lang, 2014), avec Vincent Vlès, *Stations en tension* (Peter Lang, 2016) et avec Michel Figeac, *Circulation, métissage et culture matérielle (XVI^e-XX^e siècles)* (Classiques Garnier, 2017).

Gil Galasso est professeur certifié de service et accueil à l'École hôtelière de Biarritz. Lauréat de la Coupe Georges Baptiste (catégorie professionnels) en 2001, Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, Maître du service et des arts de la table en 2003, Champion du Monde des Maîtres d'hôtel en 2009, il préside actuellement l'Association pour la sauvegarde et la promotion du patrimoine des arts de la table et du service à la française qui organise le trophée René Lasserre et le championnat du monde des Maîtres d'hôtel. En 2017, il dirige les travaux d'écriture de la Charte du service à la française et devient docteur en histoire contemporaine de l'Université Bordeaux Montaigne en 2018. Il est élevé au grade de chevalier des arts et des lettres la même année.

Sommaire

Listes des auteurs

Introduction(s) croisée(s)

Les Temps de Proust, par *Christine Bouneau*

La trajectoire du service en salle dans les romans de Proust, par *Gil Galasso*

Partie 1 - Histoire des stations touristiques et de l'hôtellerie

Économie du tourisme balnéaire et grands hôtels en France au début du XX^e siècle, par *Christophe Bouneau*

Le Grand Hôtel de Cabourg. Une institution romantique sur la Côte Fleurie, par *Stéphane Kozlyk* et *Héloïse Le Rouet*

Quand Proust ne se couchait plus de bonne heure : culture vespérale et naissance de la publicité lumineuse (fin XIX^e-début XX^e siècle), par *Stéphanie Le Gallic*

Proust et l'anthropologie de la guerre : à la recherche du temps perdu entre découpe des chairs et découpage des images, par *Christophe Lastecoueres*

À la lumière des jeunes filles en fleur. Cabourg entre gaz et électricité à l'époque de Marcel Proust, par *Jean-Pierre Williot*

Partie 2 - Histoire de la table et du service

Produits normands au début du XX^e siècle, des marchés parisiens aux grands hôtels, par *Philippe Meyzie*

Contenus et modalités de formation dans les écoles hôtelières de 1910 à 1919, par *Yves Cinotti*

La table du Goncourt et la création de l'École hôtelière de Paris par Jean Drouant, par *Cynthia Perrot*

Conclusion - Les enjeux contemporains du dialogue interdisciplinaire entre le service à table et l'économie du tourisme, par *Christophe Bouneau* et *Gil Galasso*

Recettes réalisées en salle par Gil Galasso