

César Ritz : le père fondateur de l'hôtellerie moderne

Autor(en): **Czouz-Tornare, Alain-Jacques**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 257-258

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-849435>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

HISTOIRE

César Ritz

Le père fondateur de l'hôtellerie moderne

par Alain-Jacques Czouz-Tornare

Après avoir servi l'épée à la main au siècle précédent, voici les Suisses de France, la serviette sur le bras, ce dont se gaussait en son temps ce nostalgique aristocrate de l'ancien temps qu'était Gonzague de Reynold. Et pourtant, César Ritz donna ses lettres de noblesse à l'hôtellerie moderne et mérita aussi sûrement son surnom de « roi de l'hôtellerie » que Louis Pfyffer d'Altishofen autrefois celui de « roi des Suisses ».

Du Haut-Valais aux berges de la Seine

Né à Niederwald (VS) le 23 février 1850, décédé à Küssnacht (SZ) le 26 octobre 1918, Petrus Theodolus Caesar Ritz, loin d'être un humble chevrier comme le veut la légende familiale, est le fils d'Anton, un opulent paysan de montagne. Après un apprentissage d'hôtellerie à Brigue, il s'expatrie à Paris à 17 ans et travaille comme sommelier, puis comme maître d'hôtel pendant l'Exposition universelle de Paris de 1867, avant d'achever sa formation dans le célèbre restaurant *Voisin* qui accueille tout le gratin parisien. Après avoir géré des établissements renommés en Suisse mais aussi à Nice et San Remo, il commence en 1880 au *Grand Hôtel* de Monte-Carlo une collaboration fructueuse avec le prestigieux cuisinier français Auguste Escoffier (1846-1935) dont il contribua à propulser la carrière et à populariser les créations culinaires. Propriétaire d'un restaurant à Baden-Baden, il épouse en 1888, Marie-Louise Beck, nièce des Jungblut, propriétaires du *Grand-Hôtel* de Monte-Carlo, ce qui lui procure une certaine assise financière. Ensemble ils tiennent l'*Hôtel de Provence* à Cannes¹. Ils auront deux fils : Charles (1891-1976)² et René (1896-1918). C'est César Ritz qui établit les quatre règles du parfait hôtelier : tout voir sans regarder ; tout entendre sans écouter ; être attentif sans se montrer servile ; devancer les désirs sans être indiscret.



Visite du prince de Galles en 1907



La façade du Ritz

La création de l'hôtellerie moderne

La fondation en 1896 de la Ritz Hotel Development Company lui permet de construire des hôtels de luxe, tel le *Carlton* à Londres en 1899. Mais c'est deux ans plus tôt, 15 place Vendôme à Paris, dans l'ancien hôtel particulier du duc de Lauzun entièrement refait, que Ritz invente les canons de l'hôtellerie du XX^e siècle³. Inauguré le 1^{er} juin 1898, le *Ritz* de Paris est le premier palace au monde doté de l'électricité à tous les étages et d'une salle de

bains dans chaque chambre par ailleurs munie d'un téléphone. « Le grand hall d'entrée indispensable dans chaque hôtel de luxe est oublié au bénéfice d'une entrée rappelant celle d'une maison privée (...) On bannit toutes les étoffes lourdes et poussiéreuses au profit de la peinture. On rejette les lits disparaissant sous le tissu pour leur préférer des lits de cuivre facilement lavables. Le bien-être des femmes y est particulièrement soigné, elles inaugurent l'éclairage individuel pour mettre en valeur la pâleur de leur teint, disposent de fauteuils aux sièges basculants pour ne pas marquer le tissu fragile de leurs robes, de petits crochets sous les accoudoirs des sièges du restaurant pour y pendre leurs sacs à main. Il y a des marches d'escalier partout pour qu'elles puissent être remarquées en les descendant et on oblige les messieurs à dîner en frac pour mieux leur faire honneur »⁴. En introduisant le confort le plus raffiné avec l'éclairage indirect, les lumières douces et la salle à manger surélevée dans les établissements placés sous sa direction, son nom devient synonyme de luxe. C'est lui qui lance la mode des dîners

▷ en musique avec, cerise sur le gâteau, l'organisation, pour les grands de ce monde, de fêtes épicuriennes, qui feront dire au prince de Galles en fin connaisseur : « *Là où va Ritz, nous irons !* » Trois nouveautés étaient à cette époque les sujets des conversations : l'automobile, les débuts de l'aviation et les repas de gala du Ritz, où il devint rapidement de bon ton de se retrouver à l'heure du « five o'clock ». Le Jockey Club en fit son lieu de prédilection et de délectation.



Le Ritz de Proust, le Proust du Ritz

Marcel Proust, les grands ducs de Russie lors de leurs fameuses tournées, Charlie Chaplin, Chanel qui en fera sa résidence principale ou le Shah d'Iran, pour n'en citer que quelques-uns, élisent domicile au Ritz où officie le célèbre maître d'hôtel Olivier Dabescat, lequel a même droit aux honneurs d'une description dans *À la recherche du temps perdu*. Il faut dire que depuis la disparition de ses parents et son emménagement au 102 boulevard Haussmann, c'est là que Proust aime inviter ses proches, et en particulier ses amis qu'il n'ose accueillir dans sa chambre aux trop fortes senteurs de fumigations. Le premier dîner

qu'il y organise le 1^{er} juillet 1907, en l'honneur de Gaston Calmette, le directeur du *Figaro*, marque son entrée symbolique dans la vraie vie qu'est supposée être la littérature. Ses dîners mémorables dans l'hôtel parisien de notre Valaisan lui valent l'appellation de « Proust du Ritz ». Selon Julia Kristeva : « *La personnalité du créateur propriétaire contribua à l'extraordinaire aura et à un certain dramatisme de l'endroit (...) Par ses éclairages aux vibrations roses, et ses glaces – chocolat ou framboise –, le Ritz a fourni maints indices*

douze, je crois qu'il m'a dit quatorze. Non douze. Enfin, je ne sais plus. »⁷. Quant au Vaudois Henri Rochat, « *beau garçon qui servait à certaines tables* »⁸, « *il est introduit auprès de Proust sur la demande expresse de celui-ci par Wixler. Très vite, il devient ami et secrétaire de Proust, et s'installe chez lui en 1918. Une relation tendre se noue entre eux ; Proust le couvre d'argent, de beaux costumes et de linge fin, et intervient en sa faveur auprès de ses relations dans diverses administrations. Les dernières années de la Correspondance*



À gauche : César Ritz. Ci-dessus : dîner dans les années trente. Crédit photos : Ritz Paris.

sensoriels pour tisser les métaphores polymorphes des passions proustiennes »⁵. Permettez-nous ici une digression. C'est au Ritz que Proust, qui apprécie tant l'hygiène du lieu, « *rencontre Camille Wixler et Henri Rochat qui joueront un rôle inégal dans sa vie, mais qui influenceront son œuvre à maints égards* ». Camille Wixler, né en 1897 en Suisse, publia son témoignage à l'âge de soixante-dix-neuf ans⁶. Il se remémore alors avec ravissement le fait qu'il figure comme personnage de Proust dans *Du côté de chez Swann*. C'est lui en effet qui tient le compte des « visites » d'Odette, ce qui permet de faire dire à Swann : « *Et Camille me disait qu'entre quatre et cinq heures, il est bien venu douze personnes. Qu'est-ce que je dis*

de Proust, on le sait, sont très souvent de la main de Rochat sous la dictée de l'écrivain, avec une orthographe incertaine ; il lui arrive même de renvoyer des épreuves à Gallimard. Désagréable et profiteur, il finit par quitter Proust pour partir à Buenos Aires en 1921. Proust parle ensuite de lui sur un ton qui ne laisse guère de doute sur les désagréments que lui causa cette relation »⁹. Proust l'écrit lui-même : « *Je vous avais dit je crois que j'avais un secrétaire qui avait épousé la fille d'un concierge* »¹⁰. Le célèbre hôtel d'origine suisse fascina l'auteur. À l'article de la mort, un jour de novembre 1922, l'auteur du *Temps retrouvé* réclama à son chauffeur d'aller lui chercher... de la bière frappée du côté de chez Ritz !

Ritz et le Righi savoyard

La gourmandise et les ambitions de Ritz ne se limitent pas à la capitale. Il est appelé à prodiguer ses conseils à Biarritz – non, Biarritz ne vient pas de Ritz – et même au Mont-Revard en Savoie, que l'on n'a pourtant pas renommé Ritz Gloria. Rappelons qu'en 1888, sous l'impulsion du maire d'Aix-les-Bains, est créé le Comité d'initiative pour la création du chemin de fer du Revard, finalement concédée le 11 octobre 1890, à la Compagnie genevoise des chemins de fer à voie étroite représentée par Jules Dupont-Bueche, de Genève, Basile Tronchet, de Chêne, David Annevelle, de Genève, et Ferdinand Petit, de Veyrier-sous-Salève. Le 5 septembre 1891, Jules Roche, ministre du Commerce et sénateur de la Savoie, inaugure la ligne en présence des responsables d'industries ferroviaires suisses et français et des représentants du grand réseau PLM qui achemine le matériel roulant depuis son lieu de fabrication helvétique, Winterthur. La ressemblance avec le chemin de fer à crémaillère du Righi-Kulm est frappante. « *Les hôtels-terminus, implantés au plus haut sous la ligne de crête selon des critères panoramiques et de protection contre les vents, furent construits à la manière suisse (...) Déposée en juillet 1937, la Crémaillère fonctionna durant quarante-trois ans avec une régularité parfaite. Elle fut l'instrument qui conditionna la création et le développement de la station du Revard (...) Pour s'assurer la clientèle la plus exigeante, on fit appel à César Ritz, fondateur de la chaîne de palaces éponymes, qui dut justement une grande part de sa célébrité à ses prouesses de maître d'hôtel au Righi ! En 1893, alors au faite de sa réputation, dirigeant six mois de l'année le Savoy-Hôtel de Londres et conseiller dans les plus grands palaces de ce monde, on ne peut douter que son nom, même s'il ne resta que deux ou trois ans à la direction des chalets du Revard, attira une clientèle exigeante. Grâce à cette impulsion, la population hébergée dans les chalets constitua un échantillon représentatif de la clientèle des palaces aixois, avec les mêmes goûts, les mêmes exigences et la même évolution. D'ailleurs, on ne saurait affirmer aujourd'hui qu'une partie de cette clientèle en long séjour à Aix-les-Bains ne s'échappait pas quelque temps vers le palace du sommet, afin de suivre la mode et de respirer l'air de la première "station climatérique"*¹¹ de France. »



La suite Coco Chanel

Un Suisse de Paris à la conquête du monde

L'entreprise Ritz est fructueuse puisqu'elle permet à notre Valaisan d'ouvrir d'autres établissements notamment à New York, en 1907. Quant à l'hôtel de Paris, il se développe entre 1911 et 1912 en intégrant l'hôtel particulier du 17 place Vendôme. Auguste Escoffier y invente la poire Belle-Hélène. Ritz « est considéré comme l'inventeur de l'hôtellerie de luxe destinée à une clientèle cosmopolite »¹². Selon son biographe « sa vision de l'hôtellerie était si parfaite que sa maison lui a survécu au-delà de tous les avatars, des crises et des guerres (...) L'hôtelier américain Conrad Hamilton lui-même est venu au Ritz de Paris s'inspirer de ce qu'avait fait César Ritz avant de créer la chaîne qui porte son nom »¹³. Parti du fin fond du Valais, il est parvenu en tant que « roi de l'hôtellerie » à conquérir le monde. Après le retrait de son mari, Marie-Louise Ritz (décédée en 1961) resta à la tête de l'établissement jusqu'en 1953, date à laquelle son fils, Charles Ritz, devint président du conseil d'administration ; il le resta jusqu'en 1976. Le Ritz compte toujours parmi les hôtels mythiques de la capitale¹⁴. ■

Chronique « Ces Suisses qui ont créé la France » n° 34 – En partenariat avec les Archives de la Ville de Fribourg/CH et le Musée franco-suisse de Rueil-Malmaison

¹ Cf. article de Claude Roulet sur « Ritz » in *Le Messager suisse*, n° 113, octobre 1998, p. 18-20.

² C'est lui qui est enterré au cimetière du Père-Lachaise, les cendres de son père ayant été transférées dans son village natal en 1952.

³ Voir à ce sujet Claude Roulet, *Ritz, Une histoire plus belle que la légende*, éditions du Quai Voltaire, 1998.

⁴ Claude Roulet, art. cit., p. 20.

⁵ « Les métamorphoses du Ritz » in *Magazine littéraire* n° 350 – 01/01/1997. Voir ici *Le Magazine littéraire* en ligne, <http://www.magazine-litteraire.com/content/critiques/article.html?id=9147>.

⁶ Cf. Camille Wixler, « Proust au Ritz : souvenirs d'un maître d'hôtel », *Adam International Review*, n° 394, 1976.

⁷ À la recherche du temps perdu, édition de la Bibliothèque de la Pléiade par Jean-Yves Tadié, I, JFF, p. 502.

⁸ J.-Y. Tadié, *Marcel Proust*, éd. Gallimard, 1996.

⁹ Julia Kristeva, « Les métamorphoses du Ritz » in *Le Magazine littéraire*.

¹⁰ *Correspondance*, t. XX, lettre à Sydney Schiff (n° 226), 16 juillet 1921.

¹¹ François Fouger, « L'importance des sociétés de chemin de fer dans le développement de la première station de ski française le Mont-Revard », in *Situ*, revue des patrimoines [en ligne], 2005, n° 4. http://www.insitu.culture.fr/article.xsp?numero=4&id_article=d3-1090.

¹² Voir la notice « César Ritz » de Bernard Truffer pour le DHS à paraître. Cf. M.-L. Ritz, *César Ritz*, 1948 (angl. 1938) et L. Mettler, *César und Marie-Louise Ritz*, 2001.

¹³ Claude Roulet, art. cit., p. 20.

¹⁴ Voir le site de l'hôtel www.ritzparis.com.