



LUKE BARR

RITZ & ESCOFFIER

HOTELIERUL, MAESTRUL BUCĂTAR
ȘI ASCENSIUNEA CLASEI DE LUX

CORINT

iu
ISTORII
URBANE

LUKE BARR

RITZ & ESCOFFIER

HOTELIERUL, MAESTRUL BUCĂTAR
ȘI ASCENSIUNEA CLASEI DE LUX

Prefață de Adrian Majuru
Traducere din limba engleză de Ioana Adam

CORINT
BOOKS

—2023—

Coordonare editorială: Florin-Răzvan Mihai

Redactare: Oana Purice

Tehnoredactare: Dan Crăciun

Design copertă: Dan Mihalache

Ilustrație copertă: Auguste Escoffier și politicianul Édouard Herriot (1872–1957), în trei rânduri prim-ministru al Franței. Fotografie din 1928. © Alamy Stock Photo

Toate drepturile asupra ediției în limba română aparțin
EDITURII CORINT BOOKS.

Corint Istorie Urbane este marcă înregistrată.

RITZ & ESCOFFIER: The Hotelier, The Chef, & the Rise of the Leisure Class
by Luke Barr

Copyright © 2018 by Luke Barr

All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form. This edition published by arrangement with Clarkson Potter/Publishers, an imprint of Random House, a division of Penguin Random House LLC.

All rights reserved.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

BARR, LUKE

Ritz & Escoffier : hotelierul, maestrul bucătar și ascensiunea clasei de lux /

Luke Barr ; trad. din lb. engleză de Ioana Adam ; pref. de Adrian Majuru. -

București : Corint Books, 2023

Conține bibliografie

Index

ISBN 978-606-088-393-7

I. Adam, Ioana (trad.)

II. Majuru, Adrian (pref.)

821.111

94



Prefață

Această carte vine în completarea unor lecturi deja prezente printre iubitorii genului, semnate de Bill Bryson sau Ruth Goodman, ultima publicată tot la Editura Corint. În fond, este vorba de intervalul cuprins între anii 1890 și 1910, numit și „epocă de aur” de cinematografia contemporană. Este o perioadă de falie a civilizației occidentale, trăită din plin de protagoniștii volumului, César Ritz și Auguste Escoffier, care, prin curajul și intuiția lor, „distilează esența luxului”, așa cum spuneau contemporanii despre Ritz.

Când vorbim despre granițele civilizațiilor, ne referim la un reper subtil al forței politice și economice deopotrivă. În eseuul său despre crize, Jacques Attali a descris realitatea unor „inimi” economice care dominau geografia și remodelau economic întreaga lume. Iar deceniul 1880–1890 este cel din urmă când o astfel de „inimă” mondială a bătut cu forță în insulele britanice, centrul ei fiind Londra. Începutul acestei deplasări de pe continent spre insule s-a petrecut încă de la finalul secolului al XVIII-lea, când tehnologia avansează, dar nu în zona flamandă, care nu mai reușește să întrețină imperiul colonial și nici să domine rutele maritime principale. Pe fondul acestui declin al resurselor, conflictele sociale cresc, iar salariile și țesăturile de lână produse aici scad.

Industria mecanizată a țesăturilor datorată resurselor de cărbuni și abundenței apelor curgătoare, ca principală sursă de energie pentru început, a favorizat mecanizarea filaturilor unei noi materii prime textile rivale lânii, bumbacul, redescoperit de englezi în India. După falimentul

băncilor din Țările de Jos, tocmai în contextul rivalității economice, au izbucnit Revoluția Franceză și evenimentele ulterioare, care au adus nesiguranță pe continent pentru o vreme. Este momentul când o nouă „inimă” economică a lumii începe să bată la Londra, prin forța aburului (1788–1890). În ciuda faptului că Franța era mai înaintată în privința noii tehnologii, Anglia este țara care o dezvoltă și o perfecționează. De aici, o nouă lecție pentru viitor: „lipsa îl împinge pe om să caute noi bogății. Raritățile sunt binecuvântări pentru cei ambițioși. Apoi nu contează cine anume inventează o tehnologie”¹, este important în ce situație – culturală sau politică – este pusă în aplicare.

Trebuie să subliniem aici că industria rarităților a existat în continuare, iar astăzi deja se îndreaptă către privilegii, prefigurând viitorul acestei industrii. În vreme ce în timpul vieții noastre au fost create „raritatea economică a plajelor și pădurilor virgine, după ce a fabricat-o și pe cea ecologică, a materiei vii, a faunei și a florei, după ce a pus preț pe înțeleptă” în următoarea generație, „omul va crea în fine raritatea ultimă: aceea a morții și a propriei sale calități umane”².

În fond, César Ritz nu a făcut altceva decât să intuiască ingeniozitatea industriei „rarităților” prin serviciile unei industrii a ospitalității, cum o numim astăzi, numai pentru cei câștigători, oricare le-ar fi fost originea socială. Trebuiau să îndeplinească o singură condiție, și anume aceea de a fi învingători, indiferent de profesia lor sau de strategia folosită.

Deceniul de glorie al carierei lui César Ritz, adică intervalul 1890–1900, a reprezentat, în aceeași formă insesizabilă, o deplasare a forței

1 Jacques Attali, *Cum să ne apărăm de crizele următoare*, Editura Polirom, Iași, 2009, p. 78.

2 Virginie Raisson, *Atlas 2038. Viitorurile lumii*, Editura Seneca, București, 2018, p. 91. „[...] dacă accesul la unul dintre aceste rare privilegii se lărgeste sau se democratizează, cum ar fi călătoriile cu avionul, teatrul sau produsele electronice, de îndată se produc alte rarități care protejează funcția socială a rarității: saloane VIP, privatizarea spectacolelor, ediții limitate etc. Martore ale epocii noastre, aceste rarități sunt astfel instrumentele unei nobilități sociale, care oferă societăților globalizate etaloanele de «reușită»”, *ibidem*.

economice dincolo de Atlantic. Pentru prima oară. Astfel, finalul secolului al XIX-lea este momentul unui mare prag. Pentru prima oară, forța dominantă a unei „inimi” trece Atlanticul, părăsind lumea veche, trecând în Lumea Nouă, orașul dominant fiind Boston, datorită industriei mașinilor (1890–1929).

Revenind la perioada anilor 1888–1890, când România abia ce se declara regat și intra cu adevărat în Epoca Modernă, César Ritz descoperea o lume spectaculoasă, deoarece pătrundea în centrul lumii, unde totul era inovator și orice opțiune de viitor era posibilă. Ajungând la Londra, „Ritz nu mai văzuse așa ceva niciodată. Londra era o metropolă cu cinci milioane și jumătate de locuitori – mai mult decât dublul Parisului, care era al doilea în Europa, și mult mai mare decât New York, Canton, Berlin, Tokyo, Viena sau oricare alt oraș din lume. Era centrul în expansiune al unui imperiu planetar. Aici circulau sume enorme de bani, iar rețeaua de afaceri, politică și comerț nu avea concurență. Clădiri noi apăreau permanent, se construiau străzi noi, străzi vechi erau lărgite și chiar acum se construia o cale ferată electrificată pe sub pământ, prima oară în lume”.

Ceea ce este cu adevărat glorios în spatele acestei scene, unde puterea și luxul se împletesc pentru a modifica societatea, este că reușita aparține unor oameni ale căror începuturi umile nu le-ar fi dat nicio ocazie să-și împlinească un astfel de vis. Ei îi conving pe cei puternici, pe cei aleși să își schimbe comportamentul de consum împotriva tendințelor de moment sau a modei obișnuite. Aici se creează un loc aparent nesigur, de clarobscur, unde cei ingenioși și curajoși sunt lăsați să construiască prin geniul lor și, prin tenacitatea lor, să convingă că ceea ce adaugă societății este de bun augur. Astfel, când își inaugurează primul său hotel la Paris, în Place Vendôme, către 1900, Henry Higgins îi spune lui César Ritz: „Te vor invidia regi și regine, Ritz. Și te vor copia. Dumneata ai să înveți pe toată lumea cum se trăiește”.

Desigur, departe, în spatele acestei glorii sunt anii de sacrificiu, experimentări și succese la fiecare pas mic făcut în industria hotelieră, care

se adapta la turismul de anvergură, mai întâi pentru oamenii bogați, fi-rește. Este perioada când hotelurile, de pildă, încep să includă în spațiul camerei o baie, așa cum se întâmplă – pentru prima oară – în California la 1870. În Europa, această investiție insolită și costisitoare apare cu peste 10 ani întârziere, pentru început în Franța și Marea Britanie, ulterior în Italia și Germania. Când a prezentat planurile cu cele 300 de băi pentru camerele noului său hotel Carlton din Londra, constructorul l-a întrebat, uimit, pe Ritz dacă le proiectase cumva pentru a găzdui amfibieni. Atât de absurdă i se părea investiția!

Cu alte cuvinte, „acesta era un semnal nou și puternic al schimbărilor care începuseră să se țină în anii 1890. Într-adevăr, epoca în care se umbla de colo-colo cu un alai de servitori apusese. Lumea era mai rapidă, mai mică, mai cosmopolită, mai deschisă pentru femei și căuta tot mai mult confort practic și accesibil. Dezvoltarea industriei automobilului făcuse călătoriile scurte posibile (de pildă, de la reședința de la țară la Londra și înapoi), crescând astfel și cererea pentru hoteluri. Elita socială primea acum musafiri atât acasă, cât și la restaurante. Escoffier și Ritz erau faimoși, căci, alături de cei care-i urmaseră, deveniseră indispensabili pentru acest nou mod de viață. De fapt, ei contribuiseră la apariția lui”. Datorită lui Ritz, oaspeții declarau adesea că „nu ai nevoie de valet când te oprești la un hotel al lui Ritz”.

Dincolo de spectacol, cartea oferă și descrierea succintă a două cariere de mare succes, în domeniul antreprenoriatului, prin César Ritz, și al bucătăriei de lux, prin Auguste Escoffier. Apar și detaliile ingenioase prin care cei doi au modificat comportamentul consumatorilor din această industrie de vârf. Astfel, pentru Ritz, „lumina indirectă era cheia: nici măcar un singur bec nu trebuia să fie vizibil. [...] La hotelul din Paris, Ritz instalase lustre cu becuri ascunse în globuri de alabastru și atârinate de tavan cu frânghii de mătase. În salonul principal se găseau urne mari, tot din alabastru, care ascundeau becurile ce luminau tavanul. Lămpile mici de masă aveau abajururi, desigur, dar ce culoare trebuia să aleagă? Ce nuanță era cea mai potrivită pentru a pune

în evidență figura unei femei care lua cina la restaurant? Pentru Ritz, aceasta era o întrebare crucială. Confortul și destinderea femeilor din restaurant erau esențiale, căci, după cum spunea, «nimic nu face ca o femeie să arate mai bine decât lumina potrivită. Cu cât lumea credea că arată mai bine, cu atât era mai profitabil pentru afacere».

Ritz eliberează de cutume lumea fetelor. Cele dintâi cine exclusiv feminine au loc datorită lui Ritz, iar pentru a spori confortul doamnelor care reușesc să convingă societatea victoriană că pot avea dreptul la gestionarea propriului timp liber, „Ritz se gândise la o soluție pentru una dintre problemele din restaurant, anume poșetele femeilor. A comandat cârlige mici de alamă, care au fost atașate la jumătate din scaune, așa încât femeile își puteau agăța poșetele pe parcursul mesei în loc să le țină în poală sau să le pună pe jos. Din nou, un alt detaliu, o soluție la o problemă la care nimeni nu se gândise vreodată, dar pe care Ritz, cu atenția lui obsesivă, o remarcase și o rezolvase. Filozofia lui, pe care o explicase în mod repetat tuturor angajaților săi, fusese mereu aceea de a anticipa dorințele unui oaspete înainte ca acesta să le cunoască”.

În relația cu furnizorii, César Ritz a stabilit noi forme ale înțelegerii în afaceri. De pildă, „mobila dorită de Ritz pentru spațiile comune ale hotelului, reproduceri fidele ale modelelor de secol XVII târziu și de secol XVIII, era scumpă, cu prețuri de-a dreptul prohibitive, iar ei depășiseră deja bugetul. Dar cei doi găsiseră o soluție pe cât se simplă, pe atât de strălucită și care n-ar fi putut funcționa decât la Ritz. Le-au cerut fabricanților de mobilă și negustorilor să le dea produsele gratuit, cu promisiunea ca hotelul să vândă imediat orice piesă de mobilier din lobby primului client care o dorea. Sau vor trimite oaspetele interesat direct la atelier sau la magazin. Cunoscând tipul de clientelă pe care Ritz o atrăgea la hotelurile sale, furnizorii de mobilă au acceptat fără ezitare”. Tot el a inclus pentru prima oară reclamele furnizorilor săi în cartea de prezentare a hotelului.

O altă perspectivă de a schimba un loc izolat și ignorat de investitori și consumatori, dar cu potențial uriaș a reprezentat-o atenția acordată

hotelului din stațiunea balneoclimaterică Salsomaggiore. Astfel, „înainte ca Ritz să fi cumpărat și renovat micul hotel, Salsomaggiore nu era altceva decât un punctișor pe hartă, dar s-a transformat imediat într-o destinație la modă. Așezarea fusese vreme îndelungată un loc căutat de cei cu afecțiuni pentru tratamente la izvoarele fierbinți. Și deodată apăruse ceea ce se numea «sezonul englezesc» în primăvară, care se relua și toamna devreme. Clienți ai hotelurilor Ritz și Carlton au aflat repede că Ritz deschisese un luxos centru de tratament și au început să facă rezervări. Linia ferată de la Bologna a fost extinsă până la micul orașel; magazine și hoteluri noi au început să se deschidă de-a lungul minusculei străzi principale”. Ritz a descoperit această soluție încă de la 1900, noi mai căutăm soluții pentru Băile Herculane, de pildă.

În spatele deciziilor sale era însă grupul de oameni din jurul său. Și, pentru prima oară în industria hotelieră, această echipă era tratată în mod diferit. Spre deosebire de angajații hotelurilor acelor vremuri, toți lucrătorii din hotelurile lui Ritz locuiau în camere spațioase cu baie privată, ceea ce era privit ca un lux neașteptat pentru orice lucrător. Toți locuiau pe același palier, indiferent de poziția deținută în echipă: „Oamenii lui Ritz și Escoffier erau cu adevărat devotați. Toți proveneau din familii din clasa muncitoare, la fel ca patronii lor, și viețile le fuseseră transformate de succesul hotelurilor și restaurantelor unde lucraseră. De exemplu, Escoffier luptase de-a lungul timpului pentru salarii bune, locuințe decente și recunoașterea statutului de profesionist pentru personalul restaurantului. Le plătea angajaților săi salarii corecte și făcea tot ce-i stătea în puteri pentru a le asigura condiții de trai adecvate”.

Toată această poveste uluitoare s-a desfășurat într-o vreme când Europa parcurge ultima fază de forță economică. Nașterea unui brand și supraviețuirea lui cu succes după perioada eroică se datorează capacității de a adapta afacerea la schimbările descrise la începutul prefetei noastre, anume să fii atent la bătaile „inimii economice” aflate în continuă deplasare. După cum arătam, începând cu 1890, Bostonul a devenit centrul economic al lumii datorită industriei automobilelor. După

retragerea din afaceri a lui César Ritz, chinuit de probleme de sănătate, soția a acceptat, în 1906, nașterea unei noi mărci de lux, „una a cărei licență va fi curând dată unei companii americano-britanice, care va deschide primul Ritz-Carlton la New York în 1910. Clădirea aflată pe Madison Avenue și Forty-Sixth Street era proiectată de Whitney Warren și Charles Wetmore, arhitecții care vor realiza și gara Grand Central câțiva ani mai târziu”.

Prin cartea sa – exuberantă, deloc facilă însă –, Luke Barr îi va cuceri pe cititori. Veți găsi aici descrieri culinare, detalii istorice, tablouri în schimbare ale unei societăți extravagante de la finalul Epocii Victoriene și posibilități de adaptare când destinul este potrivnic.

ADRIAN MAJURU

Pentru Yumi



Partea întâi
MAREA DESCHIDERE, 1889

Hotelierul și impresarul

Într-o noapte din primele zile ale lui august 1889, César Ritz pleca din Cannes cu trenul de 8.43 către Calais. Se îndrepta singur spre Londra instalat într-o cușetă privată.

Purta un costum cu cămașă cu guler înalt, cravată și vestă. Ca de obicei, era îmbrăcat impecabil și o garoafă albă la piept îi completa ținuta, iar mustața îi era ceruită cu grijă. Ritz era un bărbat tânăr, însă părul începuse să-i dispară de deasupra frunții înalte de om inteligent sub care licăreau doi ochi extrem de atenți. Aruncă o privire prin cușetă: era lambrisată, avea cuiere de alamă, o oglindă și câteva dulăpioare pentru lucrurile personale. (Cufărul de călătorie îi fusese preluat de un hamal la îmbarcarea în tren.) Ritz își agăță haina în micul dulap și-și puse pălăria în cuier. Vremea era foarte caldă, așa că se bucura că luase un tren de noapte.

Lui Ritz îi plăcea la nebunie să călătorească, adora emoția și viteza, trenurile grăbindu-se spre viitor. Expresul Calais-Mediterana în care se afla fusese lansat cu câțiva ani înainte, în 1886, și era cu adevărat imaginea modernității: avea vagon-restaurant și toalete la bord, ceea ce elimina necesitatea opririlor dese în gările de pe traseu. Trenul luneca încet de-a lungul Rivierei Franceze și oprea în stațiuni ca Menton și Monte-Carlo înainte de a prinde viteză spre nord prin Lyon și Paris și apoi către Canalul Mânecii. De-acolo, Ritz urma să ia feribotul și apoi un alt tren către Londra. Călătoria avea să dureze toată noaptea și ziua următoare.

E chiar foarte rapid, se gândea Ritz. Trenurile expres transformau călătoriile prin Europa și, în special, pe cele de-a lungul Mediteranei.

Încă din urmă cu un secol englezii începuseră să meargă constant spre Coasta de Azur cu trăsurile și bărcile. Dar calea ferată făcuse drumul mult mai ușor. Multe companii concurente utilizau liniile – de mult înființata cursă Marsilia-Nisa de-a lungul coastei fusese lansată în anii 1860, când se construise și gara din Cannes, o clădire albă, micuță, cu un acoperiș deasupra ambelor linii. Însă trenurile expres vesteau o eră nouă, aducând horde de turiști de peste tot din Europa. Și asta era un lucru bun pentru Ritz, căci el însuși era hotelier.

Dar de ce se afla în drum spre Londra? Ura Londra. Eh, nu pusese niciodată piciorul în Londra, de fapt, dar ura ideea de Londra: întunecimea, ceața, buna-cuviință rigidă englezească și rezerva lor rece. Mâncarea mediocră. El unul era un continental convins. Afacerea lui era una a plăcerii. Ritz era proprietar de hotel, un om care-și întâmpina oaspeții cu un șarm bine exersat în fiecare din cele două proprietăți ale sale, una la Cannes, Hôtel de Provence, și cealaltă, Hotel Minerva, aflată în Germania la Baden-Baden, unde mai avea și Restaurant de la Conversation.

Avea 39 de ani și lucrase în domeniu toată viața – la Lucerna, la Paris și la Viena; la San Remo, Monte-Carlo și Trouville; peste tot prin Europa, pe unde urmase grupurile strălucitoare de aristocrați în vacanță și de turiști bogați, care-și făceau curele de băi și căutau aerul de munte vara și soarele Mediteranei iarna. Erau cu toții un trib internațional, din ce în ce mai mobil – Orient Expressul, cu luxoasele sale vagoane de dormit, tocmai își lansase prima cursă nonstop între Paris și Constantinopol – și Ritz își cultivase clienți fideli printre ei. Tânărul și elegantul hotelier elvețian vorbea cu ușurință mai multe limbi (deși nu reușise să scape de accent) și nu uita niciodată o față sau un nume. Ba, mai mult, își nota cu grijă capriciile și preferințele oaspeților săi: cine ce dorea la micul-dejun sau cine avea nevoie de o carafă cu apă pe noptieră.

Ritz era și un om al spectacolului, un adevărat maestru de ceremonii și al cinelor de gală. Și tocmai datorită unei astfel de cine se găsea acum, oricât de neplăcut i se părea, în trenul spre Londra.

Totul se petrecuse cu aproape un an înainte, la restaurantul pe care tocmai îl inaugurase la Baden-Baden. Restaurant de la Conversation era deja pe buzele tuturor în oraș. Făcuse multă publicitate și hotelului, și restaurantului, tipărise broșuri lucioase și instalase lumini electrice deasupra terasei, care sclipeau printre ramurile plantelor și copacilor. N-a durat mult până să înceapă să atragă o clientelă numeroasă și strălucitoare. (Împăratul german Wilhelm I luase cina la el și Ritz a făcut tot posibilul ca toată lumea să afle.) Baden-Baden era o stațiune de vară, un loc unde oamenii veneau pentru cazinouri și cursele de cai și, desigur, pentru băile termale – *baden* înseamnă „baie” în germană – și era un loc în care se organizau dineuri impresionante. Așa că, atunci când un apropiat al kaizerului și un membru de vază al elitei berlineze, prințul Radziwiłł, i-a spus lui Ritz că dorea să dea o cină de care toată lumea să-și amintească – „ceva original” – și că banii nu erau o problemă, Ritz a profitat de ocazie.

Acesta era felul de provocare pe care Ritz îl adora: să creeze un spectacol. Iar dacă bugetul era nelimitat, cu atât mai bine. Așa că urma să fie mult mai mult decât o cină; avea să fie un eveniment. A pornit de la o idee simplă, de vară: să aducă exteriorul înăuntru. A acoperit toată podeaua cu iarbă și pereții cu sute de trandafiri. Printre mese a pus copaci în ghivece și a adus o fântână arteziană de piatră, pe care a umplut-o cu peștișori aurii. În centrul acestei păduri interioare spectaculoase se găsea o imensă ferigă. Ritz o ochise la o expoziție de horticultură și reușise s-o închirieze pentru o noapte. (Doar ea costase o mică avere.) A montat apoi o masă în jurul plantei, pe care a acoperit-o cu și mai multe flori. (Ritz credea cu putere în flori – în cantități cât mai mari și cât mai extravagante. Uneori își spunea că el singur asigura bunul mers al afacerilor florarilor din oraș.)

A angajat o orchestră, a conceput meniul, iar apoi nu i-a rămas altceva de făcut decât să urmărească cu satisfacție încântarea prințului și a oaspeților săi. Întreaga scenă era miraculoasă, parcă toți intraseră într-o fantezie demnă de *Visul unei nopți de vară*; în ciuda obstacolelor logistice, seara a fost un succes uimitor.

Imediat după cină, Ritz a fost abordat de un englez, Richard D'Oyly Carte.

— Exact o treabă de felul ăsta aş vrea să fac la noul meu hotel din Londra¹, i-a spus D'Oyly Carte, arătând cu braţele de jur-împrejur.

D'Oyly Carte era cu câţiva ani mai în vârstă decât Ritz, în jur de 45 de ani, şi era un tip scund, subţirel şi agitat, cu barbă şi nişte ochi căprui pătrunzători, care băteau în portocaliu. Era proprietarul Teatrului Savoy de pe strada Strand din Londra, sau „Tărâmul Teatrelor”, după cum era cunoscută de toţi, o zonă de pe cheiul Tamisei, aflată în inima vieţii boeme de noapte a Londrei. D'Oyly Carte construia acum un hotel de lux chiar lângă teatru, pe care avea să-l numească tot Savoy şi despre care spunea că va fi cel mai bun din lume.

D'Oyly Carte făcuse avere în anii 1870 şi 1880 producând operele comice ale lui Gilbert şi Sullivan, lucrări cu extrem de mult succes de public, printre care se numărau *The Pirates of Penzance* şi *The Mikado*. Hotelul era unul dintre visurile sale cele mai vechi: un loc unde spectatorii de la teatru puteau să meargă pentru cină sau să-şi petreacă noaptea dacă veneau din afara Londrei. D'Oyly Carte călătorise mult şi era convins că Londra era pregătită pentru un hotel cu adevărat modern.

Cei doi bărbaţi se mai întâlniseră cu doi ani înainte la Monte-Carlo. D'Oyly Carte trăsesese la Grand, hotel al cărui director era la vremea respectivă Ritz, şi laudele sale fuseseră cu adevărat entuziaste: „La Londra nu există nici măcar un hotel unde să poţi lua o masă decentă, ca să nu mai zic de unul unde poţi cina ca un zeu, aşa ca aici”².

În discuţia lor de la Monte-Carlo îi mai spusese lui Ritz că Londra avea nevoie disperată de un hotel bun cu un restaurant bun. Sau, şi mai bine, de un hotel extraordinar cu un restaurant extraordinar. Da, ce-i trebuia Londrei era un om ca Ritz. „Ai face bani cu lopata cât ai clipi!”³, îi spusese D'Oyly Carte. „Cu lopata!” Erau destule hoteluri mari în Londra

¹ Marie Louise Ritz, *César Ritz: Host to the World*, p. 135.

² *Ibid.*, p. 110.

³ *Ibid.*

(Langham, Westminster Palace), dar mâncarea și serviciile erau medii. Nesofisticate. Iar restaurantele mai răsărite erau complet banale. Mai toate locuri care nu creau nicio emoție, printre care se mai găseau câteva restaurante franțuzești decente, Café Royal și Kettner's, ambele frecventate de oamenii de litere. Însă nu exista nimic care să se compare cu atmosfera strălucitoare și bucătăria sofisticată de pe continent.

Acum, printre copaci, ferigi și trandafiri, la Restaurant de la Conversation, înconjurat de înalta societate germană, franceză și engleză, cu orchestra cântând, cu toată lumea bucurându-se de băutură și printrul Radziwiłł în centrul atenției întregii sălii, D'Oyly Carte nu mai făcea doar conversație despre planurile sale de afaceri. Îi oferea lui Ritz o slujbă: vino la Londra, îi spuse. Vezi cu ochii tăi. Hotelul Savoy avea să schimbe totul. Iar el avea nevoie de un bărbat ca Ritz, care să conducă hotelul și restaurantul.

Ritz doar zâmbise. Londra? Oamenii de acolo nici măcar nu mâncau la restaurant, cel puțin nu aristocrații pe care-i servea el în Provence și Baden-Baden. Din experiența lui Ritz, elitele britanice erau conservatoare. Cu toții mâncau în cluburile lor private sau primeau oaspeți acasă, fie în oraș, fie la moșiile lor de la țară. De ce-ar veni să ia cina la un hotel?

Și-apoi Ritz tocmai își pusese la punct propriile lui afaceri, preluând conducerea restaurantului din Baden-Baden și a hotelului Minerva din apropiere și deschizându-și hotelul la Cannes. Ca să nu mai vorbim că era proaspăt căsătorit, chiar anul trecut: tânăra lui soție, Marie, abia îl aștepta să se întoarcă de la Baden-Baden. Era prea ocupat. Trebuia să refuze.

D'Oyly Carte a înțeles pe deplin. Dar... și acum o idee nouă căpăta contur. De ce să nu vină la Londra pentru marea deschidere, doar pentru o scurtă vizită – o săptămână sau două? Ritz ar putea să supravegheze întreaga operațiune și să ofere sfaturi. Cunoștințele și expertiza lui ar fi neprețuite, i-a spus D'Oyly Carte. Ar fi consultant și însăși prezența lui la Savoy ar fi conferit legitimitate și ar fi garantat succesul. De fapt, dacă Ritz ar fi de acord, D'Oyly Carte ar anunța presa că renumitul César Ritz

supraveghează deschiderea restaurantului. Și pentru asta D'Oyly Carte ar fi dispus să plătească o sumă importantă: 350 de lire sterline¹.

Se uită la Ritz în felul lui ager, evaluator. Era o ofertă ingrat de atractivă, o formă de prostituție, într-adevăr: reputația lui Ritz în schimbul banilor. Totuși, 350 de lire sterline erau mulți bani, echivalentul unui salariu anual decent.

„Vrea clientela pe care i-o pot oferi”², i-a spus Ritz lui Marie odată ajuns acasă la Cannes – oaspeții pe care îi curtase și îi servise de-a lungul timpului atât acolo, cât și în Baden-Baden, iar înainte de asta în Monte-Carlo și Lucerna, relații pe care le cultivase ani la rând. Primul și cel mai important, „grupul de la Marlborough House – lordul Rosebery, lordul și lady Elcho, lordul și lady Gosford, lordul și lady de Grey, familia Sassoon”. Toți erau membri ai elitei sociale, politice și economice din Londra: cercul intim al prințului de Wales³, numit după reședința sa din Pall Mall. Nu departe de Palatul Buckingham, reședința Marlborough era un conac londonez impresionant și încă din anii 1860 fusese casa fiului celui mare al reginei Victoria, moștenitorul tronului. Prințul era un gurmand cu gusturi bune și călătorea adesea. Era și cel mai important client al lui Ritz.

Dar D'Oyly Carte nu-i viza numai pe aristocrații englezi când se gândea la viitorii oaspeți de la Savoy: mai erau „prinții romani, Rudini, Crispi, Rospigliosi, Radziwiłł și așa mai departe”, continuă Ritz – toate marile familii regale ale Continentului. „Și crema din teatru și operă – Patti, de Reszke, Coquelin, Bernhardt; marii duci și elegantul grup parizian – familiile Castellane, Breteuil, Sagan”. Și, desigur, magnații europeni și americani: „Îi vrea pe Vanderbilți și pe Morgani, vrea familia Rothschild”.

Nu era nimic care să-i ofere lui Ritz mai multă plăcere decât să contemple această listă cu cei mai iluștri și plini de farmec oaspeți ai

¹ Andreas Augustin, Andrew Williamson și Rupert Tenison, *The Savoy London*, p. 50.

² Ritz, *César Ritz*, p. 135.

³ Viitorul rege Eduard al VII-lea (1841–1910), fiul reginei Victoria (n. red.).

săi – prestigiul, banii și onoarea pe care le invocau numele lor; prestigiu care se lipise acum într-un fel de propriul său nume. Și, pentru un bărbat care crescuse păstorind vaci și capre în Alpii elvețieni, asta spunea ceva.

Ritz era cunoscut în aceste sfere înalte. Apreciat. Era un om care se realizase. Ritz îi servea pe prințul și prințesa de Wales de la începutul anilor 1880; cuplul regal venise la Hôtel de Provence cu cei cinci copii ai lor anul precedent, de Paști, și îi vorbiseră ca unui prieten. Rămăseseră două săptămâni, iar patronajul lor adusese susținerea celei mai valoroase noi afaceri a lui Ritz: unde mergea prințul, alții îl urmau invariabil. Și prințul era loial.

Acum D'Oyly Carte visa la un rezultat similar la Londra și spera că Ritz l-ar putea ajuta. Simplul fapt că prințul și prietenii săi ar fi ales Savoyul îndreptăța costul remunerării lui Ritz cu un onorariu exorbitant doar ca să participe la deschidere.

— Vrea să facă din hotelul său simbolul hotelului de lux londonez și internațional¹, i-a explicat Ritz lui Marie.

— Și crede că numai numele tău poate face asta? întrebă Marie.

— Zice că sunt unul dintre titanii lumii hotelurilor și restaurantelor, spuse Ritz râzând. Și are dreptate când crede că numele meu înseamnă acum ceva. Va atrage mulțimea pe care și-o dorește, dar nu i-o va păstra. Nu are nici cea mai mică idee de câtă muncă și grijă, de câtă imaginație și efort e nevoie pentru ca un hotel să meargă bine.

Totuși, era măgulit; și curios. Și iată-l acum în tren către Londra. Hotelul Savoy se deschidea marțea următoare, pe 6 august 1889. Ritz avea să fie acolo în costumul său închis la culoare, cu o floare la rever, ca un simbol temporar, un simbol al stilului continental și al luxului promis de Savoy. Va funcționa? Simțea un strop de neliniște din cauza riscului pe care și-l asumase – un risc pentru propria lui reputație. Ar putea fi reputația lui afectată dacă Savoy n-ar reuși să se ridice la înălțimea așteptărilor? Ritz credea că nu. Era pe picioarele lui, cu propriul lui hotel. Și această vizită la Londra ar fi și o ocazie excelentă de a le aminti

¹ *Ibid.*, p. 136.

unora dintre vechii și numeroșii săi clienți englezi despre noile sale afaceri independente de la Cannes și Baden-Baden.



Între timp, la Londra, Richard D'Oyly Carte era într-o frenezie totală. Era un om de teatru; era obișnuit cu serile premierelor. Dar aceasta era o premieră aparte, ca niciodată – trei, de fapt, pe parcursul a 11 zile. Mai întâi trebuia să fie o „cină de inaugurare”, găzduită de Hwfa Williams, unul dintre cei șapte directori ai Savoy Hotel Company, și de soția lui, Florence. Williams făcea parte din cercul apropiat al prințului de Wales, era sportiv și om de lume, fondatorul Sandown Park, circuitul de piste pentru cursele de cai din Surrey. Soția lui era o figură proeminentă a societății londoneze, celebră pentru stilul vestimentar mereu impecabil, una dintre gazdele de prim rang dintr-un oraș plin de astfel de amfitrioane. Oaspeții așteptați erau un grup strălucitor și variat de membri ai înaltei aristocrații și alte familii importante.

Următorul era un eveniment mai mare, destinat investitorilor care cumpăraseră acțiuni în companie, multora dintre oamenii de teatru asociați cu Savoy și presei. D'Oyly Carte îl caracteriza drept o „vizionare privată”¹, dar invitase sute de musafiri.

În cele din urmă, săptămâna următoare, urma adevărata deschidere oficială, a hotelului și restaurantului.

D'Oyly Carte era într-o stare nemaîntâlnită de anxietate, una existențială, profundă, care însoțește un mare risc asumat în public. Pusese totul în joc pentru acest hotel: banii lui, banii prietenilor lui, reputația lui. Desigur, era obișnuit cu presiunea. Era producător de teatru, un om care jongla și lingusea, care-i convingea și-i inspira pe alții. Orgoliile și isteria, dar și nesfârșita luptă pentru bani făceau parte din rutina zilnică în domeniul teatrului. Totuși, asta era ceva diferit.

¹ Arhivele Savoy, 1 august 1889, *Morning Advertiser*.

Înrolase un grup de investitori de renume: în plus față de Williams, printre directorii companiei erau contele de Lathom, care era Lord Șambelan (o funcție politică în casa regală), A.G. Weguelin și R.B. Fenwick, ambii bancheri înstăriți, Michael Gunn, un impresar de teatru din Dublin, și Sir Arthur Sullivan, compozitorul – și, bineînțeles, D'Oyly Carte însuși. Aceștia puseseră bani pentru cumpărarea terenului, construcția clădirii și lansarea companiei, care strânsese apoi 200 000 de lire sterline¹ prin vânzarea de acțiuni. Acțiunile, câte zece lire sterline fiecare, fuseseră oferite publicului larg după construirea hotelului, dar înainte de deschidere.

D'Oyly Carte avusese nevoie de cinci ani să construiască hotelul Savoy și acum venise momentul adevărului.

Structura în sine era o minune a tehnologiei: șapte etaje și totul făcut numai din materiale ignifuge. Tot iluminatul era electric, în fiecare cameră, și disponibil 24 de ore din 24. Mai mult, oaspeții puteau stinge și aprinde lumina *fără a coborî din pat*, folosindu-se de un întrerupător bine plasat. Lui D'Oyly Carte îi făcea o plăcere nebună să spună asta tuturor.

Hotelul avea șase lifturi fabricate în America, două pentru oaspeți și patru pentru personalul de serviciu, toate funcționând nonstop. Lifturile pentru oaspeți erau cele mai mari din Europa și aranjate luxos. D'Oyly Carte le numea „camere urcătoare”². Prezența lifturilor elimina orice fel de diferențe de statut sau confort între etaje: camerele de la etajul al șaptelea aveau aceeași înălțime și aceleași caracteristici ca cele de la oricare alt etaj. Și prețul era același. (Acesta era un aspect neobișnuit: majoritatea hotelurilor practicau prețuri semnificativ mai mici pentru camerele de la etajele de sus, care erau considerate în mod tradițional ca fiind destinate servitorilor.) Mai erau și țevi de comunicare, care transmiteau mesajele la distanță mare și conectau fiecare etaj cu bucătăria, așa încât oaspeții puteau comanda micul-dejun, prânzul, cina sau

¹ Arhivele Savoy, 1889, Prospectul Hotelului Savoy.

² *Ibid.*

supeul, care puteau astfel fi servite în doar câteva minute „în manieră perfectă în camera fiecăruia”¹, după cum exclama adesea D'Oyly Carte cu mândrie.

În hotel erau în total 400 de camere pentru oaspeți, dintre care două sute cincizeci erau organizate în apartamente, cu saloane și un număr variabil de dormitoare. Multe dintre apartamente aveau băi și toalete proprii, cu apă curentă caldă și rece. De fapt, erau 67 de băi în total – un număr uluitor. Când D'Oyly Carte i-a arătat constructorului său, domnul G.H. Holloway, planurile hotelului, acestea au fost întâmpinate cu neîncredere. Avea de gând să găzduiască amfibieni la hotelul său? l-a întreat sarcastic constructorul. Șaizeci și șapte de băi era ceva nemaiauzit – hotelul Victoria, de exemplu, recent deschis pe Northumberland Avenue, avea în total doar patru băi pentru 500 de oaspeți. Fiecare cameră avea un lighean depozitat sub pat, iar oaspeții le cereau servitorilor să aducă recipiente mari de apă caldă și rece în cameră. Savoy a eliminat astfel de inconveniente; totul era complet modern.

Acest fapt însă îl îngrijora pe D'Oyly Carte, căci exista un anumit dispreț englezesc, cel puțin în unele cercuri, pentru orice era la modă, nou apărut sau american. Într-adevăr, în numeroasele sale călătorii în America, ca să aranjeze spectacole cu operele lui Gilbert și Sullivan pentru turneele companiei sale de teatru, văzuse prima dată hoteluri cu lift și băi private. Imensul Hotel Palace din San Francisco îl impresionase cel mai mult: avea cinci lifturi și mai mult de 400 de căzi de baie; și fusese construit cu 14 ani în urmă, în 1875. Ideea că ascensoarele sau instalațiile sanitare moderne ar putea fi privite cu suspiciune era ridicolă, dar D'Oyly Carte înțelese că era nevoie să-și educe clientela.

Se confruntase cu o provocare similară la deschiderea Teatrului Savoy în 1881. A fost una dintre primele clădiri din lume și cu siguranță primul teatru din Londra care să fie iluminat în întregime cu electricitate, fapt ce a trezit multă curiozitate, dar și frică. Era sigur? Cât de

¹ *Ibid.*

inflamabil era un bec? D'Oyly Carte tipărise în programele de sală ale teatrului informații liniștitoare despre siguranța la incendiu a clădirii:

Teatrul este protejat împotriva incendiului printr-un sistem elaborat de „aspersoare” amplasate deasupra scenei și, de asemenea, prin Grenade Harden Star (aprobate de Majestatea Sa).¹

„Grenadele” erau niște sfere albastre din sticlă, cu diametrul de 15 centimetri, umplute cu o substanță chimică lichidă care stinge focul. Erau menite să fie aruncate direct în flăcări, moment în care explodau și stingeau flăcările. Grenadele Harden Star erau considerate cele mai bune.

În seara de deschidere a teatrului, D'Oyly Carte însuși a urcat pe scenă. A apărut în fața publicului cu o lampă cu bec și a aprins-o. Publicul a amuțit. Luminile erau absolut și perfect sigure, a spus el, în timp ce acoperea becul cu o pânză subțire de muselină, ca un magician care execută un truc. „Vedeți bine că nu e nicio iluzie”², a rostit el, luând apoi un ciocan cu care a zdrobit becul. Mulțimea a suspinat, apoi a chicotit, pentru ca în final să aplaude. Demonstrația își atinsese scopul. Becul *nu* explodase în flăcări, spre ușurarea tuturor. Uimitor, dar și bucată de muselină rămăsese întreagă: D'Oyly Carte a ridicat-o să poată fi văzută, în uralele entuziasmate ale întregii săli. Strigătele de bucurie au continuat chiar și după ce părăsise scena, astfel că s-a întors să mai facă o reverență. „Vizionare plăcută!” le-a urat.

Dincolo de electricitate, Teatrul Savoy fusese inovator și în alte moduri, fiind un pionier al noilor standarde despre care D'Oyly Carte știa că vor îmbunătăți experiența, dar pentru care era nevoie de timp pentru ca publicul să se obișnuiască cu ele și să le accepte. De exemplu: locuri rezervate și rând de așteptare organizat. Gata cu năvala spre cele mai

¹ Arhiva D'Oyly Carte, Victoria and Albert Museum, afiș al teatrului Savoy.

² *Electrical Times*, citat în Brian Jones, *Helen D'Oyly Carte: Gilbert and Sullivan's 4th Partner*, p. 94.

bune locuri, lăsându-i pe cei mai puțin agili în spatele sălii. De-acum trebuia să fie ordine. De asemenea, a interzis bacșișurile de orice fel, a oferit programe de sală și serviciu gratuit de garderobă și a început să servească la barurile teatrului whisky de bună calitate și nediluat cu apă și cafea adevărată (nu cicoare).

Cu alte cuvinte, a modernizat nu numai clădirea, ci și experiența de a merge la teatru în sine. Susținut de musicalurile de succes ale lui Gilbert și Sullivan și de performanțele actricești uimitoare ale „Savoyarzilor”, așa cum au ajuns să fie numiți artiștii din companie, Savoy a fost un succes fulger, acumulând profituri uriașe an de an. Acum întrebarea era: putea face același lucru și în ceea ce privea experiența clientelei de la restaurant și de la hotel?

Așa cum făcuse la teatru, D'Oyly Carte și-a pus în gând să elimine toate taxele de la hotel, dorind să ofere servicii cât mai rapide, fără să-și enerveze oaspeții. „Fără taxă pentru băi, lumini sau asistență”¹, anunțau reclamele întinse pe câte o pagină întreagă, pe care D'Oyly Carte le-a publicat în ziarele londoneze. Astfel de taxe pentru serviciile de bază erau comune în hoteluri și îl înfuriau la culme. Într-adevăr, multitudinea de taxe și bacșișurile percepute la hoteluri și hanuri erau o rămășiță a Epocii Victoriene timpurii, de care oamenii se plâneau încă din anii 1850, când Albert Smith și-a publicat tratatul de un umor cam întunecat, *The English Hotel Nuisance*, o carte care scotea la iveală fiecare umilință, fiecare lumânare suprataxată, fiecare bucată de săpun imposibil de folosit, fiecare friptură necomestibilă, fiecare cameră inconfortabilă, alături de taxele enorme pe care oaspeții hotelurilor englezești le plăteau pentru a fi tratați cu nepăsare:

Să luăm mai întâi, ca exemplu al spiritului învârtitului în jurul cozii, care domnește peste majoritatea hotelurilor, elaboratul și scumpul proces de spălare a mâinilor, care este după cum urmează:

¹ Arhivele Savoy, reclamă pentru hotel, 1890.

Prima etapă: intrați în salon și, înainte de masă, doriți să vă spălați pe mâini.

A doua etapă: sunați și apare chelnerul, căruia îi comunicați dorința. El răspunde „Mâini, domnule, da, domnule” și pleacă.

A treia etapă: după ce ați așteptat un timp considerabil, sunați din nou.

A patra etapă: chelnerul vă conduce apoi la baza scării și o cheamă pe cameristă.

A cincea etapă: rămâneți în așteptare împreună cu chelnerul pentru o vreme, iar apoi apare o cameristă.

A șasea etapă: ea vă conduce în sus pe niște scări și jos pe altele și de-a lungul coridoarelor pe la diferite etaje și după colțuri și, în cele din urmă, vă prezintă un dormitor.

A șaptea etapă: trage perdelele patului și trage jaluzele în jos – nu pentru că ar fi nevoie, ci pentru că este un simplu obicei mecanic, și apoi vă lasă să vă vedeți de treabă.

Etapă a opta: găsiți niște apă dură care ar închege săpunul dacă acesta din urmă s-ar dizolva; dar ați putea la fel de bine să vă spălați cu puțină cretă, căci n-ar fi nicio diferență între aceasta și bucata de săpun deosebit de tare din săpunieră. Există un prosop, umed și aspru și foarte asemănător cu o bucată de carton.

A noua etapă: cu aceste lucruri vă faceți ce toaletă puteți și apoi ieșiți și dați de camerista care așteaptă la ușă taxa pentru serviciul prestat.

Nu am exagerat deloc: sunt sigur că puțini dintre cititori nu vor fi de acord asupra adevărului spuselor mele.¹

D'Oyly Carte avea ambiții mari pentru restaurantul hotelului, care urma să fie deschis pentru publicul larg, nu doar pentru cei cazați. Anunțase formarea unui „comitet al restaurantului”, o extensie a comitetului director, alcătuit dintr-un grup de londonezi cu influență și care urma să consilieze în probleme legate de mâncare și vinuri. D'Oyly Carte spera că aceștia vor frecventa ei înșiși restaurantul și își vor aduce

¹ Albert Smith, *The English Hotel Nuisance*, p. 18.

prietenii. Comitetul îi includea pe contele de Grey, Reuben Sassoon, Arthur Sullivan și Hwfa Williams – toți oameni cu gusturi fine.

Așa cum D'Oyly Carte îi spusese lui Ritz la prima lor întâlnire, la Londra nu exista niciun restaurant de talie mondială, iar el intenționa să schimbe lucrurile. „Restaurantul va fi cosmopolit”¹, spunea, și urma „să egaleze standardele unor locuri faimoase ca localul lui Bignon, Café Anglais și altele din Paris, Delmonico's sau Brunswick din New York, Belle-Vue din Philadelphia și Pfordte din Hamburg”². Acestea erau toate nume sonore de restaurante din secolul al XIX-lea: Café Anglais data din 1802, Delmonico's din 1827, Café Foy al maestrului Louis Bignon din anii 1840, iar cel care purta numele lui Franz Pfordte din 1859. Toate serveau feluri de mâncare franțuzești sau influențate de gastronomia franțuzească, în saloane private lambrisate cu lemn, care atrăgeau elitele mondene – în general bărbați, după tipicul perioadei. Fiecare era bine cunoscut în orașul său și în afara lui, cel puțin printre călătorii sofisticați, iar D'Oyly Carte plănuia să clădească același tip de renume pentru Savoy.

În ceea ce privea mâncarea, urma să fie mai ales franțuzească, firește, dar nu exclusiv. D'Oyly Carte dorea ca meniul să includă feluri englezești, rusești, nemțești și indiene. „O atenție sporită se va da produsele din Statele Unite – rața sălbatică, carnea de țestoasă, scoicile, stridia americană, porumbul dulce și alte produse de lux urmând a fi importate în sezon, astfel încât să fie satisfăcute cerințele călătorilor americani”.

Din ce în ce mai mulți americani veneau la Londra traversând Atlanticul în vapoare din ce în ce mai mari și mai luxoase și toți aveau bani. D'Oyly Carte știa că americanii vor fi una din cheile succesului. În același timp, trebuia neapărat să convingă vechea gardă a societății londoneze să iasă din cluburile lor private și să petreacă în locuri ceva mai publice – și să facă toate astea alături de acești americani bogați.

¹ Arhivele Savoy, 1889, Prospectul Hotelului Savoy.

² *Ibid.*

Ca să supravegheze funcționarea restaurantului, îl angajase pe François Rinjoux, *șef de sală* la Grand Hotel din Monte-Carlo. Rinjoux era întruchiparea *maître d'hôtelului* francez, cunoscut tuturor pe numele de botez. „François!” strigau clienții când îl vedeau. *Monsieur* Charpentier, care fusese maestrul bucătar de la White's, venerabilul club privat din strada St. James, urma să conducă bucătăria. Era un maestru bucătar francez în adevăratul sens al cuvântului, din școala veche. Iar pentru postul de director general, după ce fusese refuzat de Ritz, D'Oyly Carte îl angajase pe W. Hardwicke, care avea multă experiență în fruntea personalului unei reședințe private. Membrii seniori ai echipei lui Hardwicke erau și ei foști angajați de top din reședințe private – majordomi și valeți.

Lucrurile începeau să prindă contur. Adevărul era că lui D'Oyly Carte îi plăceau presiunea, adrenalina care însoțea montarea unui spectacol. Îi producea o bucurie intensă, deși uneori însoțită de panică, mai ales când venea vorba de finanțe. Vânzarea de acțiuni Savoy Hotel Company mersese suficient de bine, dar viitorul lui depindea de succesul afacerii. Investise o bună parte din averea proprie în afacere. Era implicat în toate aspectele.

Ca de obicei, a pus deoparte gândurile legate de bani și bilanțuri contabile. Nu-i plăcea să dea prea mare atenție unor asemenea detalii. D'Oyly Carte era un om al instinctului și al energiei care împinge lucrurile înainte. Avea întotdeauna un ochi ațintit asupra următoarei oportunități, a următoarei porțițe spre succes. În lumea teatrului era faimos pentru că făcea totul în același timp. Puteai să dai de el dictând telegrame din loja sa de la Savoy, urmărind o repetiție generală, consultându-se cu regizorul despre schimbări de ultim moment ale producției, toate astea în timp ce-i dădea unui ziarist un interviu despre noul său hotel și lua prânzul.

Acum era prins în chestiuni logistice de ultim moment – program, livrări, personal, provizii; totul întârziat, scump și nu tocmai potrivit. Era exact ca o piesă: da, va ieși bine până la urmă. Vor fi toate gata în seara premierei. Nu toate spectacolele aveau succes, știa asta. Le lansai pe cât de bine se putea și apoi sperai că va fi bine.

Un debut londonez

*S*upeul de inaugurare găzduit de Hwfa Williams la Savoy a început abia la miezul nopții de sâmbătă, 27 iulie 1889, după încheierea spectacolului de la Covent Garden, când oaspeții s-au îndreptat spre hotel. Ora târzie a intensificat atmosfera ușor zvăpăiată și sărbătorească.

Trăsurile trase de cai intrau una după alta în curtea hotelului Savoy de pe cheiul Tamisei, în timp ce oaspeții urcau treptele spre intrare, admirând peisajul nopții: șirul de felinare de-a lungul apei, conturul Obeliscului Cleopatrei, care se profila sub mantia nopții cu ceață. În interior, hotelul uimea cu luminile electrice strălucitoare. Decorul era formal, chiar grandios: lambriuri de lemn sub frizele aurii și tavane în auriu și roșu. Pe toate mesele erau flori și la capătul îndepărtat al sălii începuse să cânte Fanfara Londrei.

Helen D'Oyly Carte supraveghea totul, în timp ce, alături de soțul ei, întâmpina oaspeții și le mulțumea pentru urări. Toți recunoșteau că Savoy era splendid. Ce salon încântător!

Helen era cea de-a doua soție a lui Richard și lucrurile erau complicate. Se căsătoriseră în anul precedent, dar ea lucrase pentru el din anii 1870 (mai mult de zece ani) și se iubiseră în tot acest timp. Prima sa soție, Blanche, murise de pneumonie în 1885 după o suferință lungă, la 32 de ani. Helen și Richard lăsaseră să treacă timpul necesar, încercând să se acomodeze cu ciudățenia situației în care se aflau, trecând de la patron și angajată la cuplu căsătorit și parteneri deplin. Firește că Richard

a preluat conducerea. Afacerea era a lui. Dar adevărul era că Helen era indispensabilă. Ea se ocupa de părți bune ale afacerii teatrului și era intens implicată în lansarea hotelului. Era o femeie inteligentă și abilă. Și era cu precădere pricepută la partea financiară a afacerii: detaliile, banii, contractele, negocierile, programările, toate aspectele.

Helen făcuse mai bine de 12 călătorii în America în ultimii zece ani, mult mai multe decât Richard, supraveghind turneele teatrului Savoy și încercând să asigure protejarea drepturilor de autor asupra lucrărilor lui Gilbert și Sullivan. (Acest lucru nu i-a reușit de fiecare dată – montarea de producții neautorizate era frenetică –, dar a făcut tot ce s-a putut.) Vizitase des San Francisco, Philadelphia și New Orleans cu compania aflată în tur-neu, dar Helen lucrase mai ales într-un mic birou în New York, la intersecția dintre Broadway și Thirty-Second Street. De acolo a făcut aranjamentele pentru turneele americane ale clienților lui D'Oyly Carte, inclusiv pentru eseistul Matthew Arnold și dramaturgul Oscar Wilde.

Turneul lui Wilde făcuse senzație și fusese sincronizat cu premiera din 1882 de la New York a operetei *Patience* de Gilbert și Sullivan. Piesa era o satiră la adresa mișcării estetismului – arta și poezia decadentă, senzuală a anilor 1870 – și asupra estetiștilor care-și dădeau o importanță exagerată. Personajul principal, Bunthorne, purta o jachetă de catifea, pantaloni până la genunchi și monoclu; purta peste tot cu el o floarea-soarelui și oferea verdicte asupra artei și frumuseții. Bunthorne era inspirat de pictorul James McNeill Whistler și de poetul Algernon Swinburne, dar pentru turneul din Statele Unite D'Oyly Carte l-a angajat pe Wilde, căruia tocmai îi apăruse primul volum de poezie. Interesul pentru mișcarea estetistă era mare, la fel ca cel pentru teribil de spiritualul Wilde, cel mereu fantezist îmbrăcat. Oraș după oraș, a ținut conferințe despre artele decorative și poezie, călătorind de la New York la St. Louis și San Francisco. Turneul a avut un succes enorm și a fost extins până la aproape un an. Helen a fost cea care a aranjat totul.

Helen avea o educație neobișnuit de solidă pentru timpurile acelea. Născută și crescută în Scoția, unde tatăl ei era director de bancă, fusese

studentă la Universitatea din Londra, una dintre primele patru femei candidate care fuseseră admise să studieze acolo. După cum s-a anunțat în ziarul londonez *Times*, a primit certificarea în matematică și filosofie mecanică (numele folosit pe atunci pentru disciplinele tehnice) și în filosofie logică și morală. Se pregătea pentru o carieră în educație, dar și-a descoperit vocația în altă direcție. S-a dovedit că predatul o plictisea. A lucrat pentru scurtă vreme ca profesoară particulară a fiicelor unor familii înstărite din Londra, dar își petrecea tot timpul liber mergând la teatru. Curând a început să ia lecții de canto, dans și oratorie și să viseze la o carieră de actriță.

Și-a ales încântătorul nume de scenă „Helen Lenoir” și s-a mutat la Dublin pentru un mic rol într-o comedie numită *Aladin și lampa fermecată*, la teatrul Royal. A fost o alegere norocoasă, căci la Dublin l-a întâlnit pe Michael Gunn, directorul teatrului, cel care i-a dat o scrisoare de recomandare către vechiul său prieten Richard D'Oyly Carte de la Londra.

Și-a făcut apariția în biroul lui D'Oyly Carte de pe Strand – R. D'Oyly Carte, Agent Muzical și Dramatic¹ scria pe plăcuța de pe ușă – la amiază, într-o zi de februarie în 1877 și i-a înmănat scrisoarea. Se numea Helen Lenoir și căuta de lucru ca actriță.

— O, nu², i-a spus D'Oyly Carte. Toți actorii mei se întorc din turneele de pantomimă de sărbători și nu le pot găsi nimic de lucru. Și îmi pare rău, acum ies pentru prânz. Dar pentru moment nu am nevoie de niciun angajat.

— Ba, da, domnule Carte, i-a răspuns Helen. Aveți nevoie de cineva să vă facă ordine în birou.

În orice caz, ea așa spunea povestea, distribuindu-se pe sine în rolul asistentei bine organizate și cu vorba directă, venite să-l ajute pe zănatul și permanent grăbitul D'Oyly Carte.

¹ Acest titlu apare pe toate elementele de papetărie imprimate pentru biroul lui D'Oyly Carte. Arhiva D'Oyly Carte, Victoria and Albert Museum, Londra.

² Jones, *Helen D'Oyly Carte*, p. 2.

Astfel și-a început cariera în teatru, deși nu tocmai în felul în care își propusese. Curând a început să lucreze ca secretară pentru D'Oyly Carte și ceilalți trei angajați ai săi. A jucat în câteva roluri mărunte de-a lungul aceluia an (un mic rol într-o comedie numită *The Great Divorce Case*), dar a descoperit că talentul ei adevărat era acela de a organiza și de a administra: D'Oyly Carte era ca un dinam, înflăcărat și impulsiv, dar rigoarea calmă și meticuloasă a lui Helen erau exact elementele de care afacerea avea nevoie în timp ce se dezvoltă. S-a dovedit că Richard și Helen formau echipa perfectă.

De cealaltă parte, perechea Gilbert și Sullivan, forța creatoare din spatele succesului lui D'Oyly Carte, erau amândoi temperamental și tot Helen era, cel mai adesea, cea care trebuia să calmeze spiritele. În special W.S. Gilbert, libretistul, putea fi teribil de dificil, parcă mereu gata să-i sară țandăra. Arthur Sullivan, cel care scria muzica, era ceva mai afabil. Faptul că acceptase rolul de director al Savoy Hotel Company, de exemplu, sugera clar că-i acordase sprijinul lui D'Oyly Carte și acceptase, desigur, să participe la seara de inaugurare a hotelului.

Era doar unul dintre oamenii de teatru participanți la eveniment, printre ei aflându-se și Michael Gunn, venit de la Dublin, cel care i-o prezentase pe Helen lui Richard cu ani în urmă. La fel ca Sullivan, Gunn investise în hotel din loialitate față de D'Oyly Carte și se alăturase și comitetului director. Oamenii de teatru erau împrăștiați prin toată sala și infuzau cu câte un strop de nebunie boemă o atmosferă altfel foarte elegantă.

Deși D'Oyly Carte supraveghease organizarea petrecerii și se asigurase că-și invitasese prietenii și confidenții, gazda oficială a serii era Hwfa Williams. Veniseră în număr mare tot felul de figuri cunoscute ale înaltei societăți. Iat-o pe frumoasa Consuelo Montagu, ducesă de Manchester, o femeie de lume înspre 40 de ani, venită din America în urma căsătoriei cu un membru al aristocrației britanice. Lordul și lady Dudley, lordul și lady de Grey, lordul Hartington și lordul Hardwicke erau și ei aici – figurile cele mai de seamă ale societății londoneze. În special lady de Grey era

o gazdă prolifică și patroană a artelor. La prânziurile ei erau întotdeauna invitați artiști, scriitori, muzicieni și tot felul de intelectuali străini – scriitorul francez Jules Claretie, de exemplu, dar și Oscar Wilde. Venise și lady Randolph Churchill, o altă americană – născută sub numele de Jennie Jerome în Brooklyn. Deși era măritată cu un politician și aveau doi băieți mici, John și Winston, ochii ei negri, purtarea seducătoare și prietenia cu prințul de Wales erau subiectul multor bârfe și speculații.

Sullivan era așezat la o masă de aristocrați ceva mai în spatele sălii, alături de lady Claud Hamilton, lordul și lady Gosford și lordul Dunraven, și reușise să-i farmece pe toți. Prezentă era și o ramură englezească a familiei Rothschild, bogatul clan al bancherilor, și o alta a familiei americane Forbes. Un alt invitat de seamă era Alteța Sa Imperială Prințul Ernst Hohenlohe de Württemberg, un regat din sudul Germaniei.

Din familia regală britanică nu venise nimeni. Richard și Helen bombăniseră între patru ochi, dar ce puteau face? Se nimerise ca în aceeași zi, la palatul Buckingham, să aibă loc nunta fiicei celei mari a prințului de Wales, prințesa Louise, și în seara respectivă prințul dădea el însuși o petrecere la Marlborough House. La nuntă veniseră numeroși membri ai familiilor regale europene, inclusiv regele Greciei și prințul moștenitor al Danemarcei; D'Oyly Carte spera ca măcar unii dintre ei să treacă pe la Savoy în cursul săptămânii. Într-adevăr, dată fiind coincidența cu nunta regală, era remarcabil că Hwfa Williams și Savoyul reușiseră să adune o mulțime atât de strălucitoare, care cuprindea chiar și o bună parte a grupului de la Marlborough House. (Se vedea bine că nu toți membrii acestui cerc pestriț fuseseră invitați la nunta regală.)

În galeria stelelor societății londoneze, nimeni nu era mai important decât prințul de Wales. El fusese cel care, în anii 1880, deschisese ușa unei noi epoci de libertăți și plăcere. Spre deosebire de retrasa sa mamă, regina Victoria, baricadată în spatele unui zid de formalism și tradiții de curte, prințul era un om de lume. Îi plăcea să mănânce și să bea, se înconjurase cu *bon vivants* și avea numeroase aventuri amoroase, multe cu soțiile propriilor prieteni. Se afla în fruntea unei generații a societății

londoneze care era mai deschisă, mai bogată, mai cutezătoare și mult mai pusă pe distracție. Exact acesta era publicul pentru care D'Oyly Carte gândise Savoyul și, firește, absența prințului se simțea acut.

Dar nu conta chiar atât de mult până la urmă: prietenii prințului erau prezenți și asta trebuia să fie suficient.

La masa mare și ovală din centrul sălii, doamna Hwfa Williams, îmbrăcată într-o ținută roz cu gri, se întreținea cu lady Churchill. Salonul era împânzit de femei în rochii de o mare varietate de modele și culori – lady Dudley toată în alb, lady Clarendon în negru cu trandafiri roz. Unele ținute erau subțiri, cu talia înaltă; altele aveau turnuri rigide¹, deși moda turnurii care accentua talia începea să apună. „Charles Frederick Worth² evită orice ar putea aduce a turnură”³, scria *Rational Dress Society Gazette*⁴ în toamna lui 1888, referindu-se la cunoscutul croitor parizian. „Veștile sună aproape prea bine ca să fie adevărate. Vom putea din nou să ne sprijinim de spătar în trăsură sau pe scaun.” Așa-zisa vestimentație rațională devenise o cauză politică: să suferi pentru modă într-un corset sau o turnură nu era doar nesănătos, ci pur și simplu greșit.

Anii 1880 aduseseră mari schimbări în moda feminină, o oarecare eliberare. Da, o eliberare din strânsura corsetului, dar și din vechile reguli rigide ale vestimentației de dimineață, de plimbare, de vizită, de cină sau de bal, când trebuia să știi când se îmbracă fiecare dintre ele. „Azi femeile poartă la cină ținute tot atât de variate precum modurile în care poate fi servit un fel de mâncare”⁵, tocmai anunțase revista *The*

¹ Accesoriu popular în vestimentația din Epoca Victoriană, sub forma unei mici perne pe interiorul rochiei, menită să accentueze formele feminine (n. tr.).

² Designer de modă născut în 1825 în Anglia, considerat fondatorul a ceea ce se cunoaște azi sub numele de *haute-couture*. A fondat Casa Worth și a lucrat întreaga viață la Paris (n. tr.).

³ *Rational Dress Society Gazette*, citat în Alison Gernsheim, *Victorian and Edwardian Fashion: A Photographic Survey*, p. 77.

⁴ Publicație a Rational Dress Society, fondată de un grup de femei din înalta societate engleză, care își propuneau să revoluționeze principiile rigide ale inconfortabilei vestimentații feminine victoriene (n. tr.).

⁵ *The Woman's World*, citat în Gernsheim, p. 78.

Woman's World. „Rochiile fără mânecă, cele cu bretele sau ținutele de casă de zi, asemănătoare capoatelor sau cele similare corsetelor, inspirate din moda timpurilor medievale – toate acestea sunt azi populare!”

Apărută cu doar câțiva ani în urmă, revista făcea parte din grupul celor radicale care se publicau la Londra și se adresau femeilor moderne, care îmbrățișau progresul. Redactorul-șef era Oscar Wilde.

O eliberare similară începuse să se contureze când venea vorba de organizarea de evenimente ca deschiderea de la Savoy. Cuplurile căsătorite, de exemplu, nu mai erau așezate împreună și nici neapărat la aceeași masă. Înaintea dineului fusese o întreagă tevatură legată de cine va sta unde, totul fiind gestionat de doamna Hwfa Williams. Gazda serii înțelegea perfect politica rangului și a prestigiului, atât de detaliat codificată printre aristocrații purtători de titluri nobiliare, însă avea și un acut simț al dramaticului și o plăcere deosebită să amestece lucrurile.

Chelnerii roiau prin mulțime cu paharele de șampanie și toată lumea bea, făcea conversație și se uita la ceilalți cum beau și fac conversație. Toți erau de acord că fusese un sezon minunat la Londra: o mulțime de cine și serate încântătoare. Deschiderea la ora târzie din noapte de la Savoy încheia cum se poate mai bine festivitățile de vară. Sala era minunată, mulțimea era zgomotoasă și șampania excelentă.

Meniul fusese stabilit de Charpentier și era simplu: un supeu de noapte și nu o cină completă. Nu se servea desert.

CROUSTADES DE CREVETTES DIEPPOIS¹

Creveți în coșulețe crocante cu sos de Dieppe



CAILLES DE VIGNE

Prepeliță în foi de viță



DEUTZ & GELDERMAN GOLD LACK, 1880

¹ Arhivele Savoy. Meniul este descris în *World*, 31 iulie 1889.

Coșulețe crocante (cercuri subțiri de foitaj) erau umplute cu creveți scâlțați în sosul ușor de Dieppe, din vin alb și smântână, cu scoici și ciuperci; prepelița era rumenită cu foi de viță și felii de șuncă. Chelnerii turnau fără oprire șampanie Deutz & Gelderman.

D'Oyly Carte era teribil de mulțumit. Îl asculta pe Algernon „Algy” Bourke, proprietarul clubului privat White's și căruia D'Oyly Carte îi suflase maestrul bucătar, cum îl certa pe jumătate în glumă. Charpentier era cel mai bun din Londra, declară Algy, destinat să facă lucruri mari.

Istoria măștrilor bucătari francezi din Anglia era deja lungă, atât în reședințe private, cât și în cluburi; să angajezi un bucătar francez devenise cu zeci de ani în urmă un semn al statutului și al rafinamentului. Louis-Eustache Ude, de exemplu, fusese în anii 1820 și 1830 renumitul maestru de la Crockfords, clubul exclusivist de jocuri de noroc din St. James's Street; în anii 1830 și 1840 clubul Reform din Pall Mall se mândrise cu faimosul Alexis Soyer. Ambii scriseseră cărți de bucate adaptate publicului englez – cartea lui Ude se numea *The French Chef* – oferind rețete simplificate și uneori semnificativ modificate ale unor mâncăruri franțuzești. Căci maestrul bucătar francez din Anglia se confrunta de mult timp cu ingrata situație că englezilor le plăcea mai mult ideea de mâncare franțuzească decât mâncarea în sine. Își doreau o halcă de berbec, dar voiau s-o numească *gigot d'agneau*. Fazanii aveau un gust mai bun dacă apăreau în meniu cu numele *faisans*. Și tot așa.

Dar lucrurile erau pe cale să se schimbe. Prepelița lui Charpentier era excelentă. Londra era pregătită pentru gastronomia franțuzească; D'Oyly Carte era absolut sigur.

Hwfa Williams era perfect de acord cu el – nu-și dorea decât să poată duce întregul restaurant Savoy la hipodromul său, la Sandown Park. Asta ar fi fost ceva! D'Oyly Carte a râs din toată inima.

Cina n-a fost urmată de toasturi oficiale sau discursuri. Slavă Domnului, aceasta nu era tipul acela de petrecere, se gândea Helen D'Oyly Carte. (Discursurile pompoase erau un risc des întâlnit la multe evenimente de felul acela, populate fiind de politicieni și alți bărbați

cărora le plăcea la nebunie să vorbească.) Dar, în loc de discursuri, a fost dans. Formația și-a reluat programul și perechile făceau cu rândul pe micul ring de dans, cei mai tineri revărsându-se în lobby-ul și anticamelele pline de covoare, unde nu a durat mult până să descopere lifturile. Lifturi! Erau niște noutăți absolute și curând perechile se înghesuiau în ele pentru o cursă până la etajul șapte și înapoi. Și așa au ținut-o toată noaptea.

Așezată la masa ei din salon, Helen privea de jur-împrejur. Îl vedea pe soțul ei savurând gloria adusă de succesul serii. Ceea ce fusese doar o idee abstractă, un vis devenise realitate, iar el era acum înconjurat de investitori, parteneri și prieteni – plus câțiva ziariști, care nu vor ezita să scrie despre petrecere în paginile dedicate mondenităților.

Pe de altă parte, Helen era atentă la tot, observând imediat ezitățile și greșelile personalului nou angajat al restaurantului. Servirea era bună, dar mai rămăseseră detalii nefinisate și-și notă în minte fiecare întârziere, fiecare pahar de șampanie rămas gol, fiecare pronunție bâjbăită pentru *croustades de crevettes Dieppoises*. Acesta era rolul ei: să se ocupe de detalii. Era mereu în priză, meticuloasă și teribil de protectivă când era vorba de soțul ei. Își propuse ca a doua zi dimineață să stea de vorbă cu Hardwicke și cu Rinjoux despre îmbunătățirea serviciilor personalului.



Ritz nu mai văzuse așa ceva niciodată. Londra era o metropolă cu cinci milioane și jumătate de locuitori – mai mult decât dublul Parisului, care era al doilea în Europa, și mult mai mare decât New York, Canton, Berlin, Tokyo, Viena sau oricare alt oraș din lume. Era centrul în expansiune al unui imperiu planetar. Aici circulau sume enorme de bani, iar rețeaua de afaceri, politică și comerț nu avea concurență. Clădiri noi apăreau permanent, se construiau străzi noi, străzi vechi erau lărgite și chiar acum se construia o cale ferată electrificată pe sub pământ, prima

din lume. Magazine mici și mari se deschideau și se extindeau: bijuterii, croitori, cizmari, modiste, producători de mobilă, băcani, furnizori de echipamente sportive, centre comerciale de toate felurile se îngrijeau de nevoile clasei de lux. Firmele mai mari aveau armate de personal care locuia în cămine învecinate. Comerțul era extrem de roditor în oraș.

Ritz a ajuns la gara Charing Cross la ora zece seara, la o săptămână după supeul găzduit de Hwfa Williams la Savoy pe 27 iulie. Fusese pe drum mai bine de 24 de ore și încă se minuna de rapiditatea călătoriei. Londra era o altă lume și îl uimea cum în cursul unei singure zile ajunsese atât de incredibil de departe.

În afara gării mișunau trăsurile cu cai, traficul făcea să răsunе străzile cu piatră cubică, praf și murdărie peste tot, vizitiii strigau să atragă atenția clienților, tramvaiele greoaie trase de cai și omnibuzele răsăreau de peste tot, tapetate cu afișe la săpun Pears, șmirghel de cuțite Oakey's, lapte de malt Horlick, muștar Colman's și la multe alte lucruri. Deasupra clădirilor se vedeau panouri publicitare, iar stațiile de taxi erau pline de postere. Lămpile stradale iluminau pe Strand și pe arterele principale, în vreme ce străduțele și aleile rămăneau complet învăluite de întuneric. Ritz chemă un taxi și-i ceru să-l ducă la Savoy.

Nu avea cum să nu recunoască: hotelul era magnific. Ritz a primit un apartament mare, decorat splendid. Pentru gustul lui erau cam multe draperii și cam mult tapet, dar a ținut comentariul pentru sine în timp ce valetul se ocupa de valiză și D'Oyly Carte îi arăta cu mândrie panorama de pe balcon. Fluviul curgea liniștit jos și întreaga Londră li se așternea la picioare, licărind ici și colo. La apus se vedeau Podul Westminster și Parlamentul, îi explica D'Oyly Carte; la răsărit erau Catedrala Saint Paul și Turnul Londrei. Iar în zare, către sud, se ridica Crystal Palace¹.

D'Oyly Carte îl întâmpinase pe Ritz în lobby și-l condusese el însuși în apartament. Era pe bună dreptate mândru de hotel. „Nu cred să fie

¹ Construcție gigantică din sticlă și metal, inițial amplasată în Hyde Park pentru Expoziția Universală din 1851. Mutată ulterior în Sydenham Hill, unde a rămas până în 1931 (n. tr.).

altă priveliște de la vreun hotel din Europa mai frumoasă decât priveliștea nopții văzută de pe balcoanele hotelului Savoy”¹, spuse și avea dreptate. Nici că s-ar fi putut găsi un amplasament mai bun pentru hotel.

Acum era ocupat să-i arate lui Ritz un teanc de articole decupate din ziarele ultimelor zile. Savoy nici nu se deschisese încă și devenise deja centrul atenției: se scriseseră descrieri lingușitoare ale supeului găzduit de Hwfa Williams, care includeau liste lungi cu toți invitații de seamă; erau și relatări similare despre evenimentul dedicat investitorilor din săptămâna precedentă, de asemenea însoțite de liste ale „celebrităților din lumea teatrului” care veniseră; mai erau și articole scrise în stilul ușor răutăcios și atoaștiutor al bârfelor din înalta societate: „Clara Jecks², tocmai întoarsă din Elveția, a deschis drumul către înălțimile alpine ale ultimului etaj, întrebându-se în sinea ei de ce nu există lifturi și pe Mont Blanc așa cum sunt la hotel”³, scria *Oracle*, menționând prezența actriței. Iar știrile despre pregătirile de dinaintea deschiderii erau nenumărate și vorbeau despre utilități și personal, multe dintre ele menționând și așteptata prezență a lui Ritz.

D'Oyly Carte dorea ca Ritz să vadă unele articole în mod special, așa că îi arătă în *Era*: „Domnul Ritz, proprietarul Hotelului Minerva din Baden-Baden, se află la Londra și va coordona deschiderea restaurantului.”⁴

Ritz văzu anunțuri despre sosirea sa la Londra în mai multe ziare și fu nu numai flatat, ci și impresionat de puterea neobișnuită a lui D'Oyly Carte de a atrage atenția presei. Într-un fel, era de așteptat, având în vedere experiența sa în lumea teatrului. De asemenea, cantitatea imensă de articole era un indiciu suficient asupra puterii pe care o avea fantastica și nemiloasa presă londoneză: erau articole despre Savoy în *Times*,

¹ Arhivele Savoy. *Stock Exchange*, 28 septembrie 1889.

² Artistă engleză de musical, foarte populară în epocă, mai ales pentru rolurile masculine interpretate (n. tr.).

³ Arhivele Savoy. *Oracle*, 2 august 1889.

⁴ Arhivele Savoy. *Era*, 3 august 1889.

Sunday Times, Observer, World, Globe, Economist, Society, Lighthouse, Sporting Life, Morning Advertiser, Financial Times, Daily News, Pall Mall Gazette, Pall Mall Budget, News of the World, Daily Telegraph, City Press, People, Oracle, Vanity Fair, Daily Chronicle și în *Society Herald* – toate apărute înainte ca hotelul să-și fi deschis porțile.

D'Oyly Carte făcuse aranjamente ca Ritz să poată examina în zilele următoare fiecare aspect legat de funcționarea hotelului și a restaurantului. Va inspecta clădirea de sus până jos, se va întâlni cu personalul, va studia în detaliu procedurile de procesare a comenzilor la bucătărie și modul în care recepția urma să răspundă cererilor speciale din partea oaspeților. D'Oyly Carte dorea ca Ritz să-l îndrume și să-l sfătuiască, îi spuse, căci el știa mai bine decât oricine care erau așteptările clienților de la Savoy și, mai mult, știa ce-i va încânta.

Astfel că, deși nu avea decât două săptămâni la dispoziție, Ritz se apucă de treabă și fu imediat prins de extravaganța săptămânii inaugurării și a înaltei societăți londoneze în general. Hotelul urma să se deschidă într-o marți, pe 6 august, la doar câteva zile după sosirea lui. Era sfârșitul așa-zisului sezon, acele luni de primăvară și vară când Londra aduna familiile din înalta societate de la reședințele lor de la țară pentru baluri, cine, petreceri în care tinere debutante erau introduse în societate, pentru cursele de cai de la Ascot și pentru întâlniri ale Parlamentului. Unele familii țineau o casă la Londra special pentru sezon; altele închiriau o reședință pentru vară și veneau însoțiți de o parte din servitori. Dar acum, în august, sezonul era pe sfârșite și toată lumea se afla încă în oraș, deci era de așteptat ca toți să-și facă apariția la Savoy.

Ritz era perfect adaptat la ritmurile calendarului social – întreaga sa viață profesională se desfășura conform acestuia: la Cannes, Lucerna, Monte-Carlo și Baden-Baden. Însă în toate aceste locuri unde-și primea oaspeții aristocrați, îi primea tocmai în afara sezonului londonez: în Alpi veneau la sfârșitul verii, iar pe Coasta de Azur iarna. Se părea, iată, că oaspeții veneau la hotelurile sale mai degrabă să se recupereze după epuizarea adusă de balurile mascate și dineurile târzii de la Londra.

Și iată-l acum, el însuși prins în miezul lor.

O cascadă de fețe princiare, bani și strălucire se revărsa pe ușile Savoyului pentru prânzuri și cine; hotelul găzduia petreceri și recepții, iar procesiunile și serile de gală de la operă aduceau clienți la restaurant. Recentă nuntă regală a prințesei Louise însemnase prezența a numeroși aristocrați de pe continent, care erau încă la Londra. Șahul Persiei era în oraș. Ritz s-a întâlnit cu ducele d'Aumale, ducele d'Orléans și chiar cu generalul francez ultranaționalist Georges Boulanger, refugiat în Anglia cu câteva luni înainte, în urma unei acuzații de trădare. Staruri de operă și de teatru se îmbulzeau la Savoy, deloc surprinzător dată fiind experiența lui D'Oyly Carte, la fel ca și oameni de afaceri importanți, care veneau la întâlniri în saloanele private mai mici.

Era de parcă în toți anii din urmă, Ritz se aflase afară și doar privise înăuntru, iar acum că era în interior, muzica era mai asurzitoare, luminile mai strălucitoare și mulțimea mult mai densă și mai încântătoare decât și-ar fi imaginat vreodată. Acesta era însuși miezul lumii care îl formase pe el, o lume de privilegii și lux în care el își clădise un loc al lui sfidând așteptările. Ritz nu se născuse în această lume. Crescuse în Niederwald, un cătun de 123 de locuitori de la poalele Alpilor în Valais și era ultimul din 11 frați, plecat din casa părintească la 12 ani. Era un om care se realizase prin forțe proprii. Și, sub morgia sa elvețiană placidă și imperturbabilă, se găsea o ambiție enormă.

Și-a dat seama dintr-o privire că Savoy avea toate șansele să fie un succes. Timpul și locul erau perfecte pentru un hotel de lux: Londra era în plină expansiune. În seara în care merse la operă s-o vadă pe soprana americană Emma Eames în *Romeo și Julieta* de Charles Gounod – clienții vechi îl invitau adesea la spectacole – Ritz a privit spre public și și-a jurat că nu mai văzuse niciodată atâta bănet flamboiant, atâtea femei frumoase, împodobite cu atât de multe diamante, nici măcar la Paris în anii 1860, în timpul celui de-al Doilea Imperiu. Da, Savoy ar fi trebuit să fie un succes, doar că...

Doar că, cu cât se scurgeau zilele, cu atât mai multe îndoieli îl năpădeau.

Să luăm restaurantul. Vechiul său prieten de la Grand Hotel din Monte-Carlo, François Rinjoux, conducea operațiunile ca *maître d'hôtel*, ceea ce era bine. Însă, după cum Ritz își dădea deja seama, bucătăria nu avea cum să satisfacă marile ambiții ale lui D'Oyly Carte. Nu era deloc adecvat organizată pentru servirea à la carte. Era, într-adevăr, la același etaj ca sala de mese (în loc să fie la subsol, așa cum era practica cea mai întâlnită), ceea ce creștea gradul de eficiență. Dar servirea era lentă. Ca să poată ajunge la nivelul de rapiditate și precizie necesare pentru servirea în același timp a unui număr mare de feluri diferite (în contrast cu un banchet, pentru care meniul era limitat), era nevoie de o mai precisă diviziune a sarcinilor. Și nici meniul lui Charpentier nu era suficient de îndrăzneț. Mâncarea era în regulă și consta în feluri în majoritatea lor preluate din gastronomia franceză clasică, fiind corect executate, dar nu era nimic deosebit; nu lăsa pe nimeni cu gura căscată de uimire.

Nu era Escoffier.

Ritz cunoștea mai bine decât oricine altcineva importanța bucătăriei în conturarea unei experiențe hoteliere cu adevărat de lux. El însuși își construise propriul succes în tandem cu genialul maestru Auguste Escoffier. Și la Grand Hotel din Monte-Carlo, și la Grand Hotel National din Lucerna, unde lucraseră amândoi ani de zile, Escoffier își uimise oaspeții inventând rețete noi și reinterpretându-le pe cele clasice. Ba, Ritz chiar își spunea adesea că Escoffier era cheia gloriei sale. Charpentier de la Savoy nu ajungea la același nivel.

Și-apoi mai era și Hardwicke, directorul. Deși un tip fermecător, nu avea deloc verva și atenția pe care le cerea postul. Să conduci un hotel nu era același lucru cu a conduce o reședință. Era nevoie de părți egale de invizibilitate autoimpusă, de imaginație îndrăzneată și de iuțeală a minții. La fel ca în cazul restaurantului, personalul din hotel părea nepregătit să ofere servicii personalizate. În general, serviciile erau prea formale, deloc agile. Întreaga ambianță de la Savoy era prea sumbră.

Ritz era perfect conștient că rolul său era doar de a aduce o boare de sofisticare continentală – D'Oyly Carte își dorise simpla lui prezență.

Nu se afla acolo ca să ghideze și să organizeze personalul, ci să ofere sfaturi, ceea ce și făcea în mod politicos, și să-i întâmpine pe unii dintre oaspeții restaurantului pe care îi știa din anii de lucru în hoteluri din stațiuni. Pentru oaspeții care îl recunoșteau, Ritz întruchipa eleganța, iar prezența lui dădea asigurări că Savoy, cu toate minunile lui tehnologice, era un loc luxos.

Cu toate acestea, Ritz detectase toate defectele și modurile în care puteau fi corectate.

Decorul hotelului și mai ales al restaurantului era mult prea întunecat și masculin – exact ca la un club, cu toate lambriurile de mahon și tot tapetul. Mobilierul era de bun gust, dar greoi: armoarii impozante și oglinzi. Și peste tot draperii și tapete (modele japoneze și tapiserii) – era cu totul copleșitor. Pe de altă parte, iluminatul era prea puternic, deloc în avantajul doamnelor îmbrăcate în ținute de seară.

D'Oyly Carte îi povestise lui Ritz cu mândrie că soția lui, Helen, se ocupase ea însăși de decorațiuni, așa că Ritz se abținu de la comentarii. Spre deosebire de soțul ei, volubil și entuziast, Helen era mai greu de dibuit. În mod evident, era foarte capabilă, în ciuda anxietății. Era o femeie micuță și slabă, energetică și nu prea frumoasă. Și nici prea prietenoasă.

Chiar Helen a fost cea care i-a arătat lui Ritz saloanele și camerele de lectură din lobby, pentru care cumpăraseră un număr mare de birouri și dulapuri, toate umplute cu bibelouri de sticlă sau de porțelan. Erau destul de drăguțe, dar totul părea în exces, credea Ritz.

N-avea niciun rost să-și facă din Helen un dușman cu părerile asupra decorului, așa că le păstră pentru sine. Și, oricum, problemele ade-vărate erau mai de adâncime. Singur în cameră, la sfârșitul celor două săptămâni de vizită, Ritz analiză viitorul Savoyului.

„Nu va avea succes”¹, se gândi. „Nu cu actualul management. Utilitățile sunt excelente. Personalul e bun și ar putea cu ușurință să fie adus la forma necesară. Nu-i nevoie decât de smuls câteva buruieni.

¹ Ritz, *César Ritz*, p. 142.

Bucătăria... e neinteresantă. Ar trebui să fie mult mai bună. Directorii sunt gata să transforme Savoy într-un succes și par să aibă idei generoase. Dar, după părerea mea, managementul și organizarea trebuie îmbunătățite, căci altfel nu va avea succes.”

Nu regreta că refuzase slujba oferită de D'Oyly Carte. Ritz lucrase ani buni pentru alții și acum era, în sfârșit, el însuși proprietar de hotel. Sigur că avea investitori și, da, hotelurile lui erau mici, dar erau *ale lui*. Iar contactul cu bogăția din Londra și cu numărul mare de călători nu făcuse altceva decât să-i întărească dorința de independență și încrederea în propriul său succes.



O ofertă imposibil de refuzat

Ritz fusese atât de prins la Londra, încât uitase complet să-i scrie soției. Nu fusese niciodată vreun mare scriitor, dar obișnuia totuși să scrie regulat câteva rânduri acasă când călătorea. Dar, de data aceasta, Marie nu primise decât două telegrame scurte, una care o anunța că ajunsese la Londra, iar cealaltă în care-i spunea că pleacă și urma să ajungă la Cannes a doua zi.

Marie Ritz avea 21 de ani. Crescuse în hoteluri, lucrând la modestul hotel de modă veche al mamei, Hotel de Monte Carlo, dar și la luxosul Grand Hotel al unchiului și mătușii ei, tot din Monte-Carlo. Un alt unchi și o altă mătușă dețineau Hôtel des Iles Britanniques, în orașul apropiat Menton, și aici îl văzuse prima dată pe viitorul ei soț, care administra hotelul în sezonul de iarnă din 1877. Pe-atunci era doar o fetiță de 11 ani și nu observase altceva decât că Ritz era bătrân și îmbrăcat elegant și că o dată o certase când chicotise împreună cu vărul ei. Se îndrăgostiseră unul de altul pe la mijlocul anilor 1880, când ea terminase școala și César era administrator la Grand, cel mai bun hotel al familiei ei. (Continuase să lucreze în Elveția pe parcursul verii.)

Marie era tânără, frumoasă și înstărită; César crescuse în sărăcie și nu a cerut-o de soție decât după ce nu a mai fost angajatul familiei ei și a intrat în afaceri pe cont propriu. Ritz era mândru, dar mai era și plin de ceea ce ea numea o nesiguranță inutilă, legată de faptul că provenea dintr-o familie de țărani elvețieni și de lipsa de educație.

Îi plăcea să-l tachineze. Ritz era excesiv de atent la înfățișarea sa și chiar puțin dandy, încercând prin toate mijloacele să elimine orice urmă a originii sale umile. Își petrecuse tinerețea servind la mesele celor mari și puternici, luând exemplul la cum se comportau, cum vorbeau, cum își purtau hainele...

Când sosise la Paris din Elveția la 17 ani, primul lucru pe care-l făcuse fusese să-și schimbe numele. În fine, cel puțin felul în care îl scria. În copilărie, fusese Căsar, ortografiat cu umlaut și pronunțat ca în germană, cu un „tse” inițial. Însă, odată ajuns la Paris, a înlocuit rapid ă-ul cu elegantul é franțuzesc și a adoptat și pronunția franceză, cu C moale. Acum era César, César Ritz. Îi plăcea cum sună.

În câțiva ani, Ritz avansase și devenise chelner la unele dintre cele mai bune restaurante din Paris. La începutul anilor 1870, lucra la Hôtel Splendide; încă își amintea cum îl servise pe magnatul american al căilor ferate, Jay Gould. După ce terminase de mâncat, Gould îi dăduse un sfat: „E matematic cert că noua epocă va fi una a electricității și a oțelului”¹. „Poți să pariezi pe asta. Dar ai grijă să nu lași mașinăriile să te conducă. Scoate-ți haina din când în când și du-te să lucrezi prin grădină. Asta trebuie să învețe noile generații dacă vor să rămână în toate mințile.” Gould și-a continuat pledoaria pentru lucrul manual, pentru activitățile în aer liber; cât de revigorant era să-ți bagi mâinile în pământ. „Când muncești așa, îți vin tot felul de idei”, îi spuse.

Ritz crescuse la o fermă și toată copilăria ieșise cu vitele la păscut pe o coastă a munților elvețieni. Știa tot ce trebuia despre munca cea grea a pământului și nu-i era deloc greu să priceapă ironia situației în care un baron al tâlharilor devenit milionar îi povestea sfătos despre beneficiile muncii pământului. Tot ce făcuse Ritz până atunci în viață făcuse tocmai pentru a scăpa de acea soartă. Văzuse destul cum se trăia viața disperată și stearpă a țăranilor, încât să-i dispară orice urmă de roman-tism la adresa ei.

¹ Ritz, *César Ritz*, p. 44.

Firește, nu-i putea spune nimic din toate acestea lui Gould, așa că nu făcu altceva decât să zâmbească în timp ce strângea farfuriile de pe masă.

Mai târziu, îi va povesti soției despre tinerețea lui, despre chinurile, ambiția și temerile sale. Și Marie era singura care înțelegea. Despre tăcerea lui în acel moment și cum îl ascultase pe Jay Gould, cum îi ascultase politicos pe toți bogătașii care comandau felurile pentru cină și pe patronii care-l pedepsiseră și-l corectaseră de-a lungul anilor – tăcerea de-atunci îl urnea mai departe acum. Nu se lăsase. „N-ai să reușești în afacerile hoteliere”¹, îi spusese unul dintre primii lui șefi, la Brieg, în Elveția. „E nevoie de o iscusință specială, de un fler și e mai bine să-ți spun de pe-acum: tu nu le ai.” Ei bine, acum le avea.

Marie era blondă, ochii îi erau negri, iar purtarea îi vădea încredere în sine. Era cea mai apropiată confidentă a soțului ei și, în același timp, muza lui. O adora. Ea îl inspira și îl liniștea. Perfecționismul lui și grijiile se transformau uneori, dincolo de ușile închise, în introspecție și îndoială, iar Marie era cea care-i aducea liniștea. După o zi lungă de muncă, așezat și cu terierul său negru cu pete ruginii veghind la picioarele lui, Ritz o ruga pe Marie să cânte la pian. Când erau singuri, o striga pe numele de alint, Mimi.

— Vai, ce obosit sunt!² ofta el. Obosit, obosit, obosit.

Îi lua mâna și i-o săruta.

— Hai s-ascultăm niște muzică. Cântă-mi ceva de alinare... cântă o muzică liniștită!

Marie se așeza la pian și cânta „Ave Maria” pentru César, în timp ce-l asculta vorbindu-i despre afacerile hotelului.

Dar la întoarcerea de la Londra, nu era nici pe departe obosit. Nici vorbă: era cuprins de o „agitație febrilă”³, așa cum a descris-o Marie. Îi povesti în detaliu despre Savoy, despre imensa bogăție și energie a

¹ *Ibid.*, p. 20

² *Ibid.*, p. 136.

³ *Ibid.*, p. 141.

Londrei, despre toate celebritățile și persoanele cu sânge albastru pe care le întâlnise, despre parada modei feminine și, în sfârșit, despre părerea sa bine cântărită, de cunoscător că hotelul nu va avea succes.

Ce voia să spună era că nu va avea succes *fără el*.

Marie putea intui angoasa soțului ei. Londra îi arătase viitorul și-și dorea nespus să facă parte din el. César era cel mai fericit când era ocupat neconținut și provocarea pe care o reprezenta Savoyul era teribil de tentantă. Pe de altă parte, era mândru și foarte atașat de recent dobândita lui independență. Nu s-ar fi întors la statutul de angajat.

Dar nu se putea abține să nu vorbească despre toate acestea. Savoy îi făcuse o impresie puternică.

Marie era captivată mai ales de poveștile lui César despre femeile elegante care umpleau hotelul, lunecând din lobby spre restaurant în rochii fără trene sau turnuri. La cei 21 de ani ai ei, făcea ea însăși parte din noua generație, o exponentă a ceea ce curând ziarele aveau să numească „Femeia Nouă”, una care avea toate intențiile de a-și păstra independența și de a nu mai purta niciodată o turnură.

Trăiau niște vremuri în care viitorul părea că năvălește mai repede ca niciodată – social, cultural, tehnologic. Peste tot plutea un aer de schimbare. Cu ceva timp în urmă, în același an, Marie și César merse-
seră în Franța împreună și vizitaseră Expoziția de la Paris. Turnul Eiffel, declarase César, era cea mai mare realizare a secolului al XIX-lea. Cea mai înaltă clădire din lume, construită toată din oțel, era noul simbol al Franței. Îl văzuseră pe Buffalo Bill făcând demonstrații de măiestrie de călărie împreună cu ceata lui de cowboy americani; starul spectacolului era Annie Oakley, extrem de populară mai ales printre femei. Mai văzuseră și tot soiul de alte invenții, despre care César spunea că vor eficientiza munca din bucătărie și vor îmbunătăți administrarea hotelurilor. Era vorba, de exemplu, de „mașina vorbitoare” a lui Thomas Edison, fonograful, și alte mașinării electrice. La expoziție fusese montat și un stand cu telefoane conectate la Opera din Paris și la Opera Comică. Uimitor, ascultătorii puteau auzi spectacolele în direct din celălalt capăt

al orașului, în timp ce mulțimea se aduna în jur, toți așteptându-și rândul. César era sigur că destul de curând oaspeții vor telefona hotelurilor pentru rezervări în loc să trimită scrisori.

Marie își cumpărase și haine – de asta venise la Paris. Atât Worth, cât și Jacques Doucet, cei mai de seamă croitori, promovau niște rochii șocant de masculine, iar ea își dorea una. „Atât de bărbătească!”¹, își spuse. César ezitase. „Crezi că ți se potrivește?” Jacheta avea buzunare, întocmai ca un costum de bărbat. Și fusta era scurtă, gleznele rămâneau aproape dezgolite. Și-a comandat ținuta pe verde-închis și a asortat-o cu o tocă, o pălărie modernă cu margine îngustă. Chiar și César, întotdeauna conservator când era vorba de haine, fusese de părere că arăta minunat.



D'Oyly Carte nu l-a mai căutat pe Ritz decât după câteva luni, în toamna lui 1889. Comitetul director de la Savoy ajunsese la concluzia că Hardwicke, managerul, nu se ridica la nivelul așteptărilor. Îl doreau pe Ritz pentru post și erau gata să accepte orice salariu ar fi cerut.

Din nou Ritz se simțea flatat și din nou i-a explicat lui D'Oyly Carte de ce nu putea accepta: tocmai deschisese două hoteluri; tocmai începuse să lucreze pe cont propriu. Nu era vorba de o simplă chestiune de bani, de a „spune cât vrea”, cum se exprimaseră directorii.

Ceea ce Ritz nu știa era cât de disperat devenise D'Oyly Carte. Săptămânile de după deschiderea Savoyului fuseseră grozave, dar fâsul se cam dusesse. Afacerile scăzuseră mult.

Aceasta nu era deloc o situație neobișnuită pentru D'Oyly Carte. Până la urmă, de câte ori nu i se întâmplase să lanseze o piesă nouă care să fie aclamată, să vândă toate biletele, pentru ca în doar câteva săptămâni sau luni să cadă în uitare și să se joace cu jumătate de sală goală?

¹ *Ibid.*, p. 138.

Se întâmpla mereu. Cu un spectacol puteai face ajustări, puteai adăuga sau scoate un cântec, puteai schimba distribuția sau chiar finalul. Puteai proceda la fel și cu un hotel, nu?

Era nevoie ca D'Oyly Carte să readucă numele Savoy pe buzele tuturor. Avea încă proaspătă în memorie cina pe care Ritz o organizase pentru prințul Radziwiłł la Baden-Baden – acea transformare miraculoasă și radicală a restaurantului pe care Ritz o orchestrase. De felul acesta de senzație avem nevoie la Savoy, îi spuse D'Oyly Carte. El clădise cel mai sofisticat hotel din Europa din punct de vedere tehnologic, iar acum avea nevoie de Ritz să-l facă măreț.

Cei doi au început să-și trimită telegrame – multe, multe telegrame. Și nu s-au oprit timp de câteva săptămâni. În final s-a conturat o înțelegere care îi era favorabilă lui Ritz din toate punctele de vedere. Sau cel puțin așa părea la momentul acela. Urma să-și aducă propria echipă la Londra și să i se dea mână liberă pentru organizarea personalului de la Savoy după cum credea de cuviință. Și ce conta cel mai mult era faptul că va continua să-și administreze propriile lui hoteluri din Cannes și Baden-Baden și va rămâne la Londra doar jumătate de an, lăsându-și adjuncții la Savoy în timpul iernii. Cu alte cuvinte, își păstra independența.

Elementul care ținea totul în mișcare era alternanța vârfurilor sezonelor de călătorie pentru grupurile de clienți de care se ocupa Ritz: la Londra, sezonul de ieșit în societate dura din primăvară până vara; la Baden-Baden și în Alpii elvețieni, vârful de sezon era vara; la Cannes vârful era iarna până la începutul primăverii. Evident, Ritz avea să fie nevoit să se împartă în multe direcții ale hotelurilor de care se ocupa, dar era convins că se va descurca.

Așa că au bătut palma. Ritz urma să primească un salariu de 1 200 de lire pe an¹, o sumă mare, mai mare decât primise vreodată. Salariile personalului său erau la fel de generoase.

¹ Arhivele Savoy. *Lighthouse*, 4 octombrie 1890.

În primele luni ale lui 1890 s-a apucat să-și adune oamenii. Avea să-i ia la Londra pe cei mai buni, toți oameni cu care lucra deja de ani buni, mai ales la Grand Hotel din Monte-Carlo. Erau „micuța lui armată de lucrători de hotel”¹, după cum îi numea Marie. Între timp, Provence din Cannes și Minerva și Restaurant de la Conversation din Baden-Baden vor fi nevoite să se descurce pe cont propriu.

Adjunctul său urma să fie Louis Echenard, care era extrem de competent și va administra Savoyul în lipsa lui Ritz. Mai era și un adevărat cunoscător al vinurilor, așa că avea să supravegheze lista de vinuri la restaurant.

William Autour, cel care se ocupa acum de Provence și de Minerva, li se va alătura la Londra ca al treilea în echipa de conducere.

Henry Ellès, pe jumătate francez și pe jumătate englez, va administra restaurantul, alături de François Rinjoux, angajat inițial de D'Oyly Carte și care urma să rămână ca *maître d'hôtel*.

De contabilitate se va ocupa domnul Agostini, casierul-șef al lui Ritz de mulți ani. Era italian, demn de toată încrederea și absolut loial.

Iar cel mai important aspect era că de bucătărie urma să se ocupe maestrul bucătar Auguste Escoffier.



Auguste Escoffier era cu câțiva ani mai în vârstă decât Ritz, avea 43 de ani, iar Ritz 39. Un francez disciplinat și foarte îndemânatic – calm, liniștit și profund –, era și un bucătar genial și inovator, care inventa feluri noi și ținea note detaliate despre ce le servea oaspeților importanți, așa încât să nu le gătească același lucru de două ori. El și Ritz lucrau împreună încă de la mijlocul anilor 1880, la Grand Hotel din Monte-Carlo și la Grand Hotel National din Lucerna, și-și făcuseră un nume împreună.

¹ Ritz, *César Ritz*, p. 143.

Formau o pereche ciudată, dar erau partenerii ideali. La fel ca Ritz, Escoffier crescuse în sărăcie, era fiul unui fierar dintr-un cătun – din Villeneuve-Loubet, printre dealurile din Provence, lângă Nisa. Amândoi pleaseră de acasă la o vârstă fragedă, Ritz ca să devină ucenic de chelner, iar Escoffier ucenic de bucătar.

Însă temperamental erau complet diferiți.

Ritz era sociabil, degajat și plin de energie, în timp ce Escoffier era cerebral și metodic. Ritz era extravagant, ambițios și înclinat să se îndoiască de sine, în vreme ce Escoffier vădea siguranță de sine și precizie. Organizase bucătăriile de la Grand și de la National după un sistem modern de brigadă, cu bucătari specializați care lucrau în paralel, ceea ce permitea o servire mult mai rapidă. Era imperturbabil, cu vorba blândă și purta o mustață profesorală tunsă cu grijă. Era un bărbat mic și foarte chipeș.

Cei doi se întâlniseră din întâmplare. O întâmplare care s-a dovedit că fusese mâna destinului.

Se întâmplase în 1884. Ritz administra Grand Hotel din Monte-Carlo (ai cărui proprietari erau unchiul și mătușa lui Marie, familia Jungbluth) și reușise să atragă o clientelă elegantă. Dar talentatul său maestru bucătar, Jean Giroux, tocmai fusese angajat de principalul său competitor, nou deschisul Hôtel de Paris de la Cazinoul din Monte-Carlo. Proprietarii cazinoului își dăduseră seama că aveau nevoie de un restaurant excelent pentru a putea concura cu Ritz, astfel că îi oferiseră lui Giroux o sumă fantastică să dezerteze.

Giroux era foarte bun, dar Ritz a ținut minte ceva: îl tot ridicase în slăvi pe propriul său maestru de la Paris, de la restaurantul Petit Moulin Rouge, un anume Auguste Escoffier, care îl învățase tot ce știa. Așa că Ritz l-a căutat pe acest Escoffier și l-a angajat.

Ritz ajunsese la concluzia că succesul său în afacerile cu hoteluri de lux depinde în mare măsură de existența unui restaurant superb în cadrul hotelului. Clienții săi erau oameni bogați. Căutau confort și, desigur, frumusețe – așternuturile curate și răcoroase, florile din lobby –, dar

mai doreau și să fie ademeniți și surprinși, *seduși*, și nu exista cale mai sigură de a face asta decât cu feluri de mâncare ca *Les cailles Richelieu*¹ sau *Poularde aux raviolis à la Garibaldi*², feluri pe care Escoffier le va face faimoase la Grand, feluri pe care nu le puteau găsi niciunde în alte părți. Feluri perfecte, preparate atât de atent, încât erau potrivite pentru regi sau prinți ori pentru industriași americani. Mâncarea lui Escoffier era mai ușoară decât a celorlalți, porțiile erau mai mici, sosurile mai fine, ingredientele întotdeauna de cea mai bună calitate.

Pe de altă parte, și Escoffier însuși ajunsese la o concluzie: era un maestru bucătar de excepție și avea nevoie de un public care să-l aprecieze și care să fie dispus să plătească pentru acele fileuri și ravioli, dar să fie și deschiși să încerce noutăți. Faptul că lucra cu Ritz îi rezolvase problema: Ritz era pe cale să devină cel mai bun hotelier din Europa. Clientela lui cuprindea staruri de operă și prințese. Iar acum Escoffier începuse să-și capete propria faimă: recunoașterea invențiilor sale culinare de la Grand Hotel. Succesul îi garanta accesul la ingredientele cele mai bune și mai rare: caviar, foie-gras, vânat, orice avea nevoie.

Lăsând la o parte interesele personale ale fiecăruia, s-a dovedit că Ritz și Escoffier lucrau extrem de bine împreună. Lui Ritz îi plăcea la nebunie să încurajeze munca din bucătărie și să dea sugestii, gustând mereu sosurile și preparatele noi. Manifesta față de felurile noi același entuziasm ca și Escoffier. Și colaborarea lor se extindea și în sala de mese, unde Ritz accepta cu plăcere sugestiile lui Escoffier legate de decoruri și veselă, de cum să fie așezate mesele și de cum ar trebui mâncarea prezentată clienților.

Escoffier și Ritz erau o echipă, fiecare contribuind definitoriu la triumful celuilalt. Pe lângă asta, erau și prieteni și păstrasera legătura chiar și după ce Ritz plecase de la Grand și National cu un an înainte, pentru a-și începe propriile afaceri. Încă nu-și putea permite un maestru de talia lui Escoffier la Hôtel de Provence sau la Minerva.

¹ „Prepeliță Richelieu” (fr. în original) (n. tr.).

² „Pui cu ravioli în stil Garibaldi” (fr. în original) (n. tr.).

Dar Savoy îi va uni din nou.

— Contează pe tine în treaba asta, Auguste¹, i-a spus Ritz când s-a dus la Monte-Carlo să-și susțină cauza. Vreau să preiei organizarea și conducerea bucătărilor.

S-a lansat apoi într-un lung discurs despre Savoy, despre cât de grozav și modern era, despre cât de strălucitoare și bogată îi era clientela. I-a mai spus și că aceea era șansa lor de a deschide cel mai bun restaurant din lume.

Ritz nu se putea descurca fără Escoffier – nu numai pentru că Escoffier era un extraordinar maestru bucătar, ci și pentru că el era cel care perfecționase organizarea modernă a bucătăriei de restaurant. Pentru toate problemele pe care Ritz le depistase la restaurantul Savoy (serviciul lent, mâncarea mediocră), Escoffier întrupa soluția.

Însă Escoffier nu s-a arătat doritor să meargă la Londra. Nu vorbea o boabă de engleză. Tocmai își cumpărase o moșie în Monte-Carlo, Villa Fernand, unde plănuia să le ofere o viață mai așezată soției, Delphine, și celor doi fii ai lor. Nu-și dorea deloc să-și lase familia și să plece. Dar Ritz era convingător, așa cum numai el putea fi. Să vină doar pentru sezonul de vară, doar să pună lucrurile la punct. Aceasta era șansa lor să facă ceva la scară mare – ceva la nivel internațional.

În final, Escoffier a acceptat. A informat familia Pfyffer, proprietarii hotelului National din Lucerna, că nu va veni în anul ce urma, iar ei au înțeles. (Ritz lucrase la National ani buni și fusese cel care îl adusese pe Escoffier. Ce puteau spune?)

Astfel că în aprilie 1890, Ritz și Escoffier au pornit la drum. Aveau să zguduie Londra. Aveau să schimbe lumea.



¹ *L'Art Culinaire à Londres, Le Jubilé Escoffier*, 1 noiembrie 1909, citat în Kenneth James, *Escoffier: The King of Chefs*, p. 128.



Partea a doua
BOOMTOWN, 1890

Control total

Când Escoffier a intrat pe ușa bucătăriei de la Savoy în dimineața de duminică, 6 aprilie 1890, primul lucru pe care l-a observat a fost mirosul. Era îngrozitor.

— Ce naiba s-a întâmplat aici? întrebă.

Bucătăria fusese devastată. Unul dintre bucătari mătura cioburi de farfurii și pahare de pe podea. Tot el îi povesti cum, în seara precedentă, ei bine, *monsieur* Charpentier, maestrul, se înfuriase. Își pierduse slujba după numai opt luni, la fel ca unii dintre adjuncții săi, așa că doriseră să lase un răspuns pe măsură – sabotajul. Carnea și peștele fuseseră lăsate afară să se strice, laptele și smântâna vărsate în chiuvete, fructele și legumele fuseseră răsturnate pe jos și călcate în picioare. Nu mai rămăsese nimic de folosit în camere, nici făină, nici orez, zahăr, nimic altceva.

Era o întâmpinare neplăcută, dar Escoffier nu era tocmai surprins: bucătăriile restaurantelor erau locuri pasionale și adesea brutale. Bărbații care lucrau în ele erau adesea beți. Toată lumea țipa tot timpul – comenzi care veneau, feluri care erau gata de servire. Căldura de la cuptoarele alimentate cu cărbuni nu ierta pe nimeni. Toți transpirau și înjurau din greu. Bucătăriile erau locuri fierbinți, murdare și zgomotoase și mizeria de la Savoy din acea dimineață îi amintea lui Escoffier de bucătăriile restaurantelor din tinerețea lui și de cât de mult le detestase.

Escoffier lucrase în bucătării încă de la 13 ani și întotdeauna disprețuise haosul necivilizat și abuzurile pe care aceste locuri păreau că le adăpostesc. Își amintea cum fusese altoit și tiranizat ca tânăr ucenic,

inclusiv de către unchiul său François, proprietarul restaurantului Français din Nisa, unde Escoffier își începuse cariera. Escoffier nu era un tip înalt și cu atât mai puțin la vârsta aceea, ceea ce-l făcea o țintă ușoară. Mai problematic încă era că statura sa mică îl ținea periculos de aproape de flăcările care evadau din cuptoare.

Exista o soluție ușoară și la îndemână pentru problema înălțimii, pe care o utiliza și în prezent: purta ghete cu talpă înaltă. Cât privea cea-laltă problemă, condițiile oribile de muncă din bucătărie, rezolvarea ei îi luase ani. Ba, încă lucra la ea.

Escoffier nu făcuse multă școală, dar descoperise repede că avea un talent evident la gătit, activitate pe care el o vedea ca o combinație de știință cu artă. Rolul de *chef de cuisine*, multă vreme considerat unul de simplu servitor, merita mai mult respect, credea el. Iar starea bucătăriei trebuia să reflecte asta.

În cursul ultimilor zece ani, în timp ce lucrase la Paris la Petit Moulin Rouge și mai ales cu Ritz la Monte-Carlo și la Lucerna, Escoffier reorganizase bucătăriile după criteriile sale precise. Instituiuse o diviziune rațională și modernă a muncii și un nivel al specializării care trecea mult mai departe de diferența dintre cel care se ocupă de grătar și cofetar. Începuse să pună în practică un nou etos pentru bucătăria profesionistă, unul care se baza pe respect: respect pentru bucătari, respect pentru ingredientele, respect pentru arta gătitului.

Modul tradițional de organizare a bucătăriilor separa bucătarii în secții și fiecare secție răspundea de anumite feluri, pe care le preparau complet independent. Așa funcționaseră lucrurile în bucătăriile europene de secole, din vremurile gospodăriilor aristocrate din Franța secolului al XVII-lea, în care *oficiul*, care se ocupa de aperitive și deserturi, era un departament complet separat de *bucătărie*. Separarea se menținuse în timpurile moderne, iar bucătăriile se bazau pe echipe independente pentru feluri reci și supe, cărnuri la grătar, pește, soteuri și deserturi. În consecință, în mod inevitabil, se muncea dublu, căci mai multe echipe preparau aceleași sosuri și supe de bază, de exemplu.

Escoffier le cerea subordonaților să lucreze mai mult împreună și să colaboreze între secții, care era fiecare condusă de către un *chef de partie*¹. Astfel, felurile erau preparate cu mai mare viteză.

Acum, în timp ce-și aduna personalul în jurul său în bucătăria largă de la Savoy, le spunea că e o nouă zi, un nou început. Spațiul era bine luminat de soarele care se strecura pe ferestre și se oprea pe pereții de cărămidă albă. Chiar și acest aspect reprezenta un semn de bun augur că Savoy va fi diferit. Toate bucătăriile în care lucrase Escoffier până atunci erau întunecate, pline de fum și situate la subsol. Era un lux pentru bucătari să poată lucra la primul etaj. Cuptoarele erau iluminate electric. Toate echipamentele erau nou-nouțe. Bucătăria era minunată.

Escoffier a continuat: își dorea o atmosferă calmă și de cooperare. Dorea liniște. Vulgaritățile și înjurăturile nu erau permise. Nimeni nu va țipa. De fapt, le explică mai departe, persoana care striga comenzile aduse de chelneri nu va mai striga deloc, ci va anunța. Niciun fel de strigăt. În franceză, cuvântul original care denumea persoana respectivă, *aboyeur*, înseamnă „lătrător”. De acum înainte Escoffier impunea termenul mult mai civilizat de *annonceur*, cel care anunță, iar dacă acesta nu va striga, înseamnă că în bucătărie trebuia să fie liniște pentru a fi auzit.

— Ora de vârf în bucătărie nu are nicio legătură cu vorbăria², le-a spus Escoffier.

Termenii proveneau din franceză, desigur, limba bucătăriei lui Escoffier. Majoritatea subordonaților săi erau francezi, elvețieni sau italieni, dar toți vorbeau franceza sau măcar franceza funcțională pentru bucătărie.

Apoi Escoffier arată spre uniforme și șorțurile lor albe. Erau pătate, împrășcate și unele de-a dreptul jengoase. Escoffier le vorbea în felul său liniștit și precis:

— Vreau ca toate uniforme voastre să fie albe ca zăpada la începutul fiecărei zile. Iar când plecați de la restaurant, vă veți pune o haină

¹ „Bucătar-șef” (fr. în original) (n. red.).

² Eugène Herbodeau și Paul Thalamas, *Georges Auguste Escoffier*, p. 77.

bună, cravată și pălărie. Trebuie să ne respectăm. Suntem profesioniști. Așa că vom ieși în lume ca niște profesioniști.

Bucătarii se uitară lung unii la alții. Fiecare avea grijă de propria uniformă și de uneltele sale; fiecare își aducea propriile cuțite la serviciu zi de zi, într-o teacă prinsă cu o curea. Acestea erau o marcă a breslei. Escoffier tocmai le spunea că înfățișarea lor, *curățenia* personală, era la fel de importantă ca ascuțimea cuțitelor.

Și nu terminase: berea nu era permisă în bucătăria sa. Nu se va bea niciun fel de alcool. Nu se va fuma.

Oamenii mormăiră și protestară, căci, spuseră, bucătăria se încingea și li se făcea sete.

Aceasta era o altă tradiție veche de zeci de ani, dacă nu de secole: bucătarii erau tot mai beți de la oră la oră. Escoffier își amintea încă bine primele zile la Paris: bucătăriile fierbinți din subsoluri, haosul asurzitor și îmbibat de alcool de la ora de vârf. Le urăse pe toate.

— Noi nu suntem bețivi, le spuse. Suntem bucătari.

Se uită apoi la toți cei din încăpere. În ciuda dăscălelii aspre și a absolutismului său neînduplecat, se simțea ca fiind protectorul acestor oameni. Erau oamenii lui: mai ales francezi care se mutau de colo-colo, dar alții de pe continent. În tinereii asistenți se vedea pe sine, așa cum fusese cu atâția ani în urmă, așa departe de casă. Bucătăria era un fel de familie și Escoffier era acum șeful ei, cel puțin pentru moment. Fusese de acord să vină la Londra cu Ritz, să pună la punct și să organizeze bucătăria și să stabilească meniul, dar nu avea nicio intenție să rămână prea mult. Va fi aici peste vară și se va întoarce la Monte-Carlo pentru sezonul de iarnă.

François Rinjoux îi surprinse privirea. Avea în mână registrul de rezervări și îl ridică pentru a-i aminti de el lui Escoffier.

Am vorbit destul, spuse. În curând vor începe să apară clienții pentru prânz și în bucătărie nu exista pic de mâncare. Și era duminică. Și toate magazinele și depozitele erau închise.

Le ceru bucătarilor-șefi să supravegheze curățarea propriilor bancuri de lucru și să recupereze tot ce se putea din cămări. El urma să meargă după provizii.

Se duse direct să-l caute pe Ritz.



Ritz se afla în biroul său din labirintul de cămăruțe de lângă lobby. Și el se prezentase pe sine și pe echipa sa personalului, iar acum se ocupa să scrie bilete clienților săi fideli, familii care stătuseră ani la rând la Grand Hotel din Monte-Carlo și la National din Lucerna. Aceștia cunoșteau standardele de calitate pe care le impuneau el și Escoffier, scria Ritz, astfel că „nu vor avea nimic de reproșat mâncărilor și serviciilor de la Savoy, ba, dimpotrivă, le vor găsi perfecte”¹.

Era nerăbdător să schimbe ambianța de la Savoy din una prea similară unui club de gentlemen, cu una mai continentală; mai puțin înăbușitoare și mult mai sofisticată. Parțial era o problemă de decor și plănuia modificări semnificative pe frontul acesta. O altă parte ținea de stil. Ce tip de servicii căutau călătorii moderni?

— Nu sufocați oaspeții cu prea multă atenție – oamenilor le place să fie serviți, dar cât mai invizibil! Le place când au parte de momente de liniște în hoteluri², declară el.

Serviciul trebuia să fie discret, anticipând ce-și doreau oamenii înaintea ca aceștia să ceară ceva, fiind în același timp gata să răspundă oricărui cereri. „Clientul are întotdeauna dreptate”³ era una dintre maximele pe care nu obosea să le repete. Servirea trebuia să fie acordată cu solici-tudine, fără a cere explicații și să fie rapidă. Viteza era secretul succesului

¹ Ritz, *César Ritz*, p. 145.

² *Ibid.*, p. 75.

³ *Ibid.*, p. 287.

lui Ritz din mai multe puncte de vedere. Porecla sa, pe vremea când era chelner în anii 1870, fusese „César cel rapid”¹.

Le vorbise despre toate astea membrilor personalului, însă știa că propriul exemplu era cheia succesului. Da, existau protocoale de urmat, dar propriile sale maniere și propriul comportament, felul în care el însuși se adresa altora, cu calm rezervat, dar cu căldură sinceră, acestea erau lucrurile pe care voia să le inspire și personalului. Asta și importanța rapidității. Prea mulți dintre portarii, chelnerii și băieții de serviciu afixau niște maniere și o morgă lugubre. Erau politicoși, îndatoritori și ușor neprietenoși, în maniera clasică a servitorilor englezi. Era nevoie ca toate acestea să se schimbe.

Le vorbise oamenilor în engleza sa cu accent elvețian pronunțat, cu un aer de încredere degajată pe care, de fapt, n-o prea avea. Va putea oare să-i învețe pe acești angajați, în majoritate englezi, să-i urmeze exemplul? Spera că da.

Oamenii pe care îi adusese cu el erau deja adaptați la filosofia lui privitoare la hoteluri; erau deja modelați după tiparul său și vor ajuta să dea tonul. Și-l amintea pe Agostini, casierul, pe vremea când abia se angajase, care începuse foarte curând să se îmbrace exact ca Ritz, chiar cerându-i acestuia numele croitorului unde-și făcea hainele. Când Ritz a adoptat moda perciunilor (și-a lăsat să crească niște favoriți imenși, extravaganti), Agostini l-a urmat imediat, alături de mulți alți membri ai personalului său. Cu toții se refereau în glumă la Ritz ca la un „Beau Brummel al afacerilor hoteliere”², Brummel încă fiind chintesența bărbatului la modă chiar și la 60 de ani după moartea sa. În anii 1790, Brummel fusese prieten al prințului regent, viitorul rege George al IV-lea. Exista o vorbă, posibil apocrifă, care spunea că Brummel mărturisise că avea nevoie de cinci ore pentru a se îmbrăca în fiecare dimineață. Ritz râdea când se auzea comparat cu Brummel, însă în sinea lui era bucuros să fie văzut ca un dandy.

¹ Claude Roulet, *Ritz: A Story That Outshines the Legend*, p. 27.

² *Ibid.*, p. 112.

Se auzi un ciocănit în ușă și imediat intră Escoffier. Era furios. Ticălosul de Charpentier lăsase bucătăria vraiaște, spuse. Era dezonorant, deplorabil. Ce fel de maestru bucătar care se respectă ar face așa ceva?

Bun-venit la Londra, a fost răspunsul lui Ritz. Amândoi au râs ușor crispat. În mod evident, D'Oyly Carte nu gestionase prea bine situația și nici nu fusese prea preocupat să oblojească orgolii rănite. Îi recrutase pe Ritz și Escoffier în secret și-i concediasse pe precedentii bucătari fără preaviz. De fapt, îi spuse Ritz lui Escoffier, auzise că Hardwicke, precedentul administrator, plănuia să dea în judecată hotelul pentru încălcarea contractului.

Avem nevoie de provizii, spuse Escoffier. Îi povesti apoi lui Ritz despre starea în care se afla bucătăria.

— Ce zici de Louis? întrebă Ritz.

— Exact la asta mă gândeam și eu, răspunse Escoffier.

Louis Peyre era un vechi prieten al lui Escoffier, care conducea bucătăria de la hotelul Charing Cross, la doar câteva străzi distanță de Strand. Sigur le va putea împrumuta cele necesare cât să treacă de prima zi. Între maeștrii și bucătarii francezi expatriați la Londra exista o anumită fraternitate; erau competitori, dar, înainte de toate, erau francezi (după cum se părea, Charpentier nu era de aceeași părere). Escoffier și Peyre se știau de mult – se cunoscuseră la Paris pe când erau tineri.

— Ar trebui să mergi chiar tu și să-l rogi personal, îi recomandă Ritz.

Au ieșit împreună din biroul lui Ritz, Escoffier spre Peyre să-i ceară ajutorul (cu succes, după cum se va vedea) și Ritz către lobby și restaurant, salutând oaspeții și discutând cu personalul, gândindu-se și făcând planuri.

Lui Helen D'Oyly Carte nu-i va plăcea, dar o să scoată o parte din draperii și din decorul greoi. Nu-i plăceau nici luminile prea strălucitoare din restaurant; ar fi trebuit să fie mai moi și mai discrete. Și flori: nu erau deloc suficiente flori în hotel; dorea să le vadă peste tot.

Ritz păși în curtea interioară, unde se găsea o fântână arteziană impozantă, în stil Della Robbia, decorată în manieră italiană și cu pereții

sculptați. Noaptea era iluminată de lumini electrice, o găselniță absolut nouă, prima dată văzută la Expoziția Universală de la Paris. În jurul scuarului erau plante și aranjamente florale, dar, din nou, deloc suficiente, se gândi Ritz. Pe aici soseau oaspeții cu trăsurile, care intrau pe sub o arcadă dublă, o intrare acoperită, iar sentimentul care trebuia să-i cuprindă imediat era acela că ajunseseră într-o oază de calm și frumusețe.

Mintea i se umplea de liste: schimbări necesare, inițiative de pus în practică. Da, Savoy era imaginea modernității, dar luminile electrice, lifturile și băile însemnau foarte puțin dacă impresia generală nu era una de lux impecabil. Magia locului pe care D'Oyly Carte îl prezenta ca pe „hotelul de lux absolut din întreaga lume”¹ trebuia să se țeasă din mii de detalii și decizii și să treacă dincolo de ele.



În săptămânile care au urmat, Escoffier și Ritz s-au impus.

Ritz își aduna subalternii în birou în fiecare dimineață, pentru a planifica ziua care stătea să înceapă. Ce oaspeți soseau? Cine venea la cină? Era vreun eveniment special sau vreo petrecere privată de organizat? Ritz instaurase acest tip de întâlnire matinală atât la Grand, cât și la National și reprezenta fundamentul stilului său de administrare. Să facă ședințe care să includă tot personalul și să încurajeze discuții și întrebări pertinente din partea oricui era un concept nou. Întâlnirile erau adunări democratice în care toată lumea se putea face auzită. Cu o excepție: Ritz nu-i invita și pe oamenii de la contabilitate sau de la financiar. Întâlnirile matinale nu erau potrivite pentru discuții despre bugete și bani.

După cum se angajase, Escoffier s-a apucat să instituie și să rafineze propriul său nivel de specializare în bucătărie. Personalul cuprindea 80 de membri, deja specializați într-o oarecare măsură – erau un *chef pâtissier*, un *chef poissonnier*, un *chef rôti* și făceau fiecare lucruri cât

¹ Arhivele Savoy, reclamă pentru hotel.

se poate de diferite, ocupându-se de patiserie, de pește și de prepararea cărnii. Dar era nevoie să învețe să lucreze mai puțin independent și să colaboreze mai mult.

Toți bucătarii își învățaseră meseria în modul tradițional, intrând ca ucenici pe lângă un *chef de partie*, bucătarul-șef care se ocupa de o anumită stație de lucru. Cei numiți *commis*, bucătarii juniori, lucrau pentru maștrii lor și nu dădeau atenție la ce se întâmpla în restul bucătăriei, fiecare echipă lucrând independent. Fiecare *chef de partie* prelua comenzile care veneau și împărțea sarcinile între bucătarii săi, iar apoi preda felul complet către *chef de cuisine* pentru inspecție înainte de a fi servit clientului.

Sau, mai degrabă, înainte de a fi pus deoparte, să aștepte restul comenzii. Sincronizarea nu era niciodată cea corectă.

Bineînțeles că un *chef de cuisine* știa că un file de limbă-de-mare va fi gata mai repede decât un piept de pui umplut la grătar și putea indica bucătarului care se ocupa de pește să întârzie cu fileul, de vreme ce trebuia servit împreună cu puiul. În practică însă tăvălugul comenzilor însemna că fiecare stație își preda felurile pe cât de repede putea, ceea ce însemna că nu prea rapid. Un singur banc de lucru care producea toate componentele unui singur fel era inevitabil mai lent decât un grup de *chef de partie* care să fi preluat comanda, împărțind părțile componente ale aceluiași fel.

Pentru ca sistemul lui Escoffier să funcționeze eficient, trebuia ca șefii de stații să se ocupe de comenzile care le veneau, coordonându-se în același timp fără sincope cu omologii lor de la alte stații, care lucrau la același fel de mâncare. De asemenea, era nevoie ca asistenții fiecărei stații să se specializeze în sarcini diferite. Aceștia se roteau de la o stație la alta ca parte a calificării. Sincronizarea era esențială. După cum le-a explicat Escoffier, era nevoie să lucreze împreună ca o mașinărie în echilibru perfect – să lucreze sincronizat și cu precizie. De aceea trebuia să fie liniște în bucătărie – pentru a putea comunica între ei.

În afară de Escoffier, mai era și un adjunct, care îl ajuta la coordonarea șefilor de stații. În total aceștia erau șase:

Chef saucier – bucătarul care prepara toate sosurile.

Chef rôti – bucătarul care se ocupa de coacerea și fierberea cărnii. Stația sa răspundea, de asemenea, de carnea la grătar și prăjit.

Chef poissonnier – bucătarul care gătea peștele și fructele de mare, având în grijă inclusiv curățarea și eliminarea oaselor.

Chef entrémetier – bucătarul care prepara legumele, ouăle și supele.

Chef garde-manger – bucătarul care răspundea de felurile reci, de aperitive, inclusiv salate, pateuri și mezeluri, și, de asemenea, supraveghea cămărilor.

Chef pâtissier – bucătarul specializat în patiserie, care se ocupa de deserturi și gustări dulci, inclusiv de înghețată.

De-acum colaborarea între bucătari se va intensifica. Când se va anunța o comandă, aceasta nu va mai ajunge pur și simplu la prima stație disponibilă. Escoffier și adjunctul său vor împărți sarcinile încă de la început, așa încât un fel ca *Ouă pe pat Meyerbeer*, de exemplu, va ajunge simultan la stația de legume, la cea de carne și la cea de sosuri. Fiecare șef de stație va desemna un asistent pentru fiecare sarcină: ouăle se găteau în unt, rinichiul de miel era feliat și pus pe grătar și sosul Périgieux făcut cu reducere de carne, vin de Madeira și trufe. Bucătarul de la legume va pune ouăle pe o farfurie și o va trece celui care frigea carnea, care va adăuga feliile de rinichi la grătar între ouă și o va preda apoi celui de la sosuri, care va turna sosul de trufe deasupra. Farfuria urma apoi să fie inspectată de Escoffier înainte de a fi trimisă în sala de mese.

Procesul de tip linie de asamblare avea două mari avantaje, ambele extrem de importante: viteză și calitate. Timpul de livrare a unui fel de mâncare, de la comandă la servire, a scăzut de la 15 la cinci minute. Pe de altă parte, controlul reciproc datorat responsabilităților interconectate cerea un nivel înalt de precizie a gătitului. Felurile erau mai uniforme și mai intens supravegheate de șefii de stație. Rezultatul nu era nici mai mult, nici mai puțin decât revoluționar: mâncare mai bună, servită mai repede și la temperatura potrivită.

Mâncarea însăși era mai puțin complicată decât fusese, eliberată de ornamentația inutilă, decoruri necomestibile și prea multe sosuri. Mâncarea trebuie să fie mâncare, spunea Escoffier. *Surtout, faites simple*¹ era mottoul său – „mâncarea va fi simplă mai presus de orice”. Era de mult apusă epoca lui Marie-Antoine Carême, cel care întruchipase stilul regal de gătit în prima parte a secolului. Carême obișnuia să servească un număr imens de feluri – mai mult de 150 la o cină de 40 de persoane nu era ceva neobișnuit – și le prezenta pe toate odată într-un aranjament arhitectural grandios. Folosea tăvi etajate și numeroase *pièces montées*, structuri fantastice și piese centrale pe care expunea mâncarea, inclusiv sub formă de ruine romane făcute din untură și temple grecești din marțipan și zahăr filat (Carême era de formație cofetar și fusese toată viața interesat de arhitectura clasică, ambele aspecte fiind pentru el definitorii atunci când gătea). Oaspeții se adunau în jurul mesei să admire mâncarea și felul de prezentare, iar apoi se așezau și se serveau cu ce era în dreptul lor. Acesta era ceea ce se numea *service à la française*.

Abordarea aceasta prezenta câteva dezavantaje. O dată că, atunci când ajungea la masă, mâncarea era cel mult caldută și nu fierbinte. Apoi, oaspeții puteau mânca numai acele feluri poziționate în apropiere (era considerat o dovadă de proaste maniere să te întinzi peste masă în încercarea de a ajunge la o bucată de porumbel prăjit). În anii din urmă, *service à la française* fusese înlocuit cu *service à la russe*, după numele unui ambasador al Rusiei la Paris din prima parte a secolului al XIX-lea, Aleksandr Kurakin, cel care avusese ideea. În *service à la russe*, standardul dominant în anii 1880 atât pe continent, cât și la Londra, felurile se serveau unul după altul.

Organizarea fluidă, de tip bandă de asamblare a bucătăriei instituită de Escoffier era menită să satisfacă rigorile servirii *à la carte* moderne, cu feluri gătite în ordinea comenzilor.

¹ Acest exemplu este descris în Herbodeau și Thalamas, *Georges Auguste Escoffier*, p. 79.

Influența lui Carême mai putea fi încă simțită în expunerile elaborate de la banchete, de exemplu: munții de deserturi înălțându-se pe structuri din marțipan erau încă des întâlniți. La rândul său, Escoffier se pricepea și el la prezentarea spectaculoasă a felurilor de mâncare – era creativ, fiind interesat de preparate internaționale și de unelte de gătit noi –, dar, în ultimă instanță, își dorea ca ingredientele să fie vedetele.

Urmărind cu atenție ce se întâmpla în sala de mese, Ritz și Escoffier au depistat curând o altă problemă: oaspeții nu puteau citi meniul. Întâi că era în franceză și-apoi numele felurilor (ca acele *Ouă pe pat Meyerbeer*¹) nu erau întotdeauna foarte lămuritoare. Un alt neajuns era faptul că englezii care veneau la restaurant nu știau cum să echilibreze masa – cum să combine felurile pe care le puteau comanda –, astfel că n-ar fi ajutat nici dacă traduceau meniul în engleză.

Soluția era simplă și s-a dovedit extrem de populară: meniul cu preț fix. Pentru orice grup de minimum patru persoane, Escoffier crea un meniu personalizat cu preț fix, care includea șapte feluri (grupurile mai mici comandau *à la carte*, cu ajutorul chelnerului). Când apărea o astfel de rezervare, Escoffier primea un bilețel cu numele persoanei, ora cinei, preferințele lor și orice alte cerințe speciale.

De-a lungul anilor, fusese mereu atent la alegerile oaspeților importanți de la hotelurile Grand și National, asigurându-se că prințul de Wales, de exemplu, nu era servit cu același desert ca data precedentă când stătuse la hotel, cu excepția cazului în care îl cerea în mod special, firește. Escoffier își nota observațiile într-un jurnal. Îl începuse pur și simplu pentru a urmări meniurile pe care le crea pentru oaspeți importanți, dar curând a inclus în el și alte detalii – cui îi plăceau în mod deosebit *brochettes de rognons*² sau cine era mai puțin impresionat de supa de linte. Era o colecție de notițe dezorganizate, bazate pe ce informații prindea din conversațiile de la mese auzite în timp ce trecea prin sală sau aflate de la oaspeți atunci când făceau rezervările.

¹ James, *Escoffier*, p. 109.

² „Frigărui de rinichi” (fr. în original) (n. tr.).

Dar acum Escoffier instituisese un mod sistematic de înregistrare a notelor: în dosarele organizate după numele clientului, păstra fișa originală pe care șeful de sală notase rezervarea, alături de o copie a meniului personalizat servit. De-a lungul timpului, aceste note despre predilecțiile, felurile preferate și mai puțin preferate și preferințele generale au dus la abilitatea aparent miraculoasă și stranie a lui Escoffier de a servi de fiecare dată mese perfecte clienților fideli.

Ambianța din hotel și cea din restaurant erau elegante și sobre, potrivite statutului lor de locuri de întâlnire pentru elitele londoneze și internaționale. Ritz își pusese în aplicare planul de a scăpa de multe din mărunțișurile și obiectele decorative din sticlă din lobby și din saloane, creând astfel un spațiu mai aerisit și mai modern. Ritz era total în favoarea grandorii, dar era la fel de devotat conceptului de igienă: îi displăcea orice obiect care aduna prea mult praf sau care nu putea fi cu ușurință curățat.

În restaurant, chelnerii purtau acum cravată și șorț, ospătarii-șefi costume negre, în vreme ce el și adjunctul său, Echenard, alături de alți membri seniori ai personalului purtau frac. Escoffier se îmbrăca uneori în uniforma tradițională albă de maestru bucătar cu bonetă, în special duminica, dar în general purta un sacou lung, tăiat chiar deasupra genunchiului, asortat cu cravată, emanând profesionalism.

Richard D'Oyly Carte a întâmpinat cu bucurie schimbările și ajustările și a fost de acord să extindă bucătăria după specificațiile lui Escoffier, adăugând echipamente noi, dar și să deschidă o sală de mese nouă și mai puțin protocolară, cu intrare separată din lobby. Era nevoie de o astfel de sală, a explicat Ritz, pentru servirea clienților care nu doreau o cină prea oficială sau care voiau doar o gustare sau un prânz rapid și ar fi ajutat la sporirea capacității restaurantului. Aici se vor servi mese la prețuri fixe – micul-dejun la doi șilingi¹ de persoană, de exemplu, iar cina la

¹ Unitate monetară britanică, scoasă din uz în 1971. Monedă cu valoarea de 12 pence (n. tr.).

șapte șilingi și șase pence¹. După tipicul vremurilor, prețul cinei rivaliza cu prețul unei camere de hotel; o cameră single la Savoy costa șapte șilingi și șase pence²; o cameră dublă (cu baie) era 12 șilingi (pentru comparație, un sfert de kilogram de ceai de bună calitate costa un șiling și o pălărie de mătase costa în jurul a șapte șilingi).

Restaurantul principal servea atât oaspeții hotelului, cât și publicul larg, iar prețurile erau mai mari, începând cu 10 șilingi și șase pence de persoană în cazul unui meniu cu preț fix. Oaspeții intrau din lobby într-o anticameră tapetată cu alb și auriu, în care se găseau două șemineuri, fotolii confortabile de culoarea teracotei și mulți palmieri în ghivece – locul perfect în care un gentleman să-și aștepte invitații la cină. Restaurantul radia un aer sofisticat.

Modificările erau scumpe și necesitau dărâmarea unor pereți, mutarea toaletelor restaurantului într-un alt loc și redecorarea noii săli de mese (o fostă sală de banchete private), pe care Ritz și-a asumat-o el însuși. D'Oyly Carte nu s-a plâns de costuri. Afacerile începeau să meargă din nou bine și era cât se poate de mulțumit că Savoy se afla pe mâni bune. Pe de altă parte, soția lui, Helen, avea îndoieli. Ritz îi făcuse impresia unui om prea sigur de sine. Era un perfecționist și ea îi respecta această calitate, dar era și mână-spartă – și cheltuia banii altora.



¹ Arhivele Savoy. Prețurile pentru restaurant citate aici se găsesc într-o reclamă din 1890 pentru Restaurantul Savoy.

² Tarifele pentru camere sunt citate în Stanley Jackson, *The Savoy: The Romance of a Great Hotel*, p. 21.

**Best Cookbooks and Food Books (2018),
conform Huffington Post**

**Cea mai bună carte de non-ficțiune (2018),
potrivit The Los Angeles Public Library**

În această carte care abundă în scandaluri și povești despre opulență, Luke Barr îi poartă pe cititori într-o călătorie în timp, în Londra și Parisul de la cumpăna secolelor XIX–XX. Din paginile volumului veți afla cum ilustrul hotelier César Ritz și faimosul chef Auguste Escoffier și-au unit forțele la Savoy, pentru a uimi lumea întreagă cu luxul modern al acestui bine-cunoscut hotel londonez, unde melanjul dintre evreii americani și înalta societate britanică anunța apariția unei noi ordini sociale și ascensiunea clasei de mijloc.

Barr recrează atmosfera palpitantă a perioadei din ajunul Primului Război Mondial, La Belle Époque, atunci când aristocrația britanică a atins apogeul, femeile au început să iasă la restaurant neînsoțite, iar noii îmbogățiți americani și industriașii lipsiți de tact socializau la Londra, etalându-și bunurile de lux. Colaborând la Savoy – hotel care primea clienți fideli și, uneori, pofticioși din cale-afară, precum Oscar Wilde și Sarah Bernhardt –, Escoffier inova în domeniul bucătăriei moderne și influența decisiv gastronomia franceză, iar Ritz înființa primul hotel de lux din lume.

„*Ritz & Escoffier* se citește ca un roman. Autorul a reușit să evoce cu mult succes atmosfera sfârșitului de secol la Londra și personalitățile celor doi oameni care au jucat un rol esențial în acele vremuri ce debordau de optimism.”

Wall Street Journal



Carte recomandată de

Historia



France
médias
monde

**OBSERVATOR
CULTURAL**

Partener media:

