

LBRIS

We know
books

Colecție coordonată de
ADRIAN MAJURU

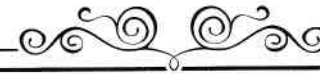
LUKE BARR

RITZ & ESCOFFIER

HOTELIERUL, MAESTRUL BUCĂTAR
ȘI ASCENSIUNEA CLASEI DE LUX

Prefață de Adrian Majuru
Traducere din limba engleză de Ioana Adam

CORINT
BOOKS
—2023—



Cuprins

<i>Prefață</i> de Adrian Majuru	5
PARTEA ÎNTÂI – MAREA DESCHIDERE, 1889	
1 – Hotelierul și impresarul	17
2 – Un debut londonez	32
3 – O ofertă imposibil de refuzat	48
PARTEA A DOUA – BOOMTOWN, 1890	
4 – Control total	61
5 – Un oaspete celebru și o cină de pomină	75
PARTEA A TREIA – DECANDENȚĂ ȘI SUSPICIUNE, 1890–1893	
6 – Adunarea acționarilor	103
7 – Pe cai mari	110
8 – Planuri de extindere și noi presiuni	125
PARTEA A PATRA – SCANDALUL, 1894–1898	
9 – Prințul de Wales vs Ducele d’Orléans	139
10 – Ritz face o mutare	161
11 – O investigație secretă	170
12 – Dezastru	181

PARTEA A CINCEA – PARIS, 1989–1899

13 – Un nou început	197
14 – Cartea de bucate	209
15 – Hotelul perfect	219

PARTEA A ȘASEA – ÎNTOARCEREA LA LONDRA, 1899–1902

16 – Dulcea răzbunare	241
17 – Admirația tuturor	253
18 – Un rege nou și o cădere nervoasă	263

POSTEAȚĂ, PARIS, 1925

279

Mulțumiri

287

Bibliografie

289

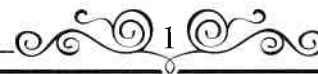
Index

293



Titlu	Autor
Arlette Coposu, soția Seniorului	Andreea Mâniceanu
Au fost odată două orașe	Mariana Neț
Bucureștiul între Orient și tentația modernității	Ulysse de Marsillac
Copilăria la români (1850–2050). Istorie și prognoză	Adrian Majuru
Cum să trăiești ca un victorian. O zi din epoca reginei Victoria	Ruth Goodman
Orașele. Primii 6000 de ani	Monica L. Smith
Prin cafecele din Micul Paris	Maria-Magdalena Ioniță
Viața de zi cu zi în documente vechi de familie	Cătălin D. Constantin

În curând:
Gânduri din „epicul tăcerii”
de Francisc Iosif Rainer



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 hoarde 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 inaugurasese 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 asigură 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 brațele de jur-împrejur.

D'Oyly Carte era cu câțiva ani mai în vârstă decât Ritz, în jur de 45 de ani, și era un tip scund, subțirel și agitat, cu barbă și niște 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 toți, o zonă de pe cheiul Tamisei, aflată în inima vieții 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 și despre care spunea că va fi cel mai bun din lume.

D'Oyly Carte făcuse avere în anii 1870 și 1880 producând operele comice ale lui Gilbert și Sullivan, lucrări cu extrem de mult succes de public, printre care se numărau *The Pirates of Penzance* și *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-și petreacă noaptea dacă veneau din afara Londrei. D'Oyly Carte călătorise mult și era convins că Londra era pregătită pentru un hotel cu adevărat modern.

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

În discuția lor de la Monte-Carlo îi mai spusese lui Ritz că Londra avea nevoie disperată de un hotel bun cu un restaurant bun. Sau, și 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

(Langham, Westminster Palace), dar mâncarea și serviciile erau mediocre. 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 prințul 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 supervizeze 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

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

² *Ibid.*, p. 110.

³ *Ibid.*

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; prestigiul 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.

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 lifuri 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, 1 august 1889, *Morning Advertiser*.

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? I-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 (aprobat de Majestatea Sa).¹

„Grenadele” erau niște sfere albastre din sticlă, cu diametrul de 15 centimetri, umplute cu o substanță chimică lichidă care stingea 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 întregă: 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 „Savoyarilor”, 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 clienței 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 „Măini, 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.

Etape 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 bucată 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.