



Conférence du 22 avril 2006

LES COMPAGNONS CUISINIERS

par Jean Philippon

Jean Philippon, « Bordelais la Constance », a été reçu Compagnon cuisinier des Devoirs Unis le 23 avril 1984, à la Cayenne de Lausanne (Suisse).

Durant dix ans, il a effectué un tour de France qui l'a conduit dans de nombreuses villes de France et de Suisse. Sa passion pour l'histoire compagnonnique l'a amené à étudier les archives des cayennes où il a séjourné, ainsi que les archives communales et départementales, mettant ainsi à jour des pièces essentielles. Lors de ses voyages, il a contacté des anciens de toutes sociétés pour recueillir leur témoignage et il a découvert dans les villes et les villages traversés (le plus souvent à pied, comme autrefois!) de multiples traces de la présence des Compagnons dans l'architecture.

Doué d'une mémoire exceptionnelle, il a ainsi rassemblé une documentation très abondante sur l'histoire des sociétés compagnonniques en général et sur la constitution de l'Union Compagnonnique en particulier.



LES COMPAGNONS CUISINIERS

En hommage à mon parrain en compagnonnage, le pays Georges Bouché, Bourguignon le Disciple de la Sainte-Baume, compagnon cuisinier des Devoirs Unis, qui a réalisé une pièce primée en concours professionnel et exposée au musée de Tours, Maître cuisinier de France, titulaire du Vase de Sèvres du président de la République, chevalier du Mérite national, qui avait eu pour parrains les pays Derrien, d'Autun, et Petit, de Tours, Tourangeau le Disciple de la Lumière, lequel avait eu pour parrain le pays Ancelet, pâtissier à Tours, qui avait eu pour parrain le pays Dupé, de Tours, qui avait eu pour parrain le pays Gadrat, de Tours, qui avait eu pour parrain le pays Gadrat, son frère, de Tours également, qui avait eu pour parrain le pays Pouzout, qui avait eu pour parrain son oncle Ernest Bon... qui sont quelques uns des maillons de la longue chaîne initiatique qui conduit aux origines du Compagnonnage...

La jeune histoire du compagnonnage des cuisiniers s'inscrit dans une plus longue histoire, celle de la cuisine. Il faut en rappeler les grandes étapes pour comprendre pourquoi et comment le métier de cuisinier a été intégré au sein des métiers représentés dans le compagnonnage, depuis le début du XX^e siècle.

La cuisine, l'art de cuire les aliments, selon l'étymologie, associe pourtant le cru et le cuit, les sauces, les épices, tout un ensemble de saveurs et d'odeurs, qui ont évolué dans le temps et sont différents d'un point à un autre du globe. La cuisine est un phénomène éminemment culturel et le goût est une notion complètement subjective, qui sollicite en même temps les autres sens : l'odorat (le fumet des mets...), la vue (belle table bien dressée, beaux couverts, présentation des mets...), l'ouïe (la conversation des convives, un fond musical, le croustillant des croûtes...), le toucher (la rencontre de l'aliment chaud, tiède, glacé, sur

les lèvres et dans la bouche, sa saisie directe ou indirecte...). Lorsque tous les sens sont sollicités harmonieusement, la cuisine est un art de vivre.

I. – Petit rappel historique.

Depuis que l'homme existe en tant qu'être social et culturel, son alimentation n'a cessé de se transformer. Aux temps préhistoriques, les premiers hommes étaient des chasseurs de petits animaux, des cueilleurs de baies, des déterreurs de racines, comme en témoignent les primitifs galets éclatés retrouvés ici et là. La découverte du feu – fortuite, sans doute, et difficile à dater – transforme profondément l'alimentation humaine. L'homme peut cuire désormais les végétaux et la chair animale, et la conservation du foyer entraîne un regroupement social. 30 000 ans avant notre ère, l'outillage se perfectionne, la pêche se développe, la chasse s'intensifie et les animaux qui en sont les victimes – comme les mammouths – constituent d'énormes réserves de viande. L'usage du sel pour conserver les aliments apparaît. Vers le dixième millénaire commence la domestication des animaux (chèvres, rennes, porcs, moutons, bœufs) puis s'ensuit la culture des espèces végétales et notamment des graminées dont descendent nos céréales (millet, orge, blé). Les découvertes archéologiques effectuées en Anatolie et dans l'ancienne Mésopotamie permettent de constater que la cuisine est désormais élaborée 7 000 ans avant J.-C., tant pour la cuisson des viandes, des bouillies de céréales, du pain, que par l'usage de boissons fermentées à partir du raisin, des pommes ou des grains d'orge : le vin, le cidre et la bière. Les Égyptiens connaissaient les céréales, la fève, le pois chiche, la lentille, des condiments et des épices, les fruits, le miel, le lait, etc. et les repas, comme en témoignent fresques et écrits, étaient observés avec une étiquette qui les distinguent définitivement des consommations animales et primitives.

La Grèce et la Rome antiques nous fournissent ensuite une véritable culture culinaire, des recettes complexes associant des mets savoureux, des boissons, des condiments raffinés. Les vaiselles en métaux précieux, les ustensiles de cuisine, les lits où l'on prenait les repas, tout cela été retrouvé notamment lors des fouilles de Pompéi et d'Herculanum. Sous l'Antiquité gréco-romaine apparaissent aussi les premiers « chefs » des grandes maisons et des dirigeants politiques. Les noms du gourmet Apicius et du général Lucullus, organisateur de fastueux banquets, sont passés à la postérité gastronomique.

Cette culture culinaire se propage avec les conquêtes de l'empire romain. La cuisine gauloise se mêle à celle des Romains lorsqu'ils pénètrent dans le midi en 120 avant J.-C., propageant ensuite la culture de la vigne.

Au Moyen-Âge, les habitudes alimentaires sont bien connues par de multiples témoignages, des manuscrits, des images, de la vaisselle. C'est au XIV^e siècle qu'un nommé Guillaume Tirel, dit Taillevent, devient célèbre auprès des rois. D'abord marmiton auprès de la reine Jeanne d'Evreux, femme de Charles le Bel, il devient maître-queux (chef de cuisine) de Philippe VI, écuyer de cuisine de Charles V puis premier écuyer de cuisine et maître des garnisons de cuisine du roi Charles VI. Il s'éteint vers 1395. Ses hautes fonctions, il les doit à un art consommé. C'est un inventeur de sauces, coulis, ragôts, potages, un

personnage quasi légendaire et si estimé qu'il est anobli. Il est l'auteur d'un des plus anciens traités culinaires, le *Viandier*, écrit en langue vulgaire (en français et non en latin), vers 1380 et dont la renommée est parvenue jusqu'à nous.

La fin du Moyen Age est marquée par la découverte du Nouveau Monde, en 1492, par Christophe Colomb. Lui et ses successeurs, qui s'en iront à travers les mers à la découverte des Indes, sont soucieux d'en rapporter des épices, dont la consommation était importante depuis des siècles mais dont le prix était aussi élevé. La découverte de l'Amérique va avoir des conséquences importantes en matière culinaire, puisque les Espagnols vont introduire en Europe de nouvelles épices et de nouveaux aromates (le piment, la vanille), mais aussi le maïs, la tomate, la pomme de terre, le poivron, la courgette, le café et le chocolat. Dans l'Ancien Monde, les contacts désormais plus fréquents, par la mer, avec les Indes et l'Asie du sud-est, vont abaisser le prix et augmenter l'introduction sur les tables européennes du poivre, de la cannelle, du girofle, de la muscade, du gingembre et autres épices.

Sous la Renaissance apparaît la fourchette (sous Henri III) et les repas de Catherine de Médicis introduisent un raffinement inconnu jusqu'alors. Les recettes deviennent de plus en plus savantes et les saveurs associées se multiplient. Olivier de Serres (1539-1619) s'ingénie à cultiver en Vivarais de magnifiques légumes frais et les achemine jusqu'à Paris. Auteur d'un célèbre *Théâtre de l'Agriculture et mesnage des champs* (1600), il vante l'agriculture comme une richesse nationale. C'est lui, le premier, à avoir insisté sur les avantages de la pomme de terre, mais sans succès... On pense qu'il inspira à Sully et Henri IV les fameuses formules sur la « poule au pot » et « labourage et pâturage... », l'élevage des volailles et les cultures maraîchères ayant jusqu'alors été fort négligés. C'est enfin au XVI^e siècle que sont introduits en France le melon, la laitue « romaine », les amandes...

Au XVII^e siècle, sous le long règne de Louis XIV, la littérature gastronomique prend son essor. De grands traités culinaires sont publiés par des chefs réputés, travaillant pour les princes du royaume. Apparaissent aussi les études sur les vins ainsi que les premiers guides touristiques et gastronomiques, qui sélectionnent les bonnes adresses, surtout à Paris. Quatre boissons, quatre saveurs, connaissent un succès qui ne s'estompera pas : le café, le thé, le chocolat et la limonade. De nouvelles corporations de cuisiniers se créent dans les grandes villes et, parallèlement, se développent des sociétés bachiques et gourmandes. La table est devenue un lieu de convivialité, de négociations diplomatiques, un moyen, aussi, d'impressionner ses rivaux et ses inférieurs. Les gigantesques menus proposés à Louis XIV témoignent d'une recherche nouvelle dans les associations de saveurs, les recettes complexes, dont plusieurs sont parvenues jusqu'à nous. Les créations appréciées des grands portent leur nom : des rognons Louis XIV, un suprême de volaille à la Marie-Thérèse, les côtelettes de Madame de Maintenon, un potage Colbert... Le « ros de bif », dérivé de l'anglais, apparaît vers 1690. C'est encore sous Louis XIV (vers 1688, avec Dom Pérignon) que le vin de Champagne, déjà réputé, commence à être traité pour devenir un vin effervescent. La cuisine, l'étiquette à table, sont asso-

tailleuët

Grant cuisinyer du

Roy de France.



« Taillevent grant cuisinyer du roy de France » recevant ses fournisseurs.
Bois gravé.

« L'habit de rôtisseur ». gravure de Nicolas de Larmessin (1638-1694).



Grimod de la Reynière (1758-1837).

ciées à l'excellence et y faillir est un déshonneur : on connaît l'épisode tragique de Vatel, le maître d'hôtel du prince de Condé, qui, désespéré de ne point voir arriver à temps la « marée » (les poissons), se passe une épée à travers le corps pour ne plus supporter un tel déshonneur.

Sous la Régence, Louis XV et Louis XVI, la grande cuisine française poursuivra son essor et la Révolution n'y mettra pas fin. On doit rappeler que c'est (seulement) à partir de 1785 que Louis XVI encourage les efforts de Parmentier, qui a compris toute l'importance nutritive de la pomme de terre, laquelle est aujourd'hui un légume présent sur les plus grandes tables alors qu'elle n'était en cette fin de XVIII^e siècle qu'un substitut aux céréales en cas de famine.

Sous Napoléon, les grands chefs de l'Ancien Régime reprennent du service. Les tables de l'archichancelier Cambacérès et du prince de Talleyrand sont les plus réputées. De grands noms de la cuisine française émergent et leur prestige est encore intact jusqu'à nos jours : Grimod de la Reynière (1758-1837), grand gastronome, créateur d'un



Le fastueux dîner offert en 1729 à Louis XV par le prévôt des marchands parisiens à l'occasion de la naissance du Dauphin.

« Jury-dégustateur », auteur de l'*Almanach des Gourmands* et du *Manuel de l'Amphytrion*; Brillat-Savarin (1755-1826), auteur de la *Physiologie du goût* publié un an avant sa mort; Antonin Carême (1784-1833), pâtissier, saucier, cuisinier des plus grands de l'Empire puis de la Restauration, y compris à l'étranger, génial inventeur de recettes et créateur de la cuisine d'apparat des grandes tables, avec pièces montées inspirées de l'architecture classique. C'est encore sous l'Empire qu'est fabriquée une denrée essentielle pour la pâtisserie et la cuisine : le sucre de betterave (Benjamin Delessert, 1812), qui supprime le sucre de canne et le miel. Et c'est enfin à partir de 1804 que Nicolas Appert découvre la conservation des aliments enfermés dans des récipients soumis à ébullition : c'est la naissance des « conserves ».

À partir du XIX^e siècle se développent la cuisine bourgeoise ainsi que les restaurants : on n'est plus seulement gastronome chez les grands personnages pourvus d'un chef réputé. Le service à la russe remplace le service à la française, au cours duquel tous les plats de chaque service étaient posés sur la table, chaque convive mangeant ce qu'il voulait, alors que le service à la russe suppose le service des plats un par un, suivant un ordre fixé par avance. Sous le Second Empire puis sous la III^e République, les hommes politiques, les financiers, les écrivains, les artistes, associent gastronomie, convivialité, plaisir des sens et de l'esprit. Les célébrités se retrouvent dans les grands restaurants parisiens : *Chez Riche* (dont le propriétaire, Louis Bignon, sera le premier restaurateur à être décoré de la Légion d'honneur), la *Maison Dorée*, *Bréban*, *Durand*, *Voisin*, *Philippe*, *Magny*, *Ledoyen*, puis le *Café Anglais*, *Véfour*, *Lucas* et *Maxim's*... La « Belle époque » est aussi celle des grandes tables et des grands cuisiniers. Plusieurs des grands restaurants d'alors, ainsi que des institutions telles que l'Académie culinaire de France (1888) et le Guide Michelin (1900) ont perduré jusqu'à aujourd'hui.



Antonin Carême (1784-1833).

Un nom émerge, celui de Georges-Auguste Escoffier (1846-1935), l'un des plus grands cuisiniers de son temps. Il devint célèbre en 1880 lorsqu'il ouvrit le Grand Hôtel de Monte-Carlo et le Grand National de Lucerne. Chef du *Carlton* de Londres puis du *Ritz* de Paris, il est l'auteur d'un *Guide culinaire* (1902) qui demeure la bible des cuisiniers. La cuisine d'hôtellerie prend dès lors ses lettres de noblesse.

On l'aura compris au terme de ce rappel historique : la cuisine constitue un véritable métier. Il n'a cessé de s'enrichir pour atteindre des sommets à la fin du XIX^e siècle. Par ailleurs, le nombre des denrées, des saveurs et de leurs combinaisons est infini et l'on ne cesse de créer de nouvelles recettes, apprises ici et là, en voyageant, en découvrant les cultures culinaires étrangères... Le métier de cuisinier associe voyage, rigueur, créativité, comme les autres métiers compagnonnisés. Ce n'est donc pas un hasard s'il a été intégré au sein du compagnonnage au tournant des XIX^e et XX^e siècles...



Un cuisinier au XIX^e siècle, dans un habit qui n'a guère changé depuis. Dessin de Jules Pelcoq paru dans le *Journal amusant* du 26-12-1863.

II. – 1889-1914 : les premières années.

L'histoire des compagnons cuisiniers s'intègre dans celle de l'Union Compagnonnique. Les origines de ce mouvement remontent à l'action pacificatrice de Perdiguier à partir de 1840, puis à la naissance d'associations d'anciens compagnons de divers métiers et Devoirs un peu partout en France, dans les années 1860-1870. Celles-ci, sous l'impulsion de Lucien Blanc, compagnon bourrelier établi à Lyon, vont se fédérer pour former la Fédération Compagnonnique de tous les Devoirs Réunis (1874) puis l'Union Compagnonnique (1889).

J'ai expliqué en 2005 comment l'Union avait intégré des sociétés de métiers de divers rites, ainsi que de nouveaux métiers parrainés par des métiers déjà représentés au sein du compagnonnage¹. C'est ainsi qu'en 1895, une fraction des compagnons boulangers du Devoir a rejoint l'Union Compagnonnique², lesquels présentent en 1899 au congrès de Toulouse comme corporation similaire à la leur, celle des cuisiniers, des pâtisseries et des fouaciers. Mais il faudra attendre avril 1900 pour qu'à Valence soit inscrit aspirant Augustin Joubert, qui est reçu le 1^{er} décembre de la même année, sous le numéro 3930, compagnon cuisinier des Devoirs Unis. Il est né le 30 août 1871 à Salaise

1. J. Philippon : « Les cent métiers de l'Union Compagnonnique » in : *Fragments d'histoire du Compagnonnage*, volume 8, cycle de conférences 2005 ; Tours, Musée du Compagnonnage, 2006.
2. Dix ans plus tard, en 1905, les compagnons boulangers du Devoir de Liberté rejoindront également l'Union.

		1. -		Joubert Augustin, cuisinier né le 30 août 1871 - Salaise (Trie) - Beau G. Valence, le 1 ^{er} décembre 1900 sous le nom de « Dauphiné l'Estimable »
avis		8	Valence 3930	
1900				

Première mention d'un compagnon cuisinier dans le livre des réceptions de l'Union Compagnonnique, celle d'Augustin Joubert dit « Dauphiné l'Estimable », reçu à Valence le 1^{er} décembre 1900.

(Isère) et prend le nom de « Dauphiné l'Estimable »³. C'est le premier d'une longue lignée...

Il sera suivi rapidement de plusieurs autres puisqu'en 1913, l'Union Compagnonnique compte 71 cuisiniers et pâtissiers⁴ et 77 boulangers.



Le compagnon cuisinier Herbodeau et Auguste Escoffier, chef de l'hôtel Carlton de Londres, en 1913.

Ils sont particulièrement représentés à Paris, la capitale offrant des débouchés importants pour une main d'œuvre qualifiée en restauration. Constituant dès lors un groupe suffisamment étoffé, ils décident de se constituer en activité, pourvue d'une certaine autonomie au sein de l'Union. En 1913, ils adoptent une « Constitution compagnonnique » et proclament :

« Titre 1^{er}. Les Compagnons cuisiniers D.:D.:R.:⁵ se sont constitués en act.:⁶ En adoptant cette forme, ils se sont proposés pour but de marcher plus librement dans la voie du progrès et de la civilisation, d'augmenter l'aisance d'un chacun par l'union de tous et de faire parvenir tous les Compagnons par l'action successive et constante des institutions et des lois à un degré toujours plus élevé de moralité, de lumière et de bien-être conformément aux règlements de l'Un.: Comp.:

Titre II : La société a pour principes la Liberté, l'Égalité, la Fraternité; elle a pour but le travail et l'union. »

3. À Tours, le premier compagnon cuisinier reçu se nommait Jules Lambert, dit « Poitevin Va de bon cœur ». Il était né à Poitiers (Vienne) le 30 août 1868 et fut reçu le 9 juin 1907.
4. Voir ci-après, en annexe, les noms des 60 premiers compagnons cuisiniers reçus entre 1900 et 1914.
5. Des Devoirs Réunis.
6. Activité.

Ils se dotent d'un cachet sur lequel figurent, entre deux rameaux, le triangle en gloire, une toque de cuisinier, la « bonne foi » (mains serrées), le compas et l'équerre entrelacés.

Cette activité s'implante Outre-Manche, puisque le 9 septembre 1913 elle fonde une cayenne à Londres, où la cuisine française est particulièrement appréciée et où, à l'époque, les salaires sont attractifs. Elle y reçoit trois compagnons cuisiniers. Ils se nomment Fétu dit « Blois Cœur fidèle », Dedieu dit « Comtois la Sincérité » et Balandras dit « Parisien la Douceur ». Mais le mandat du premier président, le compagnon Fétu ⁷, s'achève avec son décès prématuré en septembre 1914, à l'âge de 46 ans. De plus, l'activité de la cayenne est bouleversée par la guerre contre l'Allemagne, en août 1914.

Cette même année, en septembre, devait avoir lieu le congrès de l'Union Compagnonnique. À cette occasion, un pré-rapport est établi par les délégués de la « chambre active » des compagnons « cuisiniers, pâtisseries, glaciers et biscuitiers de la Ville de Paris » (on voit qu'en près de vingt ans, les compagnons boulangers avaient parrainé d'autres métiers du secteur alimentaire). Il fait état de ses « besoins d'évolution dans l'alimentation ». Elle propose l'admission de corporations nouvelles : les bouchers, les charcutiers, les maîtres d'hôtel, les sommeliers « ou travailleurs du vin ». Elle rappelle que la corporation des bouchers « a déjà fait partie et même joué un grand rôle dans le compagnonnage ». Elle était toute puissante à Paris au XIII^e siècle, « à tel point, qu'ainsi qu'il est porté aux archives nationales, elle osa tenter un procès monstre aux Templiers »⁸.

Le délégué de la chambre des cuisiniers rappelle que les vignerons ont été reçus compagnons à Mâcon en 1829, par les doleurs et qu'ils ont disparu, « faute d'initiation et de relations compagnonniques, d'où ils furent exclus ou du moins non reconnus. »⁹

Il évoque enfin les restaurateurs et maîtres d'hôtel : « Nous nous étendrons davantage, car ce sont en quelque sorte le complément de la cuisine. Intermédiaires constants entre le client et le cuisinier, ils doivent connaître la confection des plats, le temps nécessaire pour les préparer, ce qui peut s'accorder avec tel ou tel mets, tel ou tel vin, etc... »

Comme preuve de leur activité et de son indispensable essor, les compagnons cuisiniers rappellent qu'en une seule année, ils ont formé trois chambres actives (Paris, Londres, Bordeaux¹⁰) dans l'alimentation et qu'ils en organisent actuellement à Buenos-Aires¹¹ et San-Francisco.

L'enthousiasme de la chambre des cuisiniers parisiens est malheureusement brisé avec l'entrée en guerre de la France, au début du mois d'août 1914. Ces propositions sont évidemment ajournées.

La Grande Guerre n'épargnera pas les compagnons de tous métiers et de tous Devoirs. En ce qui concerne le secteur de l'alimentation représenté à l'Union Compagnonnique, on dénombre parmi les morts au champ d'honneur de 1914 à 1918, 7 cuisiniers, 44 boulangers et 1 pâtissier¹², soit 52 membres.

III. – De l'entre-deux-guerres jusqu'à aujourd'hui.

Mais, une fois l'armistice signé, l'activité des compagnons cuisiniers reprend l'essor interrompu. Elle fonctionne bien à Paris et à

7. Émile Fétu, collaborateur d'Auguste Escoffier, est inscrit en première page du *Guide culinaire*, faisant ainsi entrer les compagnons cuisiniers des Devoirs Unis dans la grande histoire de la cuisine. Aujourd'hui encore sa chaire à l'Académie culinaire est occupée par un compagnon du tour de France, le pays Yvon Garnier, de la cayenne de Nantes.
8. L'argumentation du rapporteur de la proposition est évidemment de circonstance. En réalité, les bouchers ne faisaient pas partie des corps de métiers compagnonnisés et la « démonstration » repose sur l'ambiguïté du mot « corporation », assimilé à « compagnonnage ».
9. L'initiation de compagnons vignerons par des doleurs figure sur quelques tableaux généalogiques. L'un d'eux a été reproduit (sans source ni date) par Lucien Carny, dans la revue *Atlantis*, numéro 297, mars-avril 1978 (« Quelques documents inédits sur le Compagnonnage à travers les âges », p. 198-199). Le compagnon passant tailleur de pierre V.-B. Sciandro écrit aussi en 1850 que « même les vignerons de la Bourgogne se sont constitués en Compagnonnage » (*Le Compagnonnage, ce qu'il a été, ce qu'il est, ce qu'il devrait être*, Marseille, 1850, p. 114).
10. En réalité Bordeaux n'est qu'en formation.
11. L'Union Compagnonnique y avait fondé un siège en 1899. Une colonie française était aussi établie à San-Francisco depuis la fin du XIX^e siècle, et des compagnons en faisaient partie.
12. Voici leurs noms. **Cuisiniers** : Rouanet, Pailloux, Le Mouel, Leguillette, Foucault, Lepain, Reversade; **Pâtissier** : Biet; **Boulangers** : Dudieu, Lucas, Bodet, Boge, Roux, Lebourhis, Delaunay, Peyrilles, Coulomb, Reffé, Guérin, Pépin, Nicault, Leheloco, Paolantonacci, Maubert, Bertmond, Albert, Maseron, Boudeloux, Bouet, Sudrie, Chapeau, Dreux, Gourvat, Roux, Lauriol, Dalleray, Rousseau, Raud, Gabillet, Maurel, Larrieu, Pialat, Hatry, Charmon, Duffaud, Rine-teau, Pétinay, Lebars, Guillemet, Guilhem, Guérin. Sens.



Présentation d'un travail d'adoption par l'aspirant Muller, en compagnie du compagnon Saubatjou, « Languedoc la Fidélité de l'Union » (septembre 1999).

Londres tandis qu'à Bordeaux et au Havre, deux autres chambres actives sont en formation (mais elle n'ouvriront pas en tant qu'activité). À Paris, en 1926, se crée la corporation des cuisiniers-maîtres d'hôtel, reprenant ainsi l'idée d'avant guerre, avec son propre cachet et son règlement intérieur de cayenne. Ce n'est pas une société indépendante de l'Union mais un groupe autonome. La même année est fondée l'activité des compagnons cuisiniers-pâtisseries du Littoral, à Nice. Plus tard, lors du congrès de Montauban (1945), le compagnon cuisinier Cuggia apportera des précisions sur les raisons et le fonctionnement de ces « activités », car elles suscitent quelques inquiétudes au sein de certains membres de l'Union, qui craignent un démembrement de leur société : « [Les cuisiniers de Paris et Nice] ont, dit-il, une activité corporative avec chacune un président. Nous avons des réunions spéciales où nous ne faisons pas du compagnonnage proprement dit, nous discutons métier et

Travail en pâte à nouille,
par Bordelais la Constance (1995).



Quatre compagnons cuisiniers au
travail, dont, à gauche, les Pays
Robuchon et Moreau (vers 1968).



échangeons nos impressions sur nos aspirants, mais nous assistons aux réunions de la Section, soit de Nice ou de Paris pour discuter compagnonnage. Aux réceptions, nos aspirants cuisiniers subissent les premières épreuves purement techniques qu'ils ont à subir au lieu de notre activité, c'est-à-dire la composition du chef-d'œuvre; lorsque ce dernier a été reçu par nous, nous livrons le néophyte à la section de l'U.:C.: pour la réception en commun; il est reçu Compagnon cuisinier à l'Union et participe, par la suite, aux travaux de la section et à l'activité des cuisiniers. »



Georges Dury, « Bourbonnais la Ténacité », (1916-2005), MOF 1958, titulaire de nombreuses distinctions civiles et culinaires et compagnonniques

L'entre-deux-guerres est une période faste pour la cuisine, qui se voit de plus en plus reconnue comme un art véritable. Les critiques gastronomiques décernent leurs louanges et leurs reproches. Maurice-Edmond Sailland, plus connu sous le pseudonyme de Curnonsky (1872-1956), publie de nombreux articles sur l'art de la table, ses vingt-huit livrets de *La France gastronomique* et fonde en 1928 l'Académie des Gastronomes. De grands chefs, comme Prosper Montagné et Alexandre Dumaine, deviennent des célébrités nationales. En 1927, est institué le concours de Meilleur Ouvrier de France et le premier cuisinier (non compagnon) en reçoit le titre en 1936.

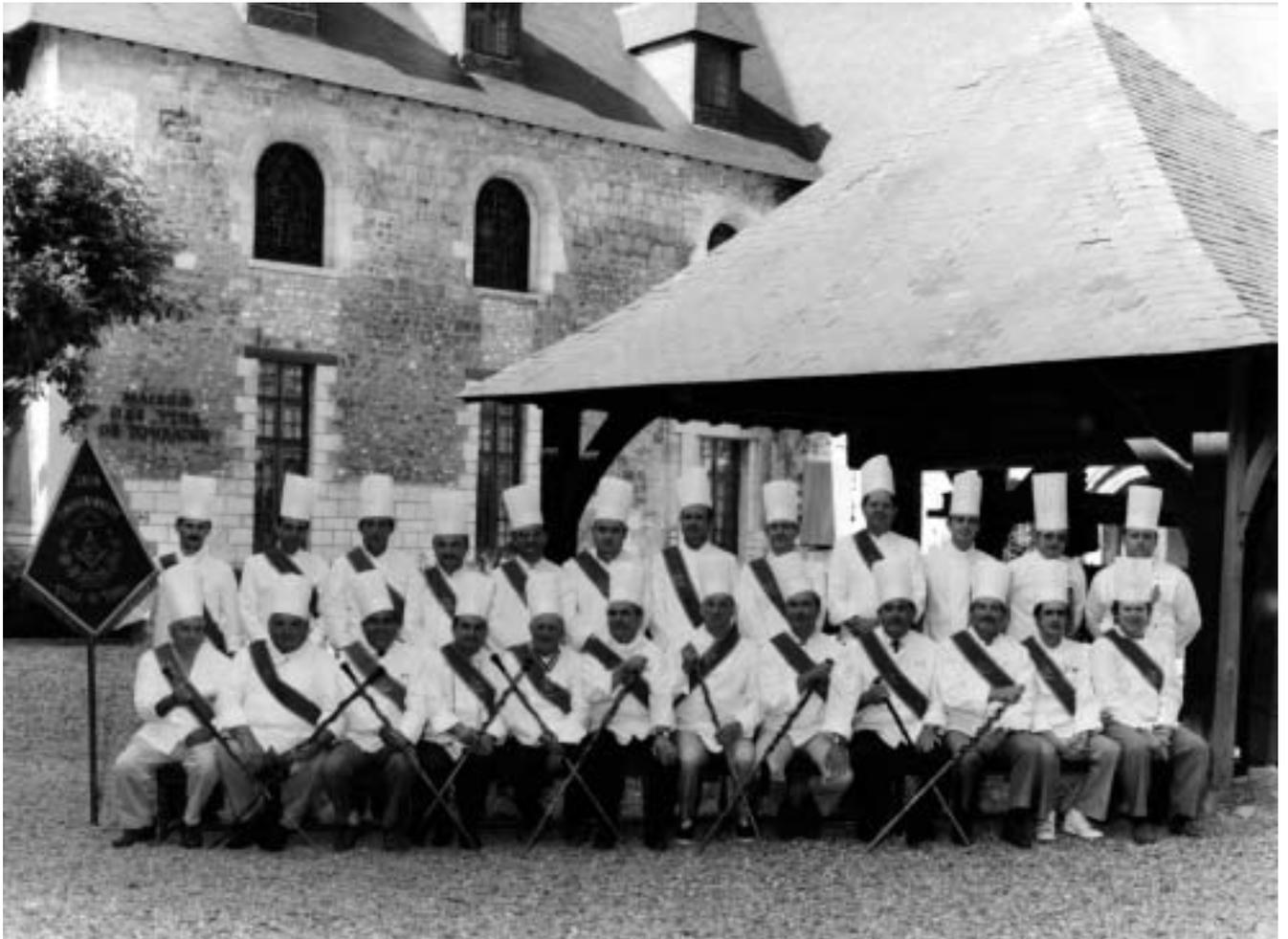
C'est aussi à partir de cette année-là que les congés payés vont donner naissance à une cuisine touristique de masse, à la suite du Front Populaire.

Après la guerre, les années 1960 marqueront un tournant dans l'histoire de l'alimentation. C'est en effet en 1961 que Paul Bocuse

Les compagnons Viollier (MOF),
Guichard (MOF), Philippon,
Debenais, Anton (MOF),
Bouchenoir (MOF), cuisiniers de
la brigade du compagnon
Joël Robuchon, autour d'un
chef-d'œuvre en pâte à nouille
(Paris, 1995).



devient l'un des M.O.F. Il sera alors le chef d'une nouvelle génération de cuisiniers et d'une nouvelle cuisine où le nom du chef remplacera peu à peu le nom du restaurant. La cuisine s'inscrit de la sorte dans un courant plus général d'individualisation de la société. Les mets servis au plat laissent peu à peu la place aux mets servis à l'assiette et à une cuisine plus personnalisée qui suit le tempérament des chefs. Cet esprit donnera naissance à la *nouvelle cuisine*, dont les excès seront caricaturés dans l'esprit du public par trois petit pois dans une grande assiette ! Par ailleurs, dans les années 1960, les ménages s'équipent de réfrigérateurs. Le fait est aujourd'hui si anodin et l'appareil tellement intégré dans les cuisines, qu'on se demande comment faisaient nos ancêtres sans disposer d'une source de froid pour la conservation des aliments. Les fourneaux aussi



évoluent, les « pianos » au charbon laissant la place à ceux qui sont alimentés au gaz, et aujourd'hui l'induction entre dans nos cuisines.

Au cours de la seconde moitié du XX^e siècle, les compagnons cuisiniers vont poursuivre leur expansion tout en accédant aux plus hautes récompenses. En 1949, le compagnon Millet, « Tourangeau la Fraternité », est honoré du titre de M.O.F. En 1958, c'est au tour des compagnons Dury, « Bourbonnais la Ténacité » et Moreau, « Bourguignon la Franchise » ; en 1965, de Hervé Savoureux, « Manceau la Sagesse » et en 1968, de Guinot, « Berry la Persévérance ».

En 1976, le titre est décerné aux compagnons Jaloux, « Lyonnais la Bonne Volonté », qui sera longtemps le chef de Paul Bocuse, à Joël Robuchon, « Poitevin la Fidélité », qui, lui, deviendra le chef de file d'un renouveau de la cuisine et qui est aujourd'hui connu du grand public à travers des émissions télévisées ; enfin, à Trocelier, « Parisien le Courageux ». Puis en 1979, deviennent M.O.F. les compagnons Rouillard, « Bourbonnais Cœur Sincère » et Groult, « Normand la Volonté ».

De 1990 à 2000, onze autres compagnons cuisiniers sont reconnus comme « un des Meilleurs Ouvriers de France » : Gauthier, « Berry le Soutien de la Famille », chef du *Palais de la mer* à Biarritz ; Guichard, « Mayennais le Sens du Devoir », qui a obtenu deux étoiles au Michelin ; Briffard, « Bourguignon Cœur Sensible » qui deviendra le chef de l'*Elysée Vernet* ; Mathou, « Quercy la Franchise », chef du Sénat à Paris (car le Sénat a sa propre cuisine) ; Girardin, « Nivernais la

Les compagnons cuisiniers et pâtisseries de la cayenne de Tours, rassemblés dans la cour du musée du Compagnonnage.
Photo Atelier d'Antan (1992).



Les compagnons cuisiniers, les Mères de l'Union Compagnonnique, les formateurs et les élèves de l'Institut Paul Bocuse à Ecully, réunis en 2001 pour célébrer le centième anniversaire de la réception du premier compagnon cuisinier.
Photo Michel Godet.

Persévérance », chef de cuisine au *Ritz Paris*; Leuranguer, « Breton le Bon Vouloir »; Brugel, « Quercy la Ferme Volonté »; Danjou, « Artésien la Belle Parole »; Pétagna, « Lyonnais la Persévérance », chef des travaux à l'Institut Paul Bocuse d'Ecully; Fonséca, « Breton l'Amour du travail », un des chefs du *Ritz*; Viollier, « Saintonge Cœur Vaillant », de *Chez Rochat*, à Crissier (Suisse), trois étoiles au Michelin.

Beaucoup d'autres ont été distingués au cours de concours et d'expositions gastronomiques (Arpajon, Romorantin, Meaux...) et sont membres d'académies et d'ordres culinaires, tels les compagnons Guy Legay et Marc Bayon, élus Maîtres Cuisiniers de France. Pour sa part, Jacky Fréon, « Beauceron le Désir de Bien Faire », fut le premier lauréat, en 1987, des « Bocuse d'or ».

Composante importante de l'Union Compagnonnique, les cuisiniers et autres métiers de bouche ont continué durant cette période à mettre en place des « activités ». Ainsi, en novembre 1964, celle de Genève voit le jour à l'initiative du compagnon Baumann¹³, puis, en janvier 1965, est fondée celle de Tours.

Il y a aujourd'hui des compagnons cuisiniers et des autres métiers de bouche (boulangers, pâtisseries, confiseurs) au sein des 25 cayennes de l'Union Compagnonnique et ils constituent environ 50 % des membres de l'U.C. Loin d'être une activité dépassée, la cuisine est au contraire synonyme de créativité, de travail, de rigueur et d'adaptation constante aux goûts variés des hommes. L'évolution de l'alimentation, les contraintes en matière d'hygiène alimentaire, les nouveaux aliments, la transformation des modes de vie et des loisirs, placent la cuisine au centre des préoccupations constantes des individus, même à

13. Le compagnon P. Baumann, dit « Genevois, la Fraternité de Plainpalais » fut reçu compagnon potier à l'Union puis il intégra la Fédération Compagnonnique des Métiers du Bâtiment.



« La caille », travail d'adoption de l'aspirant Viollier dit « Saintonge » (1994).

leur insu. Si dans les années 1970 on s'interrogeait sur l'irruption des sandwiches et de la restauration rapide dans la vie quotidienne, on recherchait aussi une cuisine allégée, voire végétarienne, et les grands chefs ne l'ont pas dédaignée, tandis qu'aujourd'hui d'autres formes de restauration, d'autres aliments, d'autres façons de s'alimenter sont venues prendre place « autour de la table », à côté de la restauration traditionnelle : les OGM, la restauration à thèmes, les fast food, la cuisine moderne, les slow food, la ferme auberge, la fusion food... Les cuisiniers ne sont donc pas prêts de rendre leur tablier...



Un beau travail réalisé par le compagnon cuisinier Jean-Jacques Barbier, « Parisien la Persévérance », pour l'exposition « Le Compagnonnage vivant », hôtel de Sully, Paris, 1973.

ANNEXE

Les noms des 60 premiers cuisiniers des Devoirs Unis

Contrairement à ce qui a été souvent écrit, le premier compagnon cuisinier n'a pas été reçu en 1905, 1909, ou en 1912, mais en 1900. Voici les noms des soixante premiers à avoir intégré l'Union Compagnonnique entre 1900 à 1913, avec leur ville de réception et leur surnom.

Valence, 1900 : Joubert, Dauphiné l'Estimable.
Mâcon, 1901 : Mandelier, Charolais l'Espérance.
Nice, 1902 : Tardieu, Provençal la Solidarité.
Romans, 1903 : Gat, Dauphiné l'Ami de la fraternité.
La Roche-sur-Yon, 1904 : Brevet, Vendéen le Bien Décidé.
Mâcon, 1905 : Mandelier, Mâconnais Bon Accord.
Bordeaux, 1906 : Cortial, Forézien l'Ami de l'Union.
Saintes, 1906 : Charrier, Saintonge la Fermeté.
Buenos Aires, 1907 : Christian, Suisse la Sagesse.
Nîmes, 1906 : Carrière (aspirant).
Tours, 1907 : Lambert, Poitevin Va de Bon Cœur.
Nice, 1907 : Giniès, Languedoc Cœur Loyal.
Nice, 1909 : Priéri, Niçois l'Ami de l'Honneur.
Tours, 1910 : Foucault (aspirant).
Paris, 1910 : Nivière, Provençal Va de bon cœur.
Le Havre, 1910 : Lemaître, Normand Va de bon cœur.
Paris, 1910 : Jouat, Bourbonnais la Justice.
Paris, 1911 : Reboul, Provençal Sans Reproche.
Romans, 1911 : Couftay, Savoyard la Franchise.
Romans, 1912 : Beaugiroud, Dauphiné l'Ami des Compagnons.
Paris, 1912 : Lions, L'Espérance des Alpes.
Paris, 1912 : Le Mouel, Morbihanais le Sérieux.
Paris, 1912 : Herbodeau, Berry la Fidélité.
Paris, 1912 : Del, Bourguignon la Franchise.
Paris, 1912 : Martin, Tourangeau Franc Cœur.
Paris, 1912 : Mathé, Parisien la Fraternité.
Paris, 1912 : Blache, Avignonnais la Prudence.
Paris, 1912 : Gouin, Provençal la Fidélité.
Nice, 1912 : Grinda, Niçois le Prévoyant.
Paris, 1913 : Loreau, Bourguignon le Résolu; Martin, Tourangeau l'Ami de l'Union; Fourgerau, Tourangeau la Fraternité; Chartier, Carcassonne Franc cœur; Voitel, Parisien Bon Vivant; Bellossi, Novarais, la Bonne conduite; Joachim, Parisien la Franchise; Lepain, Berrichon la Solidarité; Busnel, Bourguignon la Franchise; Salmon, Berry la Bonne conduite; Josserand, Bourguignon Va sans crainte; Saint-Etienne, Nîmois le Bien décidé; Heller, Parisien Sans reproche; Clément, Marseillais le Bon Cœur; Ruguet, Muretin le Calme; Leguillette, Briard Va de bon cœur; Sanfourche, Bordelais la Bonté; Lauthier, Provençal le Dévouement; Beccard, Manceau la Fidélité; Danchand, Suisse Grand cœur; Astier, Bas-alpin la Bonté; Nart, Fleurance la Loyauté; Guisol, Provençal la Prudence.
Romans, 1913 : Chochillon, Dauphiné l'Ami du tour de France.

Londres, 1913 : Dedieu, Comtois la Sincérité ; Fétu, Blois Cœur fidèle ; Balandras, Parisien la Douceur.

Londres, 1914 : Gambrelle, Villeneuve-sur-Aunis le Bien dévoué ; Pailloux, Mâconnais le Juste ; Bellossi, Varello Cœur vaillant ; Favreau, Vendéen Bon cœur.



Au premier plan, à gauche,
le compagnon Madrolle,
ancien président général de l'U.C.
(écharpe blanche) ;
à droite, le compagnon cuisinier
Béloeil, chef du Georges V à Paris,
président général de l'U.C.,
élu au congrès de 1945.