

Les Travailleurs du Restaurant

※ ※ ※

Midi. Les usines, les ateliers, les chantiers, les maisons de couture et de mode, les « robes et manteaux », les « fleurs et plumes », les « travaux à façon » et les « entreprises pour magasins », toutes les cages où le peuple de Paris besogne, s'ouvrent et libèrent leurs captifs affamés.

Peu nombreux sont ceux qui peuvent aller s'asseoir à la table de famille; les loyers coûtent trop cher dans le centre de la ville; on habite la banlieue ou les « arrondissements frontière »; on ne dispose que d'une heure pour déjeuner. D'ailleurs, la ménagère aussi travaille loin du logement : qui préparerait le repas de midi ? Il faut aller au restaurant.

Tous et toutes n'y vont pas : c'est un luxe, accessible aux privilégiés qui mettent « des dix-huit et des vingt sous » dans un repas. Mais

ceux qui, en raison de leurs bas salaires, ne peuvent engager de si folles dépenses ? Vous les rencontrerez, quand a sonné le quart après midi, dans les rues Saint-Denis, Saint-Martin, Réaumur, des Petits-Champs, etc. Leur dîner cuit en grésillant et en répandant d'affligeantes odeurs d'huile, dans les angles des maisons, dans les échoppes en plein vent et en plein trottoir : des pommes de terre frites que des saucisses minces agrémentent en couronne. Quatre sous de « frites » dans un cornet jaune, une saucisse de deux sous, un sou de pain : la carte est dressée.

Les apprenties couturières ou modistes festiveront sur les bancs du Palais-Royal ou du square de la Trinité. Elles liront leur feuilleton en dînant et la splendeur des visions romanesques les consolera de la maigre chère du repas. Puis, se prenant le bras pour être plus fortes et répondre aux lazzis galants des commis de bureaux et de magasins, elles iront boire, dans les bars, un « petit noir » à dix centimes. A moins que, pour le même prix, elles ne s'offrent une gaufrette à la glace chez le marchand qui déambule en traînant sa boutique à quatre roues.

Ainsi nourries, elles rentreront à l'atelier pour y pousser l'aiguille jusqu'au soir, jusqu'au soir très tard, parfois — car les veillées ne sont supprimées qu'en principe... Vers 8 heures et demie, vers 9 heures souvent, elles mangeront la soupe réchauffée de la famille.

Ce régime tempérant leur donne une anémie intéressante dont les poètes louent volontiers la

grâce; des musiciens leur empruntent les traits qu'ils donnent à la « Muse du Peuple ». Ils les couronnent dans les fêtes officielles. Mais la Mort prend à vingt ans des milliers de ces jeunes filles qui firent trop de repas à neuf sous, sur les bancs des squares.

... ..
Pour ceux qui se nourrissent au restaurant, s'est créée une industrie nouvelle : celle du *bouillon populaire*. Nombreux sont les salariés qui prennent leur repas chez le « chaud de vin » où, sur l'humide table de bois, ils consomment les mets que la patronne, aidée d'une cuisinière, a préparés. Mais plus nombreux encore sont les clients de ces grands établissements qui servent les repas sur des tables de marbre et, par la variété des plats inscrits sur la carte, satisfont à bas prix tous les goûts.

La vie du restaurant intéressera peut-être les clients.

La cuisine s'anime

A six heures et demie du matin, le rideau de fer du restaurant est baissé. Il ne se lèvera que bien plus tard ; dès ce moment, pourtant, le travail commence. C'est le *plongeur* qui se montre le premier; il part le dernier, et il est de tous le plus misérablement rétribué. D'abord, il porte le charbon de la cave aux cuisines, par des escaliers obscurs, étroits et glissants. Il allume tous les feux, les fourneaux doivent être chauds à point

quand se présentent les cuisiniers. Il fait la toilette de la cuisine, lave à grande eau les carreaux du sol, gratte les tables. Puis il achève la « batterie » qu'il n'avait pu terminer la veille.

Des petites voitures s'arrêtent à la porte : c'est le *retour des halles*. En de nombreuses maisons, le *plongeur* accompagne l'*acheteur* — patron, chef ou gérant — pour rapporter les provisions : c'est lui qui, la bricole au cou, tire la charrette. Il aide à décharger les voitures et s'empare du poisson. Le poisson est son lot personnel. Nul autre que lui ne doit le vider, l'écailler, le dépouiller. En un tour de main, il gratte une friture. Et il la porte au garde-manger.

Il est huit heures. Les cuisiniers descendent dans leur laboratoire. Le plongeur commence le travail qui lui vaut son nom. L'écoeurant travail !

Plongeurs et officiers

Il en est des cuisines de restaurants comme des fournils de boulangeries : parce que les clients ne les visitent pas, les propriétaires les font étroites, basses, mal aérées, mal éclairées. Ce sont généralement des sous-sols où le gaz luit à toute heure. Des soupiraux parcimonieusement percés n'offrent à l'air qu'un passage insuffisant. La chaleur qui se dégage des fourneaux — tout rouges à l'heure du service — les odeurs des huiles, des graisses, des viandes qui grillent, du charbon qui fume, rendent l'atmosphère difficilement res-

pirable. De onze heures à une heure et demie; de six heures à neuf heures — et plus tard souvent — cinquante-cinq degrés est la température constante. Là s'agitent en une activité sans cesse tendue, une douzaine d'hommes qui n'osent écartier les bras par crainte de se bousculer, tant l'espace est restreint. Le *plongeur* occupe, dans la cuisine, le coin de défaveur, le coin des eaux grasses et des détritrus. Il doit laver, avec les assiettes, toutes les lourdes pièces de la batterie — il est des casseroles de cuivre, étamées à l'intérieur, que, pleines d'eau, un homme de vigueur moyenne soulève malaisément des deux mains et que le plongeur déplace, tourne, soulève et accroche cent fois par jour. Son chantier — la plonge — comprend trois appareils : le *cyllindre*, cuve pleine d'eau de cuivre où l'on nettoie les ustensiles; le *rafraîchissoir* et l'*égouttoir*. Sous le *cyllindre* flambe le brasier qui chauffe l'eau. Le plongeur est debout sur une planche devant le feu. La chaleur est si forte que son tablier brûle : il doit en changer toutes les heures. Et pendant tout le jour, sauf durant deux heures de repos dans l'après-midi, il brasse l'eau malodorante, l'eau chaude et épaisse dont la vue donne des nausées, tandis qu'un aide essuie les assiettes et les empile. Dans les maisons importantes, il est un *plongeur de batterie* et un *plongeur de vaisselle*.

Le salaire moyen du plongeur est de 150 francs par mois. Il bénéficie du repos hebdomadaire. En nombre de maisons, il ne reçoit que 90 ou 100 fr., mais il a le droit de vendre les eaux grasses, les

détritius ou *bijoux* : os à demi-rongés, rognures de biftecks, côtelettes laissées en souffrance par des clientes chipoteuses trouvent acquéreurs et servent à nourrir les amateurs d'*arlequins*.

L'*essuyeur* travaille durant un temps égal et reçoit 100 francs par mois, tout compris, souvent moins.

Les *officiers* — qui nettoient l'argenterie, la verrerie et la coutellerie et qui sont les compagnons de labeur du plongeur — touchent 90 fr. par mois et n'ont pas d'autre revenu.

Les cuisiniers

Voici venir les cuisiniers, la *galantine* sous le bras. La galantine est le paquet qui renferme les vêtements traditionnels, en usage dans la corporation depuis qu'il est des cuisiniers, c'est-à-dire depuis qu'il est des hommes civilisés : pantalon à carreaux blancs et bleus, veste blanche à revers croisés et bonnet boursofflé, blanc comme la crème, qui tient à la fois de la toque et du béret.

Une hiérarchie scrupuleusement respectée classe les cuisiniers : en tête, vient le *chef* ou *grosse lanterne* ou *grosse tige*. Le chef est responsable de l'exécution des plats, de la gestion de la cuisine : on lui fixe un « rendement », telle somme doit « rendre » tel bénéfice. Il embauche ses collaborateurs, il établit la *carte* du jour, aucun plat n'est « enlevé » — servi — sans son approbation.

Les cuisiniers actifs qui mettent la main à la pâte et la pâte sur le feu sont les *chefs de partie* et leurs *commis* ou *aides*. Le *garde-manger* prépare toutes les fournitures, toutes les viandes, tous les condiments, il bride les poulets, il pane les côtelettes, il détaille les beefsteacks, rumstecks, châteaubriands et toutes autres pièces de boucherie pour que, dès la commande lancée, le chef de partie intéressé la puisse exécuter sans tâtonnements ni retards. Du *chef* garde-manger dépend souvent la bonne présentation d'un plat.

Le *chef-potager* fait cuire les œufs et les potages; l'*entremettier* est chargé des légumes et de toutes les garnitures qui accompagnent les viandes; le *saucier* confectionne les *sautés*, les *braisés*, les *ragouts*; il élabore durant des jours et des jours les sauces de haut goût que l'on obtient par des réductions savantes, des condensations calculées et de subtils dosages, tels la *sauce espagnole*, qui cuit trois ou quatre jours, la *demi-glace*, la *velouté*, l'*allemande*, la *béchamel*, la *béarnaise*, les *jus liés* de goûts divers, etc., etc.

Toutes les *grillades* sont du domaine du chef-rôtisseur; il est le maître de la *broche* où les poulets rissolent, du *gril* où se quadrillent rumsteaks, côtelettes et châteaubriands; du poêlon où se dorment les poissons. Chacun des *chefs de partie* est secondé par un ou plusieurs commis dont l'âge varie de quatorze à vingt ans. Ils débutent au *cercle des patates*, c'est-à-dire à l'épluchage des pommes de terre.

La première besogne des cuisiniers est la visite

du *timbre* : c'est l'appareil réfrigérant où sont conservés les provisions, les « fonds de cuisine » et les « rossignols » de la veille.

Dans les grands restaurants, le premier maître d'hôtel descend à la cuisine sur le coup de onze heures. « J'ai trois poulets, quatre pigeons, six bécasses », dit le chef. Le premier maître d'hôtel dresse la liste des comestibles qu'il devra recommander à ses clients « en toute confiance ». Dans le bouillon même, les garçons reçoivent l'ordre de *pousser* tel plat pour débarrasser le « timbre ».

La *mise en place* commence. Elle consiste à préparer toutes les garnitures, à rassembler tous les éléments culinaires des plats afin de les exécuter rapidement quand parviennent les ordres.

Car, dans les grands restaurants, la liste des mets dressée sur la carte est un accessoire : le principe absolu consiste à ne refuser aucune commande; le chef doit pouvoir satisfaire aux fantaisies gastronomiques les plus originales des clients. Aucun plat n'est donc entièrement cuit d'avance, mais tous les ingrédients qui le composent sont prêts à aller au feu.

Au *bouillon*, le client doit se contenter des plats inscrits sur la carte, on peut donc les préparer avant le repas. Le boucher découpe les pièces de viande, les *sautés* : beefsteaks, côtelettes, etc. Pour conserver les mets chauds, les cuisiniers les mettent dans les *russes* et autres casseroles dont les noms changent avec la forme. A midi moins cinq, on cuit les beefsteaks à la douzaine et on les

tient sur une brique ou sur une table chaude. L'entremettier prépare ses légumes, le rôtiisseur ses grillades, ses fritures de poissons et de pommes de terre.

Midi au restaurant

Le coup de feu commence.

On se bouscule autour des tables, on s'arrache les chaises. Les garçons essaient de conserver les places des « habitués » fidèles. « C'est retenu, monsieur ; c'est pris, mademoiselle. » Mais on ne les écoute guère, on discute, on dispute; affairés, importants, les gérants courent à travers la salle, gourmandent les garçons, calment les impatients, insinuent un nouveau couvert entre deux assiettes, un siège au bout d'une table, causent les retardataires, apaisent les conflits. Et les commandes simultanées sont lancées :

— Garçon, un maigre au gros sel !

— Un entrecôte aux choux !

— Un navarin aux pommes !

Les récriminations aussi : les dîneurs ne flânent pas au restaurant populaire, ils n'ont pas le temps d'attendre, les coudes sur la table, comme ceux qui dînent par plaisir.

Cependant que les derniers venus, debout derrière les sièges occupés, attendent que les dîneurs aient achevé leur repas pour prendre leur place, que d'autres s'asseyaient sur les marches de l'escalier qui mène au « salon du premier étage »,

les garçons, noirs jusqu'à la ceinture, blancs jusqu'aux pieds, se ruent vers les cuisines.

Cinq, six, dix, vingt commandes tombent à la fois. Chacun des chefs de partie saisit les ordres qui concernent sa spécialité et débite les portions avec la rapidité d'une machine.

La chaleur est cuisante, le tapage affolant, les odeurs cruelles. Tous les fourneaux sont rouges; le rôlisneur, en son coin, la face congestionnée et luisante de sueur, se démène sous les soixante-cinq degrés que lui envoient son brasier où les quartiers jaunes des pommes de terre rissent dans la friture et son installation à gaz qui flambe par tous ses becs et tous ses radiateurs.

Les garçons se bousculent, s'entêtent les plats sous le nez : contestations, récriminations, arrivée en coup de vent du gérant qui bouscule tout le monde et s'en retourne, hâtif et bourdonnant; les plongeurs font un bruit terrible en retournant leurs assiettes, les officiers en précipitant leurs cuillers dans l'eau; leur aide fait grincer l'appareil à repasser les couteaux; la desserte s'entasse sur la planche, disparaît, remplacée par des piles d'assiettes propres. Et les commandes, les affolantes commandes qui crépitent comme des commandements dans le tumulte de la bataille culinaire, tandis que d'un coup d'œil le chef inspecte les assiettes garnies et lance le définitif « Enlevez ! » qui est le « bon à servir ».

Les clients

Les garçons, six ou huit plats sur les bras — il est interdit d'en porter davantage d'un coup — s'arrêtent à la caisse. Ils payent en *jetons* — ronds, carrés, pleins ou percés selon leur valeur — et rejoignent les clients, furieux d'impatience. Le service se prolonge jusqu'à deux heures pour le déjeuner, neuf heures et demie pour le dîner.

Si l'on en croyait le public, il durerait davantage. Les clients des bouillons ne sont pas « raisonnables ». Le gérant d'un établissement de Belleville nous confiait que le samedi, à neuf heures et demie du soir, il retirait, au dehors, le bec de cane de sa porte : on pouvait sortir de la maison, on n'y rentrerait plus.

Pourquoi ? Parce que le samedi c'est la paie. Certains s'attardent volontiers, de droite et de gauche, avec les camarades. Et puis, à dix heures, ils viennent dîner. Si l'on ne peut les servir, ils s'indignent à grand bruit. Aussi prend-on le parti de les laisser à la porte.

Le service est fini. Les tables sont abandonnées. Les cuisiniers déjeunent, tandis que les garçons font la salle et rendent leur caisse.

Les garçons ont pris leur service à sept heures et demie du matin. Cinq minutes de retard rapportent vingt-cinq centimes d'amende. Ils se sont répartis en deux équipes, l'une sous la conduite d'un des leurs que l'on dénomme le *caporal-plumeau*, est chargée du nettoyage de la salle; l'autre, sous les ordres du *caporal-légumes*, aide

au déchargement des voitures de provisions et épluche tous les légumes que la cuisine demande. A neuf heures, ils mangent la soupe, à onze heures, ils prennent le tablier. L'homme de garde le porte depuis dix heures.

La caissière remet à chaque garçon — qui lui en donne reçu — des jetons dont la valeur d'échange représente cinquante francs de marchandises. Le *cartier* — c'est un garçon doté d'une « belle main » — calligraphie le « menu du jour ». Il tire ensuite les cartes au multiplicateur. En rémunération de ce travail soigné, il est pourvu d'un *bon rang*. Car les tables d'un restaurant n'ont pas une égale valeur de rendement : on les partage en *rangs* qui se classent en trois qualités. Les tables de coins, celles qui avoisinent les fenêtres sont très recherchées des clients : elles ne demeurent jamais inoccupées et rapportent par conséquent de multiples pourboires. Elles sont attribuées aux garçons les plus anciens, aux « caporaux », au *cartier*. Les tables de milieu forment les *rangs* ordinaires ; les tables du fond, qui ne sont pas toujours à l'abri des odeurs de cuisine ; les tables qui gênent le libre passage et dont les occupants sont fréquemment dérangés, les tables surtout qu'un courant d'air vient rafraîchir à l'improviste dès que la porte s'ouvre, ne sont occupées qu'aux heures d'affluence et les clients qui, bon gré mal gré, s'en contentent, bourent au pourboire. C'est le *rang* des débutants.

Au *bouillonneur*, il faut une mémoire aussi exercée qu'au comédien. Tandis que le maître

d'hôtel de grand restaurant dresse sur une fiche un menu complet, le garçon du restaurant populaire prend les commandes de chaque client, un plat après l'autre. Il donne des conseils, suggère des choix. Entre les habitués et lui s'établit une confiance familiarité. Mais il lui faut se rappeler les commandes successives de chacun pour les transmettre à la cuisine, les rapporter et pour en percevoir le montant à la fin du repas. Cette dernière tâche est facilitée par la clientèle : celle des grands restaurants, de l'avis unanime de tous les professionnels que nous avons consultés, est affligée d'une malhonnêteté déconcertante : les élégants soupeurs volent des cigares, trichent sur le champagne, nient certaines consommations, contestent l'addition. Les clients du bouillon sont généralement d'une honnêteté rigoureuse. Très souvent, aux heures d'affluence, le garçon s'en remet au client du soin d'établir la note. « Ça fait dix-huit sous, vingt sous, vingt-deux sous. » Le garçon ne procède à aucune vérification : il rend la monnaie et passe. Nul ne profite de cette confiance pour « faire sauter » un plat ou un dessert. Si les établissements mondains de la rue Royale et de la place Vendôme adoptaient de telles coutumes, ils ne tarderaient pas à fermer boutique, ruinés par leur clientèle.

Garçons et serveuses

Le service terminé, les garçons déjeunent : bœuf bouilli, encore bœuf bouilli, sempiternelle

nourriture dont la monotonie lasse les appétits les plus robustes. Pourquoi sont-ils voués au bœuf à perpétuité ? Parce qu'il faut faire bouillir cette viande tous les jours pour obtenir le *consommé* des clients.

Ils rendent leur caisse. Ils comptent les jetons qui leur restent et remboursent en argent ceux qu'ils ont laissés à la caisse en échange de chaque plat servi. Puis, le *caporal-légumes* apprend du chef la quantité de pommes de terre, de carottes ou de haricots que la cuisine accommodera pour le repas du soir et il distribue les légumes à ses hommes qui les épluchent.

Après quoi, durant une heure et demie ou deux heures, le personnel du restaurant — sauf l'équipe de garde — a le droit de quitter ses tables et ses fourneaux.

Les garçons travaillent au *bénéfice* : ils ne reçoivent aucun salaire de leur patron et ne doivent compter que sur la générosité des clients. Après un repas de 90 centimes, de 1 franc ou de 1 fr. 10 — et les repas à ce prix sont en majorité dans un service — l'usage est de laisser dix centimes au garçon (1). On imagine combien de clients il lui faut servir en une journée pour constituer un salaire, pour subvenir à ses frais d'entretien assez élevés : blanchissage des cols, des chemises qui

(1) Il arrive que le client ne laisse rien du tout. Le garçon qui l'a servi dit qu'il a *fait figaro*. Du client qui laisse deux sous, on dit que c'est un *paraplute*.

doivent toujours être impeccables; pour subvenir aussi aux menues amendes dont on le frappe : s'il oublie d'effacer sur la carte un plat « fini » à la cuisine, il verse vingt-cinq centimes à la caisse. Les *frais*, dans les bouillons, ne sont pas à la charge des garçons (1). En certaines maisons, on leur retient cependant une *prime* qu'ils doivent verser en prenant le tablier, comme les garçons de cafés.

Les serveuses de la première série (rangs de choix) versent, chez Boulant, 1 fr. 25 par jour; 0 fr. 75 à la seconde série; 0 fr. 50 à la troisième (rangs sacrifiés). Aux Bouillons Duval, la prime est uniformément de 1 fr. 50 par jour. Des amendes — cinquante centimes, un franc — les frappent pour les manquements les plus infimes dans le service. La maison leur impose un « uniforme » tenue noire, col et bonnet blancs (2).

Quand l'affluence des clients nécessite le travail d'*aides*, le restaurant embauche des *commis* (chargés de desservir les tables, de les napper, etc.) auxquels il est alloué environ 30 francs par

(1) La condition des garçons — et celle aussi des cuisiniers — est très différente dans les grands établissements, dans les *cabarets de luxe*. Dans un petit livre sur *Le cabaret*, nous essaierons de décrire ces derniers établissements et la situation particulière du personnel.

(2) Par un serupule pudibond qui fera sourire, elle leur impose aussi — gravement — « le port de pantalons fermés ».

mois. Certaines maisons ne leur allouent aucun salaire. C'est aux garçons qu'il appartient de le constituer ou de le compléter par des prélevements sur les pourboires.

En plusieurs bouillons, le garçon est frappé d'un droit fixe de cinq centimes par *chaise*, c'est-à-dire par client qu'il sert.

.
A quatre heures et demie, le personnel du restaurant regagne son poste pour le repas du soir. Il est libre à dix heures. C'est le plongeur qui part le dernier, ayant balayé, lavé, frotté tables et fourneaux, éteint les lumières, couvert les feux et gagné quatre francs environ pour quinze heures de travail.

La cuisine des wagons-restaurants

Voilà, pensez-vous, de longues journées pour de piètres salaires. Dans la corporation des employés de restaurant, il est une catégorie de travailleurs pour qui les journées sont plus longues encore et les salaires plus réduits : ce sont les cuisiniers des wagons-restaurants.

La *Compagnie internationale des Wagons-lits et des Wagons-restaurants* est une richissime administration qui règne sur tous les chemins de fer d'Europe. Son siège est à Paris, mais il est aussi à Bruxelles et à Berlin. Elle fait payer bon prix aux voyageurs les repas qu'elle leur sert. Pour augmenter ses bénéfices, elle attribue à son

personnel des salaires si bas, elle lui impose des conditions de travail si pénibles, en des locaux si malsains et si incommodes, qu'en dépit du chômage qui désole les cuisiniers, elle ne parvient jamais à embaucher un personnel complet et que la direction française est réduite actuellement à envoyer en Belgique des agents recruteurs dont l'éloquence doit convaincre les jeunes Brabançons sans méfiance.

La salle du wagon-restaurant flatte le goût du voyageur et le met en appétit par ses tables si blanc nappées, ses chaises de cuir docilement élastiques, ses tapis veloutés. La cuisine est un boyau étroit où le chef et son commis côte à côte ne font un geste sans se bousculer et se gêner. On peut justement dire de ces ouvriers qu'ils se sentent les coudes. Devant eux, s'allonge le *piano* — le fourneau — qui leur grille le visage; derrière eux, s'ouvrent les soupiraux qui leur glacent la nuque et le dos quand, le train marchant à grande allure, la vitesse de la course précipite l'air en trombe. Sur leur tête, comme un poids énorme toujours prêt à s'abattre, le réservoir d'eau chaude : au premier choc, en cas de tamponnement ou de déraillement, ce réservoir se défonce, une cataracte d'eau bouillante s'abat sur les ouvriers.

Nous avons vu un cuisinier qui fut ébouillanté. L'accident qui le laissa pour six mois à l'hôpital — il porte aujourd'hui encore, aux reins, d'ingurissables plaies — fit des blessés parmi les diplomates d'une mission étrangère. On leur alloua

des indemnités qui, parties de 15.000 francs, atteignent 180.000 francs pour les personnages de marque.

Quant à lui, la Compagnie lui dit :

— Soyez gentil, soyez sage, ne faites pas de procès : vous y gagnerez ; on vous en tiendra compte.

Le pauvre homme n'était pas syndiqué. Il écouta les bons apôtres. Il ne demanda rien. On ne lui donna rien. Malade encore, il reprit son service. Il s'attend aujourd'hui à un prochain renvoi, car un contrôleur lui veut du mal.

Quand vous demeurerez debout dans le couloir d'un express en pleine vitesse, n'êtes-vous point irrésistiblement projetés en avant le nez contre la vitre, rejetés sans douceur en arrière et, pour garder l'équilibre, ne vous faut-il point vous cramponner à la barre d'appui ? Vous pouvez alors imaginer la situation des cuisiniers, constamment debout dans leur cage étroite et que la trépidation jette l'un contre l'autre. Pour travailler, ils doivent s'arc-bouter, les pieds contre le fourneau, le dos à la paroi et prendre garde à leurs couteaux pointus : un cahot violent fait un blessé. Combien de temps séjournent-ils dans la cuisine trépidante, à la fois en pleine chaleur et en plein vent ? Voici le service quotidien sur une ligne ordinaire : Paris-Limoges.

Les « Journées » de travail

A six heures du matin, le commis doit se trouver au *magasin central* de la compagnie, rue de

Maubeuge, pour prendre livraison des produits culinaires que la cuisine traitera. Avant cette heure matinale, les omnibus et tramways ne roulent pas : il franchira donc à pied — par tous les temps — la distance qui sépare son domicile du magasin, promenade matinale qui l'obligera à se lever dès cinq heures. Il accompagne les marchandises au wagon où le chef entre à huit heures et demie. Ils se mettent aussitôt à la besogne : nettoyage général, épluchage des légumes, *mise en place*. A 10 h. 14, départ.

A midi — des Aubrais à Vierzon — service de la première série de voyageurs. De 1 h. 12 à 2 h. 7, — Vierzon à Châteauroux — service de seconde série. De Châteauroux à Saint-Sulpice, — 2 h. 7 à 3 h. 17, — service de la troisième. A 3 h. 30, les cuisiniers peuvent prendre leur repas, debout dans leur cuisine : vous n'imaginez pas que la compagnie les autorise à s'asseoir sur les sièges de sa salle à manger ? A 4 h. 27, arrivée à Limoges. Les cuisiniers, pensez-vous, vont respirer un instant ! Non, car il leur faut commencer immédiatement la mise en place pour le repas du soir. Le wagon-restaurant est accroché au train qui remonte vers Paris. A 6 h. 7, départ. Première série des diners. A minuit 7, — sauf retard, — arrivée à Paris. A minuit 30, les cuisiniers ont achevé leur « journée ».

De huit heures et demie du matin à minuit 30 : seize heures de travail effectif pour le chef.

De six heures du matin à minuit 30 : dix-huit

heures et demie pour le commis qui a vingt ans !
Et le lendemain, on recommence.

Mais ces journées de travail ne sont pas les plus longues ! Voici le détail du service « à bord » du Côte d'Azur rapide.

Le commis, à 6 heures du matin, est à son poste au Magasin de la rue de Maubeuge. A 7 h. 1/2, le chef est à la cuisine. A 9 heures, le train part. La mise en place est faite; la première série de voyageurs est servie à 10 h. 45; la seconde à midi; la troisième à 1 h. 15. A 2 h. 1/2, le service « table d'hôte » est terminé. Les cuisiniers vont-ils goûter à la cuisine ? Non, car le *service à la carte* commence. Il se prolonge jusqu'à Lyon : 3 h. 16. Les cuisiniers déjeunent, alors ? Point : les voyageurs de la première série, qui ont pris leur repas de bonne heure, s'ennuient : ils ont faim, pour se distraire. Le *service des collations* commence : thé, chocolat, sandwiches, gâteaux, viande froide. Il est six heures, nous sommes en Avignon. Les cuisiniers renoncent à déjeuner, car le moment est venu de servir la première série des diners. Elle s'achève à Marseille. La seconde lui succède, jusqu'à Toulon, et la troisième prend fin à Saint-Raphaël : 9 h. 50. C'est au tour des gourmets d'occuper les tables : pour eux, service à la carte qui se prolonge jusqu'à Nice : 10 h. 50.

Alors, les cuisiniers font leur premier repas.

Ils le font mal : autour d'eux, les garçons de salle trient et empaquettent le linge sale qu'ils

doivent rendre à Vintimille, et la vue de ces blancheurs maculées coupe l'appétit.

Enfin, voici Vintimille; il est une heure du matin. Les cuisiniers vont se coucher. Ils se reposent le lendemain.

Le chef a fourni dix-sept heures et demie d'un labeur écrasant.

Le commis a fourni dix-neuf heures.

Ils se reposeront le lendemain... à moins qu'ils ne travaillent. Nul ne s'étonnera d'apprendre qu'à exercer ce métier, les cuisiniers gagnent des maladies fréquentes: pour remplacer les malades, les absents, les démissionnaires, ou simplement pour réaliser des économies de personnel, la compagnie fait *redoubter* ses employés. « Redoubler », c'est quitter un wagon-restaurant à la fin d'un service pour s'embarquer immédiatement sur un autre.

Si bien que, descendant du *Côte d'Azur rapide* à une heure du matin, les cuisiniers sont invités fréquemment à prendre place, cinq heures plus tard, sur le *Riviera* qui, par Lyon et Besançon, les emmène à Berlin. Ou encore sur le *Méditerranée-Express* qui monte à Calais.

Ah ! le service sur le *Méditerranée-Express* ! Sur la ligne de Limoges, on travaille dix-huit heures consécutivement, dix-neuf heures sur le *Côte d'Azur* ! Sur « le Méditerranée », on fournit cinquante heures. On monte en wagon à Calais à 1 h. 1/2 de l'après-midi. Départ à 3 heures. Arrivée à Vintimille le lendemain, à 1 heure de

l'après-midi. Où a-t-on dormi ? Sur les tapis qui ornent la salle à manger (1).

Départ de Vintimille le jour-même, à 3 h. 50. Arrivée à Paris le lendemain à 8 h. 50. Départ immédiat pour Calais où l'on est rendu — le mot est vrai dans les deux sens — à 1 heure de l'après-midi, si l'on n'a pas manqué la correspondance; à 3 h. 25 le plus souvent. Depuis 1 heure de l'après-midi jusqu'au surlendemain à 3 heures, le service des cuisiniers comporte cinquante heures...

Mais si ces ouvriers travaillent beaucoup, leurs salaires sont dérisoires. Le chef de cuisine débute à 150 francs par mois et atteint, après plusieurs années de service, 180 francs au maximum. Le salaire des commis varie entre 70 et 80 francs. Ceux des grands trains gagnent 90 francs. Toute leur situation est exprimée par ces deux chiffres : 19 heures de travail, 80 francs par mois.

(1) Les tables du wagon-restaurant se soulèvent : on fait son lit sous la table. Les ouvriers entassent des serviettes sales sur le tapis, s'enveloppent de nappes tachées de vin et reposent comme ils peuvent sur cette couche sommaire. Dans le « train-transatlantique » qui assure la nuit le service de Cherbourg à Paris, il arrive qu'un voyageur, encore incommodé de la traversée, désire avaler quelque cordial. Il entre dans la salle du restaurant — dont la porte doit rester ouverte — et se croit transporté soudain dans une infirmerie de campagne à voir tous ces hommes étendus parmi des linges. Il en pousse un du pied, l'ouvrier se réveille et sert le voyageur.

« Quelques » services » aux wagons-restaurants

LIGNE	ENTRÉE EN SERVICE	DÉPART	ARRIVÉE	NOUVEAU DÉPART	RÉTOUR DÉFINITIF	DURÉE DE TRAVAIL
Riviera Express	6 h. 20 matin	de Vintimille à Besançon 8 h. 20	à Besançon à 30 minutes	Entrée dans le wagon 5 heures :	10 h. 25 soir	4 heures sur 40
Paris-Cherbourg	6 h. matin (Magasin central)	de Paris 7 h. 30	à Cherbourg 2 h. 45	5 h. 30 (on ne descend pas du wagon)	5 minutes retard sur 24	5 heures sur 24
Paris-Trouville ⁽¹⁾ (service d'été)	5 heures soir	à Trouville 11 h. 15 (coucher sur le tapis)	à Rennes 7 heures matin	8 h. matin à 6 heures	1 heure soir	6 heures sur 24
Paris-Rennes ⁽²⁾ (dédoublément)	Minuit (haut-le-pied)	— (coucher dans la voiture)	à Rennes 7 heures matin	11 heures	5 h. 15 (pour repartir à minuit)	

1) A l'aller, le travail de nettoyage de la cuisine par le commis ne s'achève pas avant minuit. Il dort sur les tapis du wagon et reprend son service à 6 heures du matin pour la préparation des *complets* (petits déjeuners). Au retour, la seconde série des déjeuners étant servie de plain-pied, il fait donc ces travaux d'arrivée en gare. Il les termine à 2 heures. Il se rend aussitôt au magasin de la rue de Manbeuge pour recevoir les provisions. Il les accompagne à la gare St-Lazare et les garde jusqu'à l'arrivée du train : à heures 20. A ce moment il reprend son service dans le wagon.

2) Il est défendu d'emporter des couvertures qui « encombreraient les lits ».

Les serveurs

Le service de la salle est assuré par le *serveur* (ou maître-d'hôtel) et par son aide. Le serveur dépose, en entrant à la compagnie, un cautionnement de 100 francs (1). Il est tenu d'acheter — à la *Belle Jardinière* et non ailleurs — un uniforme dont le coût s'élève à cent francs (habit : 51 francs; pantalon : 18 fr. 75; gilet : 7 fr. 50; vestes blanches : 8 francs l'une; gants noirs, casquettes, faux-cois). Le serveur ne reçoit aucun salaire : il ne doit compter que sur la générosité des clients. Générosité aléatoire, les voyageurs anglais, notamment, se refusent en grand nombre à laisser un pourboire pour la raison que cette coutume est inconnue chez eux. Il paie son aide 5 francs par jour. Il est responsable pécuniairement des vins, liqueurs, argenterie, services, couverts, linge, etc. Les tables non occupées même doivent être toujours garnies — en exécution de contrats de publicité — de bouteilles d'Eau d'E-

(1) Il n'est pas jusqu'aux nettoyeurs de wagons qui reçoivent 4 francs par jour pour un travail insalubre qui ne soient astreints à déposer ce cautionnement de 100 francs et à se fournir — à la *Belle Jardinière* — d'un vêtement d'uniforme qu'ils ne portent jamais. En été, lors de la mise en marche de nombreux trains de saison, on embauche quantité de ces ouvriers. On les renvoie au bout de trois mois. Mais ils ont acheté — et payé — l'uniforme.

vian. Un cahot fait-il choir une bouteille qui, dans sa chute brise une assiette ou un verre ? Le serveur rembourse, au prix de vente, assiettes, verres, bouteilles, contenant et contenu. La compagnie exige le remboursement des ustensiles de table à des prix exorbitants. Un verre qui porte une écharcurer à peine visible est facturé 0 fr. 25 au serveur. Une théière dont le bec présente une éraflure grande comme la tête d'une épingle est comptée 2 fr. 35 (sans couvercle) ; un saladier que l'on peut évaluer à 1 fr. 25 en fabrique, est payé 4 fr. 65 par le serveur. Les bouteilles vides sont comptées 0 fr. 25. Un bouchon de carafe, 1 franc. Bien mieux : l'industriel qui fabrique le *Sel Cérébos* fournit *gratuitement* la compagnie — à titre de publicité — de petites salières pleines de son produit. Quand l'une de ces salières est détériorée imperceptiblement, la compagnie en exige le remboursement à 0 fr. 65. Le couvercle est compté en plus : 0 fr. 30. Nous avons eu en mains les pièces remboursées à ces prix et les *débts-notes* délivrés par la compagnie, qui en garantissent l'authenticité.

Le personnel ouvrier du wagon-restaurant est complété par l'*officier* qui nettoie l'argenterie et les couteaux.

Un agent-comptable — le *receveur* — qui exerce aussi les fonctions de surveillant — est attaché à chaque restaurant.

Le service est organisé de telle façon, sur certaines lignes, que les ouvriers doivent coucher en une station terminus ou en une ville d'em-

branchement. Aucune indemnité ne leur est allouée pour la grosse dépense que représente la location d'un domicile supplémentaire.

Sur simple dénonciation d'un contrôleur — wagon mal tenu, service négligé, etc. — les ouvriers sont « mis à pied » et perdent leur salaire. Enfin, le repos hebdomadaire n'existe pas pour eux : ils n'obtiennent que le désastreux *repos groupé*, long de trois jours par mois, qui les astreint à fournir vingt-sept jours de besogne ininterrompue. Les cinquante-deux jours de repos qu'impose la loi sont obtenus par un congé supplémentaire de six jours tous les trimestres et de quatre jours tous les ans.

La compagnie impose au chef un « rendement de bénéfices ». Recevant trente-huit francs de denrées culinaires, il doit en tirer cent francs de recettes (soit 163 p. 100 de bénéfice brut).

Organisation syndicale

Les travailleurs du restaurant se groupent en trois organisations : la *Chambre syndicale ouvrière des Cuisiniers de Paris*, dont le siège est à l'Annexe A de la Bourse du Travail, rue J.-J. Rousseau, la *Chambre syndicale ouvrière des Limonadiers, Restaurateurs et assimilés de la Seine*, qui réside à la grande Bourse, la *Chambre syndicale des Garçons de cuisine* (plongeurs), installée à l'Annexe A.

La Chambre syndicale des Cuisiniers a fondé,

rue Coquillière, un *Office de placement* doté d'une administration et d'un budget particuliers, dont le fonctionnement est contrôlé par le Syndicat.

La Chambre syndicale réunit l'élite de la corporation, au point de vue intellectuel et moral comme au point de vue professionnel. Ici, comme en nombre d'organisations, d'ailleurs, ce ne sont pas les plus misérables qui s'affirment les plus révoltés : il est difficile de faire comprendre au pauvre commis de gargote l'utilité de l'action syndicale ; au contraire, les « grosses tiges », dont la science culinaire est connue des propriétaires d'hôtels et de restaurants, les « chefs de partie », dont la valeur professionnelle n'est pas discutée, entrent au Syndicat par devoir de solidarité et s'emploient — aux dépens parfois de leurs intérêts personnels — à faire triompher des revendications qui ne sont pas toujours les leurs. Car si les premiers ont tout à espérer de l'action syndicale : diminution des journées de travail, augmentation de salaires, repos, les autres, en raison de leurs connaissances techniques et de la difficulté que l'on éprouverait parfois à les remplacer — si les gâte-sauce abondent, les bons cuisiniers ne sont pas innombrables — peuvent encore discuter avec leurs employeurs et obtenir satisfaction par des méthodes d'action individuelle, interdites aux ouvriers d'industrie.

Il n'est pas de commerce qui porte plus loin l'horreur du groupement ouvrier que celui du restaurant élégant. Le syndiqué, pour les maîtres de cette industrie, apparaît sous les traits du diabo-

lique « saboteur » dont la malice peut s'exercer sur les plats fins, les vins de choix, les liqueurs généreuses. « Si la clientèle riche et gourmande venait à savoir qu'il est des syndicats à la cuisine, supposent les propriétaires, elle s'enfuierait, terrifiée, secouée par les coliques anticipées des digestions « sabotées ». Aussi, le cuisinier syndiqué est-il mis à l'index, implacablement. Franquet, secrétaire du syndicat, à qui l'on ne pouvait reprocher aucune faute professionnelle, fut repoussé de toutes les maisons de Paris, petites ou grandes, réduit à la misère, contraint, pour vivre et nourrir les siens, d'aller travailler à Ostende sous un nom d'emprunt.

Quand, en 1907, la grève éclata dans les cuisines pour sauver le repos hebdomadaire que l'on allait supprimer de fait, le chef d'un des plus illustres restaurants parisiens — certains disent le plus illustre — abandonna immédiatement le travail par pure solidarité, car il se reposait, lui, à sa guise. Il gagnait des appointements de sous-secrétaire d'Etat : on le tenait pour un des maîtres en l'art des festins. Il fut révoqué. Son nom, son signalement communiqués d'hôtel à hôtel, de restaurant à restaurant, de cercle à cercle, devinrent un épouvantail : quand il voulut travailler, toutes les portes se fermèrent devant lui comme devant le Pêcheur se ferment les portes du Ciel ! Il dut, pour vivre, accepter un engagement aux Antipodes. Abominablement volé par ses correspondants, il revint à Paris, plus misérable et plus gueux que le plus déshérité des

plongeurs, mais toujours syndiqué et bien décidé à le demeurer, malgré tout et malgré tous. Et qui vint frapper un matin à la porte de son « garni » ? Le propriétaire de l'illustre restaurant qui, en dépit de toutes ses tentatives, n'avait pu remplacer son chef : la réputation de la cuisine fléchissait, les riches clients murmuraient, le poste était vacant. Le chef syndiqué rentra dans la place avec les honneurs de la guerre.

On usa de tous les moyens contre l'organisation ouvrière dont l'action tenace inquiétait les maîtres des restaurants. L'une des calomnies qui fut le plus souvent répétée contre elle était l'affirmation qu'elle groupait plus d'agitateurs que de professionnels.

Il fallait avec éclat confondre les menteurs. Aussi, en 1908, la Chambre syndicale décidait-elle de participer à l'Exposition culinaire et de soumettre au jury un menu combiné et préparé par ses adhérents. Les syndiqués se mirent à l'œuvre. Tandis que les grands hôtels, les grands restaurants, préparaient leurs envois au feu clair des cuisines, chaque ouvrier, sa journée faite, paraît chez lui sur le réchaud ou sur la flamme du gaz le met dont l'exécution lui avait été confiée.

Le jury dut reconnaître que l'exposition de la Chambre syndicale ouvrière, tant par l'élaboration irréprochable de son menu, que par sa présentation simple et originale, triomphait de tous ses concurrents. Il le reconnut, mais il hésita à le proclamer. Les grands restaurateurs s'indignèrent : attribuer la plus haute récompense à la

Chambre syndicale, c'était décerner aux syndiqués un brevet officiel de valeur professionnelle, c'était proclamer devant toute la corporation les capacités de ces « meneurs » que l'on traitait couramment de « propres à rien ». Le jury, sous peine de se disqualifier, dut accepter cette cruelle épreuve : le Grand-Prix de l'Exposition — une fort belle coupe d'argent ciselé — fut attribué solennellement aux « saboteurs » du syndicat.

Contre le chômage

C'est à combattre le chômage qui désole la corporation que la *Chambre syndicale des Cuisiniers* consacre ses efforts les plus vigoureux. Paris est le rendez-vous des cuisiniers chômeurs de France et d'Europe même. L'automne les ramène par centaines dans les officines de placement du centre de la ville. Pourquoi tant de chômeurs ? Parce qu'au début de la bonne saison, alors que vont s'ouvrir les restaurants, casinos et hôtels des villes d'eaux et des plages, les propriétaires « embauchent » au petit bonheur. Beaucoup offrent à leur personnel des salaires très réduits que les ouvriers acceptent en échange de la promesse solennelle qu'ils feront partie de la *brigade d'hiver*, c'est-à-dire que le travail leur sera assuré durant toute l'année. L'été fini, le patron les congédie. En vain invoquent-ils la promesse solennelle. « Avez-vous un engagement écrit ? » Ils reviennent à Paris, tous...

Pour diminuer le chômage, la Chambre syndicale mène une campagne en faveur du repos hebdomadaire qui, permettant au travailleur en place de réparer ses forces, assure un salaire au chômeur qui le supplée. Elle a demandé la loi de 1906 dix ans avant qu'elle ne fût votée.

Elle a déclaré la grève générale de la corporation quand, en 1907, cette loi fut menacée. Elle en surveille l'application avec une jalousie de duègne, dénonçant les contrevenants, harcelant les inspecteurs du travail, les ministres, signalant à la vindicte publique, par de sévères affiches, les patrons réfractaires. Ses efforts ont imposé le repos dans la plupart des cuisines de quelque importance.

Elle lutte pour la diminution des journées de travail. Elle préconise l'usage général des *caisses de solidarité* — qui fonctionnent pour ses adhérents depuis plusieurs années. Enfin, elle se déclare nettement favorable à l'institution de l'assurance sociale contre le chômage (1), la maladie, etc.

(1) En juin 1910, elle commence une campagne pour améliorer la situation des ouvriers travaillant dans les wagons-restaurant. Elle réclame un salaire de 10 francs par jour pour les chefs de cuisine, de 5 francs pour les aides, une indemnité de logement égale à un franc par jour pour les ouvriers tenus de coucher hors de leur domicile ordinaire; la limitation à dix heures de la journée normale de travail.

Organisation des garçons

La *Chambre syndicale des Limonadiers-restaureurs* provoqua, en 1907, un mouvement de grève pour obtenir la suppression de tous les frais qui incombent aux garçons dans les cafés et dans les grands restaurants surtout; le repos hebdomadaire, le port de la moustache.

Actuellement, elle fait porter tous ses efforts sur la *suppression des frais*, incomplètement réalisé. Le travail au pourboire est choquant parce qu'il fait du travailleur un solliciteur et que le salaire prend l'aspect d'une libéralité. Mais on ne saurait en poursuivre l'abolition avant d'avoir assuré l'ouvrier d'une rétribution équivalente. L'abus scandaleux consiste à prélever sur ce pourboire que le consommateur abandonne au garçon seul une redevance, soit sous forme de droit fixe : trois, quatre, cinq francs par jour, soit sous forme de *frais* : achat du papier à lettre, cure-dents, casse du matériel, salaire des auxiliaires.

La *Chambre syndicale* a créé une *caisse de grève*, de *solidarité*, d'*assistance judiciaire*; elle donne à ses adhérents le *sou du soldat*; elle organise le placement.

La *Chambre syndicale des Garçons de cuisine* s'efforce de grouper les *plongeurs*, les plus misérables parmi les travailleurs du restaurant et, naturellement, les plus difficiles à réunir pour la défense de leurs droits.

