

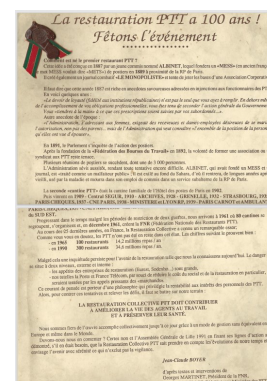


La création des restaurants PTT

Présentation

Guy Fleury a confié à Arhistel une affiche signalant l'Assemblée Générale de la Fédération Nationale des Restaurants PTT de 1991, signée par Jean-Claude Boyer qui demandait, à cette date, de célébrer le centenaire de la création de la restauration PTT.

Selon lui et d'après les interventions de Georges Martinet, président de la Fédération Nationale des Restaurants PTT et Anne Mordelles, diététicienne au ministère des PTT, l'idée du 1^{er} restaurant aurait été conçue en 1887 par un modeste commis nommé Albinet et concrétisée en 1889 par la création d'un « mess » de postiers à côté de la Recette Principale de Paris. Albinet aurait ensuite participé à des actions revendicatrices qu'il fut accusé d'avoir organisées. Il en aurait été puni, « exilé » au fond du Sahara, dont il serait revenu bien plus tard, usé, dans un service subalterne de la RP où il aurait fini sa vie.



Histoire de la fondation

Le « mess » de la RP de Paris

Le premier article faisant état « d'un projet de pension alimentaire qui portera le nom de mess des Postes et Télégraphes » paraît dans **le Petit Parisien** du 9 novembre 1889.

Le 12 novembre, **la Lanterne** précise « qu'un certain nombre d'employés des postes et télégraphes se sont réunis et ont décidé la création d'un mess leur permettant de prendre leur nourriture commodément et à bon marché. Dans une seconde réunion tenue le 9 novembre à la brasserie du Griffon, 6 rue des Lavandières Sainte Opportune à Paris, les pourparlers engagés avec les concessionnaires n'ont pas abouti. Les agents ont donc décidé de s'organiser eux-mêmes et adopté le règlement qui régira le mess. Les 31 membres ont alors nommé une commission provisoire chargée de trouver un local dans un rayon de 200 m du grand hôtel des Postes.



Cette commission rendra compte de ses démarches à la réunion qui se tiendra le 14 novembre à 21h, brasserie du Griffon. Cette assemblée nommera la commission des 6 membres prévue par les règlements afin que le mess puisse fonctionner le 1^{er} décembre. Les agents qui voudront adhérer devront s'adresser à M Galinier, chargé de centraliser les adhésions ».

Le 18 novembre, **le Radical** officialise « la création d'un mess par les employés des Postes et télégraphes de Paris avec l'autorisation et sous la présidence du Directeur Général M. Coulon. Les quotes-parts seront d'environ 60 francs par mois ».

La Justice précise que « les organisateurs ont eu une entrevue avec M. Coulon. Le Directeur des Postes et Télégraphes a déclaré que l'administration, sans s'immiscer dans leur œuvre, leur prêterait son plus bienveillant concours et qu'il ne saurait trop approuver leur initiative, à la condition toutefois que ce mess ne devienne pas un centre d'agitation. Les organisateurs ont assuré le Directeur de leur esprit de discipline et de concorde et lui ont demandé de devenir le président honoraire du mess. M Coulon a accepté à la condition que ce titre n'implique aucune ingérence de sa

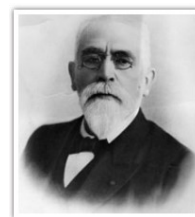
part dans cette institution, souhaitant qu'elle reste libre et indépendante. Les statuts ont été définitivement adoptés le 14 novembre. Les quotes-parts sont estimées à 60 francs par mois. Si elles n'atteignent pas ce chiffre, la différence en moins sera affectée à l'agrandissement et l'amélioration du mess ».

Le nom d'Albinet n'apparaît pas dans ces publications de novembre 1889. Il est déjà commis à la RP à cette date et on peut penser qu'il a participé à ces réunions pour fonder ce mess et peut-être même a-t-il fait parti des membres qui ont géré ces commissions fondatrices.

C'est seulement en 1892, alors qu'il se trouve accusé d'avoir présidé une réunion à la Bourse de Paris, ce qui lui était défendu par son statut, que les journalistes s'intéressent à lui. Il y est alors présenté comme fondateur des mess des postiers.

La « popotte » de la rue de Grenelle

Toutefois, **Le Petit Parisien**, journal certainement plus favorable au gouvernement en place, note « qu'il existe déjà rue de Grenelle, créée à l'initiative de M Coulon, deux ans auparavant, une cantine surnommée « la popotte ». En effet, celui-ci fut ému par la situation des employés qui n'ont qu'une heure pour déjeuner, demeurent souvent fort loin de leur lieu de travail et sont donc contraints de manger froids les aliments qu'ils apportent. Il mit à leur disposition une pièce et 5 femmes de service pour faire la cuisine et leur procura gratuitement le gaz nécessaire au chauffage de 4 fourneaux et d'une rôtissoire. Voici comment fonctionne cette cantine : afin qu'il n'y ait pas de restes, les employés indiquent la veille ce qu'ils veulent prendre le lendemain : pain, vin, bouillon, bœuf, pommes de terre frites, biftecks, côtelettes, veau, légumes ou café. Les femmes de service achètent alors en conséquence. Elles se sont entendues avec un boulanger et un boucher qui leur accordent un rabais important. Quant au vin et à l'épicerie, c'est la société coopérative des employés de l'Etat qui les leur fournit. Grâce à ce système, les employés peuvent déguster un excellent bouillon pour 2 sous, un bifteck ou une côtelette pour 6 sous, une salade pour 2 sous et du café pour 1 ou 2 sous. Ils peuvent, s'ils le préfèrent, apporter eux-mêmes leur viande. Dans ce cas, ils doivent 1 sou pour la cuisson. 150 dames, appartenant presque toutes au service de la comptabilité, se nourrissent ainsi depuis 2 ans et se trouvent fort bien de cette innovation. Elles viennent, à l'heure des repas, prendre à un guichet les portions qu'elles ont commandées, et retournent à leur place déjeuner tranquillement, délaissant la charcuterie qui formait jadis la base de leur nourriture. Prochainement, aussitôt qu'il pourra disposer d'un local assez vaste, le directeur des Postes et Télégraphes établira une « popotte » semblable pour les dames télégraphistes ».



Selon les auteurs de l'affiche de 1991, la « seconde cantine PTT » créée était la cantine familiale de l'Hôtel des Postes à Paris, puis vinrent les cantines de Central Ségur, Archives, Grenelle, Strasbourg, Paris Chèques, Paris CNE...

En 1961, 80 cantines se sont regroupées pour former la FNR. En 1990, elle gérât 300 restaurants et servait près de 35 millions de repas.