

AMOPA Section de l'Aube : Réunion amicale

du 2 février 2017

Quarante-trois adhérents et amis de la section de l'Aube de l'AMOPA se sont retrouvés au lycée Édouard Herriot de Sainte-Savine, commune de Troyes Champagne Métropole, le jeudi 2 février 2017 pour une réunion amicale.

À 10 h 45, après le mot d'accueil du président M. HAAS, c'est à M. CHEUTIN, directeur de la Maison de l'Outil et de la Pensée Ouvrière qu'a été donnée la parole pour un exposé très documenté sur l'histoire du Compagnonnage.

Spécialiste des archives du Compagnonnage, compagnon lui-même, M. CHEUTIN a retracé l'évolution de ce mode de regroupement des ouvriers spécialisés dans un domaine apparu dès le Moyen Âge, en particulier chez les tailleurs de pierre des grandes cathédrales. De par son étymologie, « cum » et « panis », le terme de compagnon, indique que le compagnonnage est une institution d'entraide reposant



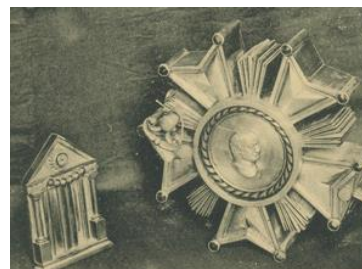
sur la notion de fraternité. Par la suite, au 16^e et 17^e siècles des divergences liées à l'appartenance religieuse entraînent des scissions entre compagnons qui provoquent des échauffourées, des rixes dont témoignent les archives judiciaires. L'Église réprouve les pratiques initiatiques des compagnons qui utilisent certains symboles religieux. Deux grands groupes de compagnonnage se partagent le monde du travail : les compagnons du Devoir et les Compagnons du Devoir de Liberté. Au 18^e siècle, la loi Le Chapelier interdisant les associations marque le recul du compagnonnage. Et au 19^e siècle, il doit faire face à l'évolution industrielle qui bouleverse les pratiques ouvrières. Il est aussi en butte à la concurrence des sociétés de secours mutuel préfigurant les syndicats ouvriers. Deux figures tentent de mettre fin aux rivalités qui déchirent le monde du compagnonnage : Agricol PERDIGUIER (1805-1875), et Lucien BLANC (1823-1909), organisateur d'un mouvement de réforme et de progrès qui fédère des sociétés de compagnons réunis, les organise en une Fédération Compagnonnique de tous les Devoirs réunis puis en une Union Compagnonnique (1889). Au 20^e siècle, les compagnons créent des sociétés protectrices des apprentis et mettent en place des cours professionnels. Mais la première guerre mondiale va saigner les effectifs. Lors de la seconde guerre mondiale, le compagnonnage échappe de peu à une interdiction et parvient à démontrer qu'il n'est pas un mouvement maçonnique.

Depuis la Libération, plusieurs associations regroupant des métiers différents coexistent tout en étant animées des mêmes principes de moralité, de respect dans la vie en collectivité, de formation des jeunes à la maîtrise d'un métier au travers de l'organisation de cours professionnels, d'ouverture aux autres et de découverte de nouvelles techniques grâce au Tour de France qui est devenu de nos jours un Tour d'Europe, voire un Tour du Monde. Enfin, la place des femmes y est maintenant reconnue. D'abord cantonnées à l'accueil matériel dans les auberges au début du 20^e siècle, puis dans les Maisons, comme Mères, elles ont aujourd'hui le droit d'intégrer les formations. La première a été reçue officiellement chez les tailleurs de pierre en 2006. Restent de la tradition les étapes du parcours du jeune qui, d'aspirant à compagnon

fini, doit prouver sa valeur morale et professionnelle en passant par les degrés de l'initiation, rituels à caractère secret chargés de symboles, mais surtout par la production d'un chef-d'œuvre ou travail de réception tel que la serrure de Marseille en 1809



aujourd'hui perdue de vue, ou bien cet objet de 17 700 pièces, entièrement démontable, réalisé par François Roux au 19e siècle que la Maison de l'Outil et de la Pensée Ouvrière expose encore aujourd'hui.



Le compagnonnage a intégré plus de cent métiers au fil des siècles depuis les tailleurs de pierre jusqu'aux carrossiers héritiers des charrons des siècles précédents et aujourd'hui l'électronique. Reconnus par l'institution, les Compagnons du Devoir ont été admis à la Conférence des Grandes Écoles au même titre que les établissements les plus prestigieux.

Les participants ont apprécié la clarté de l'exposé et les illustrations du montage spécialement réalisé à leur intention et ont chaleureusement applaudi M. CHEUTIN.

À midi, tous ont rejoint le restaurant pédagogique du lycée hôtelier, *L'Auguste et le Renoir*, pour partager un repas servi avec maestria par des élèves aguerris. Autour des quatre tables impeccablement dressées, les conversations animées s'arrêtèrent parfois pour déguster les blinis au saumon et crème, l'œuf mollet pané dans sa sauce aux champignons, le filet de sandre avec purée de panais, la suite de fromages, le baba sur ananas rôti et sorbet de citron vert, le tout arrosé de jus de treille variés.



La section de l'Aube entend maintenir cette tradition qui lui est chère pour faire se rencontrer ceux de ses membres et sympathisants qui aiment à associer culture intellectuelle et culture gastronomique.

La secrétaire : Monique Louvel-Meistrell