

Une bonne distribution des produits, qu'ils soient alimentaires ou articles de consommation courante, a toujours été une préoccupation prioritaire pour les hommes. Au début du XX^e siècle, le commerce à Nanterre est assuré par quelques grossistes et une multitude de petits détaillants.

Le commerce en 1900

Plusieurs grossistes en vins et liqueurs disposent de vastes entrepôts. Établie route de Paris depuis 1887, à l'angle des rues Sadi-Carnot et Clemenceau, la maison Richardière et Hannière, emploie des charretiers, des bourreliers, des tonneliers, du personnel commercial et administratif. Dans le bourg, les établissements Gauss ont installé leurs chais à l'emplacement actuel du Monoprix, à l'angle des rues Maurice-Thorez et Stalingrad. Avec trois autres marchands de vins en gros, MM. Maes, Rochat et Sasle, ils adhèrent à l'Union commerciale et industrielle de Nanterre, qui regroupe plus de soixante-dix commerçants et industriels. Cette association, créée en février 1897, s'est fixé trois objectifs principaux : l'entente mutuelle de ses membres, l'organisation des fêtes et la protection des intérêts du commerce et de l'industrie. Elle mène campagne contre le remplacement des prestations, impôt communal affecté à l'entretien des chemins vicinaux, par

une taxe sur les alcools. Elle proteste également contre la création d'un wagon-bar, en 1898, dans le tramway qui relie Paris à Saint-Germain-en-Laye. Nanterre, dont les activités agricoles sont importantes, dispose de trois marchands de grains, issues et fourrages : MM. Bresnu et Mainguet, 14 et 46, rue du Chemin-de-Fer et M. Duval installé 34, rue Saint-Germain. Non loin de là, depuis 1888, au n° 50, sur cette route où passent tous les maraîchers de Montesson, de Croissy qui se rendent aux halles de Paris vendre leurs légumes, M. Thomas est spécialisé dans la vente des outils agricoles et en particulier de la fameuse binette de Nanterre. À côté des grossistes dont la clientèle déborde le cadre de la commune, les boutiques et les marchés assurent la vente des produits indispensables à la vie des Nanterriens. Les boutiques se répartissent principalement le long des rues

Saint-Germain (Henri-Barbusse) et du Chemin-de-Fer (Maurice-Thorez) qui sont les grands axes de circulation. Comme de nos jours, la devanture doit renseigner le client sur les marchandises qui lui sont proposées et l'attirer pour qu'il franchisse le seuil de la boutique. Arrangées par les commerçants eux-mêmes, les vitrines mettent en valeur, avec plus ou moins de bonheur, les produits à vendre. Pour les uns, il s'agit de donner



De nombreux marchands en gros s'étaient installés à Nanterre et profitaient de la proximité de la capitale.

une impression d'abondance; on y amoncelle des « cochonnailles », des blocs de saïndoux



Au carrefour des rues de Saint-Germain et du Chemin-de-Fer : le cœur du commerce nanterrien.

sculptés, des alignements de bouteilles, des boîtes de conserve; on y suspend des jambons, des porcs et bœufs écorchés... Pour les autres, il faut susciter la curiosité en exposant bijoux, nouveautés... L'enseigne et les panneaux de façade sont peints par un spécialiste, le peintre en lettres. C'est lui qui orne les devantures des inscriptions en lettres majuscules : « À la civette », « À la gerbe d'or », « À la ville de Nanterre », « Laiterie du Château de Mareil », etc. La mention de la date de fondation souligne le caractère sérieux et honnête de la « Maison de confiance » transmise de père en fils. À l'intérieur, le meuble essentiel, le comptoir, en bois ciré, porte la balance Roberval et ses poids en cuivre bien astiqués. Tables, vitrines, casiers, étagères, tiroirs permettent de

présenter et de ranger les marchandises. Élément indispensable, la caisse à tiroir, derrière laquelle officie la femme du commerçant.

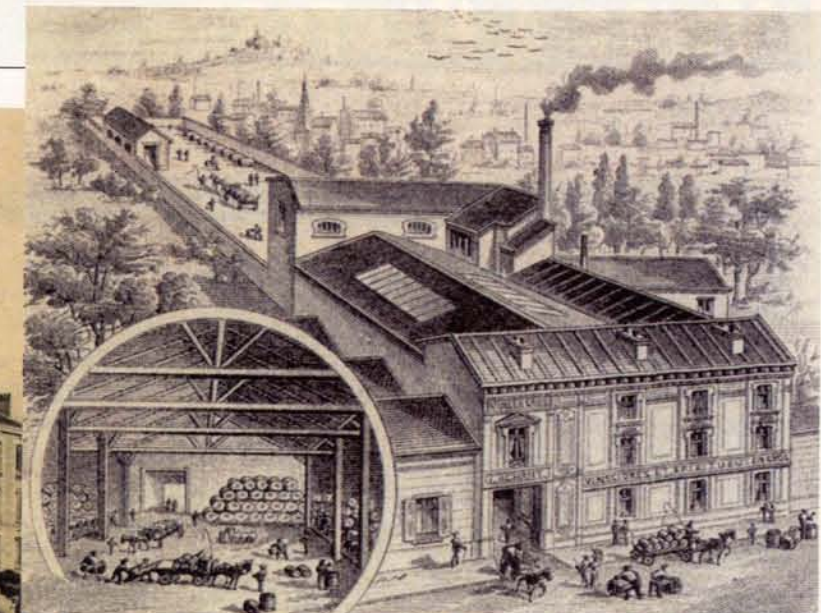
dien », nécessaire à la vie de la communauté. Dans le fournil, pendant une bonne partie de la nuit, le boulanger et ses aides pétrissent la pâte, enfournent les



Au XIX^e siècle avec la construction de la ligne ferrovière Paris/Saint-Germain-en-Laye et de la gare, de nombreux commerçants et artisans s'étaient installés rue du Chemin-de-Fer.

En 1900, dans le monde du commerce des produits alimentaires, les boulangers occupent une place fondamentale; ils sont les artisans qui préparent l'aliment de base, le « pain quoti-

pains, surveillent la cuisson dans le four chauffé au bois. C'est un travail dur, dans la poussière de farine qui provoque crises d'asthme et maladies de peau. Le pain est ensuite vendu au



Les entrepôts Lachant étaient installés au n° 3 de la place des Fêtes (aujourd'hui place du Maréchal-Foch).

abattoir-brûloir privés, à domicile, ce qui n'est pas sans poser problème dans un village où l'habitat est très resserré. Tous fabriquent le célèbre petit salé très apprécié des Parisiens, sans oublier les pâtés, cervelas, boudins, galantines et autres produits dont les recettes se transmettent de génération en génération. Six marchands sont spécialisés dans la vente des volailles. L'un d'entre eux, M. Rouselet, établi 38, rue Saint-Germain (rue Henri-Barbusse), complète l'éventail de ses produits avec ceux dévolus aux marchands de « beurre, œufs, fromages ». Les laitiers tenant boutique sont peu nombreux, seulement deux, ce qui s'explique par la présence de seize nourrisseurs spécialisés dans l'élevage des vaches. Dans une charrette tirée par un cheval, ces fermiers livrent et vendent directement le lait aux Parisiens et aux Nanterriens ou bien, après chaque traite, il est possible, muni d'un pot à lait, d'aller en chercher à la ferme. Sur six poissonniers, cinq sont groupés route de Cherbourg (avenue du Maréchal-Joffre); traditionnellement, ils font les marchés, même s'ils tiennent boutique.



Jeannine Cornaille
Société d'Histoire de Nanterre