

# Les épiceries er

**En 1900, les épiceries envahissent les rues de l'agglomération et celles des quartiers qui commencent à se développer.**

**S**i l'épicerie, née du commerce des épices, était à l'origine tenue par un apothicaire-épicier, qui vendait ces produits rares et chers en petite quantité, au fil du temps, la gamme des marchandises vendues ne cessera de s'étendre. Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'épicerie s'impose partout, dans le moindre petit village comme dans les grandes villes.

En 1900, Nanterre compte vingt-six épiceries, ce qui est beaucoup comparativement aux boulangeries dont le nombre s'élève à sept et aux boucheries qui atteignent la dizaine. Ces boutiques se répartissent dans l'agglomération nanterrienne, le long de la rue Saint-Germain (rue Henri-Barbusse) et de la rue du Chemin-de-fer (rue Maurice-Thorez) qui en comptent chacune quatre, de la rue Volant qui en regroupe trois, de la rue du Marché et de la rue de l'Église où l'on en trouve deux, et de la place du Martray (Gabriel-Péri). Elles suivent le développement de l'habitat et s'implantent aux environs de la gare, aux n<sup>o</sup>s 1 et 17 de l'avenue de la République, et à proximité des rues du Bois et de Rueil, au n<sup>o</sup> 1 du boulevard National. La route de Paris (avenue Georges-Clemenceau) comprend quatre épiceries et la route de Puteaux (avenue Félix-Faure), une seule.



L'épicerie Croix, à côté du café de la Mairie.

Ces épiceries vont de l'épicerie fine, qui commercialise des produits de qualité, à l'épicerie du regrattier, qui vend de seconde main, au petit détail.

Elles proposent tout ce qui est nécessaire, à la vie d'une population où se mêlent agriculteurs, artisans, ouvriers, employés et bourgeois. Elles présentent en un minimum d'espace, la plus grande diversité de produits. À peine la porte est-elle franchie, qu'une clochette prévient de votre arrivée. À l'intérieur, les étagères, les casiers, les tiroirs regorgent de denrées alimentaires très variées. Vouloir en faire l'inventaire, c'est passer des boîtes de conserves aux pots de confiture, des pâtes aux gâteaux secs, des vins aux liqueurs... L'épicerie reçoit ses approvisionnements en sacs, en bidons, en caisses, en cartons, en tonneaux. Il les détaille à la demande. Dans des petits sacs en papier, il pèse les lentilles, les



À gauche, une épicerie de la place Gabriel-Péri.

pois cassés, les flageolets, les lingots du nord qui sont stockés dans des compartiments en bois où il les puise avec une petite pelle. Il sert l'huile à la pompe, le vinaigre

de vin au tonneau, il casse les pains de sucre au marteau, il râpe le gruyère. Il vend aussi bien des boîtes d'allumettes, des légumes, que du savon de Marseille, des

# 1900

NANTERRE — La Rue du Chemin de Fer



Livraison de vin, rue Maurice-Thorez.



« La Grande Epicerie Centrale », 2 rue du Marché.

bougies ou des fruits. La ménagère y trouve des assiettes, des pots, des cruches, des bols, des tasses en faïence ou en porcelaine. Les enfants vont y chercher pour

quelques sous, le sucre d'orge, le bâton de réglisse, le morceau de zan ou les bonbons en vrac dans des grands bocaux de verre.

L'épicier, qui est en contact di-

rect avec sa clientèle, choisit ses marchandises en tenant compte de ses goûts et de ses besoins. Dans la Grande Epicerie Centrale, 2, rue du Marché, dont les clients sont plutôt aisés, M. Duboueix propose des produits de qualité : les pâtes Rivoire et Carré, le thé Samson, du beurre fin de Normandie. Les produits coloniaux, dattes, cacao, mandarines, candi ou safran apportent parfums et exotisme. À la demande et selon les préférences, M. Duboueix, qui a une machine à torréfier le café, fera une fournée de grains blonds, peu cuits, ou au contraire, pour ceux qui apprécient un café plus amer, une torréfaction plus longue. Pour les amateurs de bons vins, il reçoit des grands crus de France qui viennent directement de la cuve du vigneron. Un cachet est remis pour chaque litre de vin emporté ; vingt-cinq cachets donnent droit à un litre de vin de qualité supérieure.

Dans l'épicerie de M. Bourrichon, 61 rue Volant, dont la clientèle est plus populaire, on trouve en plus des comestibles : des vins, des eaux de vie et des liqueurs, de la mercerie, de la parfumerie, de la broserie, des articles de Paris, des sabots, des galoches et des chaussures, des poteries, des faïences, de la porcelaine, des bonnes dragées, des articles de baptême, ainsi que des eaux de seltz et des eaux minérales.

En 1900, les épicerie, comme tous les commerces de proximité, sont des lieux de sociabilité, dans lesquels le client est connu. L'épicier sait l'accueillir, dialoguer, le conseiller. Ce sens du contact humain, (ne dit-on pas « être de commerce agréable »), contribue à fidéliser la clientèle.



Jeannine Cornaille  
Société d'Histoire  
de Nanterre