

La Ville du Havre : la poissonnerie

Numéro d'inventaire : 2015.8.5663

Auteur(s) : Georges Dascher

A. Streiff

M. Lemoine

Type de document : couverture de cahier

Imprimeur : IMP. PAUL-AUGUSTE-GODCHAUX et Cie

Période de création : 4e quart 19e siècle

Collection : COLLECTION GODCHAUX

Inscriptions :

- lieu d'impression inscrit : 10, Rue de la Douane, PARIS

Matériau(x) et technique(s) : papier | chromolithographie

Description : Couverture de cahier en papier beige. Image chromolithographiée sur la 1ère de couverture. Photographie noir et blanc imprimée sur la 4e de couverture. À l'intérieur, 2 textes imprimés en noir.

Mesures : hauteur : 22,2 cm ; largeur : 17,2 cm

Notes : Couverture de cahier faisant partie d'une série non numérotée, imprimée par la maison d'édition parisienne Godchaux. La série montre les équipements communaux et portuaires de la ville du Havre. Les dessins sont de Georges Dascher (1851-1912), peintre et illustrateur scolaire. Il fut très présent dans la production de couvertures de cahier. 2 textes de A. Streiff se trouvent à l'intérieur : "La Consommation havraise. Les Marchés du Havre" et "La Consommation havraise. Halles centrales. - Autres marchés de la ville". Sur la 4e de couverture, photographie du vieux-marché et du muséum.

Mots-clés : Protège-cahiers, couvertures de cahiers

Histoire et mythologie

Représentations : vue d'architecture : marché couvert

scène : marché



La Consommation havraise Les Marchés du Havre

Dans les grandes agglomérations comme le Havre, on trouve facilement tout ce qui est nécessaire à la vie, soit chez les commerçants de la localité, soit dans les marchés.

Historique des premiers marchés. — C'est par une charte datée du mois d'août 1520 que François I^{er}, le fondateur de notre ville, avait créé deux jours de marché, le mardi et vendredi de chaque semaine.

Le premier établissement de ce genre fut installé sur la place d'Armes (entrevue ouest du Grand Quai) devant le logis du Roi (emplacement actuel du Musée). Mais dès 1532, on voyait déjà des halles sur le terrain occupé actuellement par le Muséum d'histoire naturelle et le Vieux-Marché.

Marché Notre-Dame. — Cette place qui, dans l'origine, ne portait aucun nom, fut plus tard baptisée « place du Marché-des-Camilleux », nom peu rassurant, on l'avouera, mais bien mérité, paraît-il, à cause du peu d'amiabilité des marchandes à l'égard de leurs clients. Aujourd'hui, il n'en est plus ainsi, et, si les marchés sont toujours bruyants, du moins on ne risque plus d'y être insulté.

Le Vieux-Marché comprend deux parties bien distinctes : les constructions couvertes, édifiées en bordure, perpendiculairement au Muséum, et les places à ciel ouvert.

Les principales affaires s'y traitent dès le matin.

Au point du jour s'y rendent près de trois cents marchands du Havre et des communes environnantes, conduisant leurs charrettes chargées de légumes et de fruits. Ces produits sont rapidement étalés, classés par lots dans l'espace non occupé par les deux pavillons, tandis que dans l'un de ceux-ci (celui du Nord), sont rangés les paniers de fruits, les caisses de primeurs et de légumes, amenés par la voie ferrée ou par mer, et vendus par l'entremise de commissionnaires.

En quelques heures, tout est enlevé, et vers 8 heures, la place a repris son aspect habituel.

Poissonnerie ou « criée ». La poissonnerie est située également dans la vieille ville, à l'angle des rues des Viviers, de la Halle et Frédéric Sauvage. Elle a été édifiée sur un vaste terrain où existaient autrefois des

« viviers » creusés sous le règne de Henri IV.

Ces viviers furent comblés en 1861, et, sur leur emplacement, l'administration municipale établit un marché qui se tenait sous des halles d'aspect plus que misérable. Il faut attendre jusqu'en 1884 pour voir lever la construction actuelle. Elle est de forme rectangulaire et mesure 70 mètres de long sur une largeur moyenne de 22 mètres. À l'intérieur se trouvent disposés, en suivant la direction des murs, de vastes tables de pierre entre lesquelles sont ménagés quelques passages. Une forte rampe en fer défend l'accès de ces tables aux curieux et aux acheteurs. Deux fontaines, placées vers chaque extrémité, débitent l'eau nécessaire au lavage du poisson, des tables et de l'établissement en entier quand tout est terminé.

Le spectacle d'une vente à la criée mérite d'être vu.

On commence généralement vers 7 heures et demie du matin. Plusieurs coups de cloche annoncent l'ouverture du marché. La direction en est confiée aux employés de l'octroi. Quand le sort a désigné la tour de chacun des pêcheurs et la place qui lui est assignée, on dispose le poisson sur les tables. Pendant que ce travail s'effectue, les revendeuses ont fait leur apparition, la plupart portant de larges paniers marqués à leurs initiales. D'un rapide coup d'œil, elles ont choisi un lot à leur convenance.

La vente commence, mais à moins d'être habitué au marché, ou d'être initié au langage, aux signes, aux clignements d'yeux des marchandes et des crieurs, on ne comprend absolument rien à ce qui se passe. Au fur et à mesure qu'un lot est adjugé, le prix en est porté par les employés de l'octroi, qui versent de suite, à chaque pêcheur, ce qui lui revient, déduction faite de la taxe que prélève la ville. Puis une deuxième vente, voire même une troisième a lieu, s'il y a abondance de marchandise.

Le poisson, ainsi acheté, est porté rapidement, soit aux Halles centrales, soit aux autres marchés ou en ville, dans les paniers des « coureuses ». Chacune de celles-ci crée sa marchandise avec des modulations de voix spéciales aussi bizarres que variées.

A. STREIFF

La Consommation havraise Halles centrales. — Autres marchés de la ville

Une description complète des halles centrales nous entraînerait trop loin, qu'il nous suffise de dire qu'elles ont été construites sur l'emplacement de l'ancien marché Louis-Philippe en 1884. Ce marché, qui est le plus vaste de la ville, mesure près de 400 mètres de long sur 60 de large. Il est ouvert tous les jours, mais c'est surtout le mardi et le vendredi que s'y font les plus brillantes affaires.

On y vient, à pied ou par les tramways, de tous les points de la ville, pour y acheter : viande fraîche de boucherie, mouton d'Amérique conservé par des procédés frigorifiques, charcuterie triperie, volaille, gibier, poisson, œufs, lait, crème, beurre, fromages, miel, légumes, fruits, etc. Le mardi et le vendredi, les halles centrales ressemblent à une immense fourmilière. C'est le premier marché du Havre pour la vente en détail.

À côté des halles centrales, il convient de citer les marchés non couverts de la place Thiers et du Rond-Point. — Les ménagères habitant ces quartiers peuvent y trouver à leur porte un approvisionnement très suffisant.

Avant de terminer cette notice, il nous a paru intéressant de donner quelques indi-

cations sur la consommation havraise annuelle des divers produits alimentaires.

Consommation havraise. — Les chiffres que nous allons donner sont ceux de 1894. Ils nous ont été fournis très obligeamment par la direction de l'octroi.

Vins, 44.358 hl. 08 ; alcools et liqueurs, 18.562 hl. 40 ; cidre, 128.540 hl. 18 ; bières, 19.088 hl. 57 ; huiles, 170.383 kil. ; vinaigres, 2.428 hl. 34 ; pain, 18.894.900 kilog. ; pâtes alimentaires, 434.920 kilog. ; viande fraîche (boeuf, veau, mouton), 4.707.752 kilog. ; viande fraîche (porc), 987.000 kilog. ; charcuterie, 204.573 kilog. ; viande de cheval, 211.467 kilog. ; viande d'âne, 1.767 kilog. ; œufs, 923.314 kilog. ; volailles, 252.391 têtes ; gibier, 34.544 têtes ; beurre, 983.938 kilog. ; saindoux, 183.008 kilog. ; fromage, 304.430 kilog. ; petits pois et haricots conservés, 34.403 kilog. ; marrons et châtaignes, 79.103 kilog. ; fruits secs et conservés, 131.576 kilog. ; poissons, conservés à l'huile et marinés, 82.935 kilog. ; poisson proprement dit, 1.383.940 kilog. ; crevettes, homards, etc., 457.868 kilog. ; moules, 100.400 kilog. ; huîtres, 3.069.155 kilog. ; oranges, 170.544 kilog.

A. STREIFF.



LE VIEUX-MARCHÉ & LE MUSÉUM