

## Portraits du 10<sup>e</sup>

*Cette nouvelle rubrique nous a été proposée par Mme Jeanne Bourcier qui nous a envoyé le portrait de personnages, ici des commerçants de la rue du Faubourg-Saint-Denis, où elle a grandi ... C'était dans les années 1960-1990. Nous vous invitons vivement à nous transmettre des souvenirs similaires, merci.*

### La crémière



Madame Leclerc, la crémière portait toujours un tablier bleu sur une blouse blanche, ses pieds étaient bien au chaud dans des sabots remplis de paille, sa permanente était toujours impeccablement couleur queue de bœuf : elle sentait le fromage et la crème. Elle vendait sa marchandise sans un sourire, houspillant ses vendeuses dont je ne me souviens plus des visages tant elles virevoltaient au gré des humeurs de Madame Leclerc. Il faut dire que son mari, homme débile, lui donnait du souci car le brave homme n'était bon qu'à tenir la caisse. Par tous les temps il portait une blouse grise et encaissait avec un sourire aimable dispensant des mots gentils à chacun de ses clients. Les comptes se faisaient à la main sur les feuillets bis margés de bleu, de rouge ou de jaune, numérotés et détachés de petits carnets qui brinquebalaient au bout de leur ficelle attachée aux ceintures des tabliers de la patronne et des employées : Madame Leclerc y apportait une touche personnelle en portant sur son oreille droite l'indispensable crayon avec lequel, à chaque morceau de fromage, à chaque pot de crème, elle notait le prix qu'elle lisait sur une balance bien mystérieuse. D'abord elle avait une forme de part de fromage, une grande aiguille suivait les grammes indiqués sur le haut et il y avait une multitude de chiffres. Quand il n'y avait plus de réponse au : « et avec ça ? » proféré d'une voix criarde elle déchirait le feuillet et nous allions à la caisse. C'est alors que Monsieur Leclerc rentrait en scène : il faisait d'abord l'addition puis séparait les deux feuillets : un- celui où était l'addition était pour nous clients, l'autre- celui où était juste écrit le prix allait rejoindre sur un pique en acier les autres feuillets et il y avait autant de piques que de vendeuses.

J'aimais tant ces piques que Maman m'en avait acheté un (pied travaillé en fonte vert et clapet inox : c'était un pique de luxe!) qui, pendant des années, occupa la place d'honneur sur mon bureau, me donnant à chaque petit morceau de papier enfilé une délicieuse sensation d'importance.

Dans la boutique de Madame Leclerc, les fromages étaient certes à l'honneur mais des étagères qui s'élançaient jusqu'au plafond recelaient des trésors d'épicerie et pour atteindre les raretés reléguées sur les plus hauts degrés les vendeuses escaladaient une vieille échelle en bois qui grinçait délicatement sous leur poids. Derrière la vitrine réfrigérée trônait au milieu des fromages, le pot de faïence blanche réservé à la crème fraîche. Épaisse et grasse à souhait cette crème, quand la crémière actionnait la petite pompe latérale, se déversait généreusement, lâchant à intervalles réguliers un bruit incongru.

Et puis un jour la crèmerie de Madame Leclerc a fermé. Les bouteilles de lait courtes, ventruées et consignées installées sur un étal devant la crèmerie furent remplacées par les cageots du primeur voisin.

De loin en loin nous parvenait des nouvelles de Madame Leclerc. Peu de temps après la disparition de Monsieur Leclerc, Madame Leclerc réapparut, juchée sur une estrade derrière les cageots du primeur. Et Madame Leclerc mit autant de cœur à héler le client qu'elle en avait mis à houspiller ses vendeuses.

### **Jacques, le poissonnier**



À l'entrée d'un immeuble situé rue du Faubourg était installée une poissonnerie tenue par un séduisant poissonnier, toutes les clientes s'accordaient à le dire et la rumeur courut que certaines étaient allées plus loin que les paroles, peut-être est-ce pour cette raison que le séduisant botté dû regagner la poissonnerie du bas du Faubourg que tenait son épouse, femme charmante au demeurant. Las, il laissa à sa place son vendeur, aussi petit qu'il était grand, aussi rougeaud qu'il était hâlé, aussi maigre qu'il était fort, leur point commun était la blouse bleue, le tablier ciré et de belles bottes de marinières. Jacques était serviable selon l'heure à laquelle on arrivait. Avec le temps il

fallut venir de plus en plus tôt car Jacques ? écumait de plus en plus tôt les cafés alentour- à moins que l'âge venant il n'ait plus eu l'endurance de ses jeunes années.

Cette poissonnerie était un des lieux de rencontre des habitants du quartier et tout le monde avait toujours le temps, ce qui me permettait de rêver en regardant tourner les carpes dans leur aquarium géant ou d'approfondir mes cours de leçon de choses en observant les poissons morts sur leur lit de glace. Parfois la grosse machine noire au bruit assourdissant, tant appréciée des ménagères, nettoyait les moules qu'avait achetées une des clientes qui ne manquait jamais de demander des nouvelles de Monsieur Marcillac, le patron.

Jacques pensait que les Nord-Africains étaient un fléau, il le clamait haut et fort mais quand il rencontrait Mohamed, un des habitants de l'immeuble il ne manquait pas de lui rappeler qu'il n'était pas comme les autres, d'ailleurs il l'appelait Monsieur et le vouvoyait, marque chez lui de la soumission au bourgeois qu'il percevait derrière un authentique accent maghrébin. Un matin Jacques soulagea sa haine et, peut-être grâce à l'influence du blanc cassé, passa enfin à l'acte: il empoigna un jeune Algérien qui s'était arrêté devant sa poissonnerie et sans plus de manières l'allongea au milieu de ses poissons pour mieux l'égorger. Des âmes charitables empêchèrent Jacques ? de devenir un criminel et les vapeurs d'alcool dissipées, la rue du Faubourg Saint Denis retrouva son atmosphère bon enfant, seule une petite écolière donna de l'importance à cette scène.

Jacques vieillit en même temps que son quartier mais quand les Turcs s'installèrent, il prit sa retraite laissant sa place à Bernard, second vendeur au visage poupin. Bernard avait de l'ambition: il fit l'acquisition de la poissonnerie, devenu patron il suivit le chemin de Jacques : sa peau de poupon se colora peu à peu pour devenir rougeaude, sa gentillesse devint aigreur et il pensa que les Turcs étaient un fléau. Aussi finit-il par vendre à des Chinois, la poissonnerie qui depuis longtemps ne vendait plus que des poissons à la fraîcheur douteuse.

## Malou



La dame aux cheveux gris recevait ses clientes avec distinction, avec négligence elle élevait sa fille au fond de son commerce. Sa boutique exhalait un parfum de fleurs passées, d'oiseaux négligés et d'eau croupie : reflets nostalgiques de sa vie. Nous l'avions toujours connue seule avec sa fille Malou qui s'épanouissait sur les amoncellements de cartons qui réchauffaient leur sombre et crasseuse arrière boutique. Proie favorite de la rumeur, elle s'en protégeait par son air froid et distant dont elle se départait quelquefois avec les clientes reconnues pour leur originalité.

Au milieu de ses fleurs défraîchies, dans l'odeur entêtante de la nourriture pour poissons, elle avait su donner à Malou un optimisme à toutes épreuves. Malou grandit, partit, fit quatre enfants, en adopta un ; sa mère ferma sa boutique, Malou la rouvrit pour y réinstaller les fleurs défraîchies et l'odeur entêtante de la nourriture pour poissons. La boutique était un merveilleux capharnaüm de belles plantes et de fleurs à têtes penchées au milieu desquelles, dans leur mare en plastique, évoluaient les poissons rouges. Dans son arrière boutique s'entassaient pêle-mêle les casseroles, les denrées, les marchandises et les sacs de couchage des enfants qui pour avoir leurs aises avaient émigré à la cave. C'est ainsi qu'avaient grandi ces enfants au milieu des fleurs et des poubelles.

Chaque année apportait à Malou son lot de chagrins dont les assistantes sociales, les dames catéchèses, les éducateurs ou la police étaient les messagers. Chaque message coïncidait au départ d'un enfant. Malou envoyait le coupable loin des rumeurs, près de Briançon, dans un chalet isolé, seul bien légué par ses fleurs. Parfois accompagnée de son chien jaune, souvenir de son voyage au Maroc, et de la plus espiègle de ses filles, elle partait à bord de son camion brinquebalant et vieillot, rejoindre ses réfugiés. Au retour d'un de ses voyages, Malou décida de céder sa boutique à son plus jeune fils. Il se donna à ses fleurs comme un désespéré et les clientes continuèrent à se servir chez le fils de la fleuriste.

Un petit matin, à l'heure de la sortie des discothèques, au moment précis où il débardait ses fleurs, un jeune gandin l'agressa à coups de klaxon, le jeune fleuriste n'était pas pacifiste et il creva l'œil de l'insolent à coups de santiags. On envoya le bandit à Fleury, Malou revint pour garder la boutique jusqu'au retour de son fils mais le cœur n'y était plus. Les clientes désormais venaient pour se repaître des détails du drame, pour chercher des sentiments de pitié, pour savourer la défaite d'une mère et elles portaient sur Malou le regard des mères responsables. Les fleurs se fanaient, les poissons crevaient, l'odeur de leur nourriture s'évaporait et la boutique fut vendue.

## L'Italien



Il vendait des pâtes, du jambon de Parme et de la mortadelle : pour cette raison on le surnommait l'Italien. Sa boutique fleurait bon les senteurs méditerranéennes et ses cheveux bruns, ses yeux noirs, sa fine moustache frémissante emportaient les clientes aux frontières de la chaleureuse Italie. C'était à celle qui goûterait la spécialité proposée par ce séduisant marchand à la blouse d'une blancheur immaculée. Sa femme, clouée sur un tabouret tenait âprement la caisse et préférait fermer les yeux sur les galanteries de son époux, autorisant ainsi les clientes soit à l'ignorer soit, dans un élan de générosité, à entamer une conversation sur ses enfants, sujet sur lequel elle était intarissable.

Pendant des années, l'Italien fut le seul commerçant de la rue du Faubourg-Saint-Denis à vendre des produits étrangers. Le temps que ses enfants grandissent et viennent, une fois leurs études bâclées, lui apporter leur aide, les Yougoslaves (les considérations ethniques n'étaient pas encore entrées dans les mœurs) affluèrent et l'Italien pour caser sa feta, ses cornichons russes et son pasteurma s'accapara d'une partie du trottoir, y installa une vitrine réfrigérée et des tonneaux puis recruta une imposante Yougoslave au visage peu amène et plat, dont les pommettes hautes et saillantes plus que son fort accent, emmenaient les clientes toujours fidèles aux produits italiens, aux confins des Balkans. Des Yougoslaves, sagement rangés en longues files, les pieds collés au sable imbibé de graisse et de vinaigre qui recouvrait le pas de porte et le carrelage naguère si propres, attendaient que leur compatriote se penche vers l'énorme tonneau d'où elle sortait le gros chou vert dégoûtant de saumure, véritable régal de ces émigrés fermés à toute autre cuisine.

L'Italien arborait un large sourire et son ventre s'épanouissait: il faisait fortune. Les clientes

lui trouvaient la moustache moins frémissante et ses galanteries à l'image de ses jambons italiens perdaient de leur fraîcheur. Toujours clouée sur son tabouret, derrière sa caisse sa femme avait fait les frais d'une caisse enregistreuse, attribut des commerçants arrivés et elle s'autorisait maintenant soit à ignorer les anciennes clientes soit à leur demander des nouvelles de leurs enfants. Les produits italiens, plus assez rentables, furent remplacés par des denrées turques qui satisfaisaient la nouvelle vague d'émigrants venue d'Asie Mineure. C'est alors que les clientes de la seconde génération trouvèrent un vague air turc à l'Italien qui proche de la retraite avoua ses racines purement françaises : le choc parmi les anciennes clientes fut d'importance, elles comptaient désormais parmi les femmes trompées, aussitôt les langues se délièrent et les ragots vinrent ternir l'image de ce sympathique commerçant : le rêve italien s'évanouissait définitivement.

## Les Chauvin



Monsieur Chauvin portait toujours une petite toque blanche, ses poils, prématurément blanchis par la poussière de farine, sortaient de son débardeur, son pantalon de boulanger était invariablement tourné à la ceinture et ses savates sans âge avaient elles aussi prises cette couleur indéfinissable de la farine. Seule tâche brune dans ce tableau, le mégot de roulé, mordillé, pendouillait aux coins des lèvres de notre boulanger. Il était rare de rencontrer Monsieur Chauvin à jeun, il flottait en permanence autour de sa triste figure une odeur douceâtre de pastis. Monsieur Chauvin n'aimait que son fournil. Il en sortait parfois, entrebâillant l'imposante porte en bois par peur des curieux, car il savait qu'il était hors la loi avec son fournil sans âge et ses mégots qui ternissaient régulièrement la belle mie blanche d'une baguette ou d'une ficelle.

La femme de Monsieur Chauvin, sémillante boulangère aux cheveux trop noirs, portait sur ses petits chemisiers sagement fermés une blouse blanche coquettement arrangée. Sa boutique à l'image de sa personne était une pimpante boulangerie. Dans un écrin rose et blanc, le pain, d'un côté, bien proprement posé sur ses grilles, les gâteaux de l'autre, dans leur vitrine réfrigérée

faisaient une haie d'honneur aux clients qui s'avançaient vers la caisse joliment rose où trônait notre belle boulangère. Depuis sa caisse Madame Chauvin surveillait ses vendeuses à blouse rose qui faisaient les délices des clients du quartier, tenait les comptes, prenait les commandes et colportait les commérages de la rue du Faubourg.

Année après année les émigrés s'installaient rue du Faubourg-Saint-Denis et Madame Chauvin perdait son sourire, son magasin semblait moins rose et elle oubliait de commérer. Notre aimable boulangère diffamait maintenant les différentes ethnies du Faubourg-Saint-Denis qui mettaient en péril la culture culinaire française. Monsieur Chauvin en fit un infarctus. La boulangerie ferma huit jours, les portes se rouvrirent sur une boutique modernisée et sur de nouveaux propriétaires qui semblèrent immédiatement antipathiques aux habitués. Le pain perdit son bon goût et l'on ne vit plus de file d'attente à l'heure du goûter, au moment où les ficelles croustillantes et moelleuses sortaient du fournil. Les Chauvin étaient partis sans un adieu, seule demeura leur aînée qui finit vieille fille Passage du Désir.

## La triperie



Voisin de la blanchisseuse, en devanture d'un long couloir fermé à la clientèle, la vitrine réfrigérée du tripièr du Faubourg-Saint-Denis était appétissante. Les petites cervelles joliment alignées dans des plats blancs décorés d'une guirlande de fleurs invitaient la ménagère à s'arrêter et à choisir entre les ris, les amourettes, la fraise, les pieds, les oreilles et tant d'autres denrées que seules des cuisinières aguerries pouvaient rendre savoureuses, pour les cuisinières du tout venant les foies de génisse, de veau ou d'agneau baignant dans leur sang, attendaient d'être poêlés .

La tripière, toujours tirée à quatre épingles, raide sur son estrade du haut de laquelle elle plongeait dans sa vitrine pour saisir le morceau demandé, aimait dispenser ses conseils culinaires

dont le ventre rebondi et les joues replètes de son tripiier de mari étaient un éloge tacite. Ce mari goguenard sortait à intervalles réguliers d'une porte située à l'opposé de l'étal, au fond du couloir, pour apporter les réapprovisionnements. Parfois pour du mou, la femme appelait son époux par le petit interphone blanc qui se trouvait à sa droite.

Pourquoi ce couple de tripiers parfaitement insignifiant me fascinait-il ? Leur satisfaction imbécile devait produire sur mon âme d'enfant un questionnement profond sur le bonheur ou peut-être même sur le néant ! Mon orgueil de jolie fillette n'était-il pas flatté de l'admiration qu'il me portait ? Maman avait droit aux compliments les plus divers sur ma petite personne, cela devait sans doute venir du fait que prenant au sérieux mon rôle de petite femme, je m'arrêtais au retour de l'école et que d'un air entendu, je faisais les emplettes demandées par ma mère.

Était-ce ce vide qui en faisait les meilleurs tripiers du quartier et d'ailleurs ? Ma tante, en cuisinière avertie, venait de Versailles spécialement le lundi, jour de livraison, pour acheter la triperie dont elle avait besoin et Maman devait pendant plusieurs jours endurer le récit détaillé de la confection des plats goûteux que ma tante avait réalisés avec cette merveilleuse triperie.

Cette triperie marquait pour l'écolière que j'étais, la moitié du chemin qu'il me restait à parcourir jusqu'à mon immeuble, lorsque les soirs d'hiver, frigorifiée je me hâtais de rentrer, attristée par l'ambiance lourde des tristes lundis du faubourg. Elle était, avec la boucherie chevaline, sur le trajet de l'école, la seule source de chaude lumière du premier jour de la semaine. Dans ma mémoire reste le sourire matinal que m'adressait cette tripière lorsque mon cartable sur le dos, je me rendais dans mon école de la rue de Metz

## **Monsieur et Madame Vaucelle**



Le cheveu ondulé, la moustache peignée, Monsieur Vaucelle était un petit homme rondelet au sourire affable. Enveloppé dans un grand tablier blanc noué selon les règles, il maniait le hachoir, le couteau à désosser et autres outils à découper avec un art consommé. Il était, selon des avis autorisés, le plus talentueux boucher de la rue du-Faubourg-Saint-Denis et des environs. Au fil des années Monsieur Vaucelle était devenu une référence dans l'art de préparer une côte de bœuf ou un



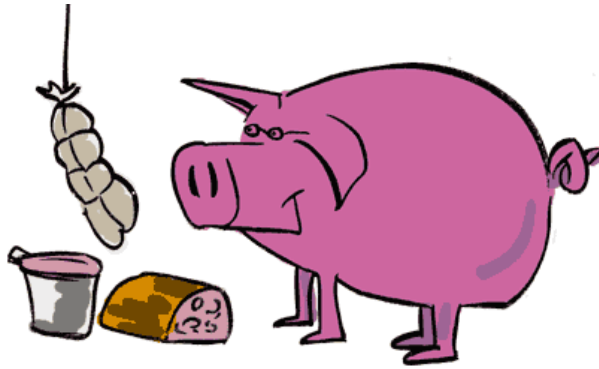
gigot, de présenter un rôti ou un carré d'agneau. Il aimait rappeler qu'il avait débuté commis et qu'à force de volonté il avait pu racheter le commerce de son patron. Madame Vaucelle depuis sa caisse l'écoutait avec admiration : par lui elle était devenue patronne et depuis, vissée à sa chaise, elle discutait le plus aimablement du monde avec ses clients. C'était une petite femme rousse à l'irréprochable chignon et au sourire mélancolique. Malgré ses gros pull-overs, ses pantalons en élasthane, ses mitaines et ses sabots fourrés, Madame Vaucelle avait toujours froid et seuls les petits enfants bien élevés et rieurs, à qui elle distribuait des bonbons, la réchauffaient. Car là résidait le douloureux secret des Vaucelle : ils ne pouvaient pas avoir d'enfants.

Le temps semblait ne pas avoir d'emprise sur les Vaucelle et les clients furent surpris de les entendre parler de retraite. Monsieur Vaucelle avait envie de chasser aux côtés de son épouse : c'était l'époque de la première vague d'immigration. Les années passaient et les Vaucelle ne prenaient plus la peine d'adoucir leurs propos: ils ne supportaient plus l'invasion turque. L'outrecuidance de ces commerçants, qui s'autoproclamaient bouchers et qui vendaient de la viande que Monsieur Vaucelle n'aurait pas donnée à ses chiens, les révoltait. À bout d'arguments pour sauver le Faubourg, notre boucher sombra dans la dépression : la qualité de ses services s'en ressentit, son sourire affable disparut sous la crispation des mâchoires et sa femme rendait la monnaie en épanchant ses rancœurs. Les commis partirent l'un après l'autre et la boucherie fut vendue à des Turcs, dans la plus grande discrétion et sans avoir jamais retrouvée son prestige.

Comme je regrettais les deux alléchantes vitrines réfrigérées qui encadraient la marche qui menait aux billots des bouchers. Les clients laissaient dans la sciure, qui recouvrait le carrelage moucheté, la boue ou la poussière du Faubourg, pour assister, postés près du boucher de leur choix, au débitage de la viande. À la différence des autres enfants qui s'arrêtaient quotidiennement dans les boulangeries du quartier pour acheter leurs caramels gagnants, je m'arrêtais, moi, chez Monsieur Vaucelle et fascinée, je le regardais préparer le poulet, ficeler le rôti, désosser l'épaule ou dégraisser le gigot qui égayerait la table familiale. L'instant le plus palpitant restait l'ouverture de la chambre froide : que cachait cette énorme porte en bois aux impressionnantes ferrures chromées? Les bouchers en sortaient toujours avec des morceaux de viande à l'aspect inquiétant, un jour, même, j'en vis sortir un demi veau : je compris la signification du mot boucherie.

Ce lieu réservait bien des joies enfantines et le raclage du billot de bois en était une bien particulière réservée aux heures de fermetures : le bruit rythmé des racloirs, la pluie de sciure, l'odeur de la javel m'apprenaient que les gestes répétés chaque jour n'arrêtent pas le temps, et lorsque le soir j'assistais au nettoyage mon cœur se serrait de voir se finir la journée et d'arriver au moment où chacun rentrait seul chez soi.

## La charcutière



La charcuterie «*Au bon porc*» - devenue par la grâce de clientes espiègles «*Au petit cochon*» - portait bien son nom. C'était une boutique tout en longueur qui avait le bon goût de posséder sur son carrelage insignifiant une mosaïque représentant un joli petit cochon replet. Quelle fascination ses petits bourrelets exerçaient sur moi ! Il était ainsi devenu le cameraman à casquette et bandana qui chaque soir dans sa coquette porcherie actionnait la caméra de mes rêves. Mais le porcelet serait peut-être passé inaperçu si la charcutière ne lui avait pas tant ressemblé, malheureusement elle n'en avait pas la jovialité.

La charcuterie était une boutique sombre qui cachait une cuisine souvent visitée par le service de l'hygiène: régulièrement nous assistions donc à la transformation superficielle du magasin le plus prisé par les secrétaires et les garçons de bureau, à l'heure du déjeuner. Car qu'importaient les comptes rendus des inspecteurs de l'hygiène: les effluves de boudin chaud et de purée, les vapeurs de la langue sauce charcutière, l'appétissante macédoine forçaient à la désobéissance sanitaire. Combien de grillades, combien de tranches de saucisson ou de jambon firent les délices de mes déjeuners d'écolière !

Le charcutier forçait l'admiration des piliers de bar du quartier par sa capacité à ingurgiter de façon méthodique ses bières. La blouse blanche maculée, il sortait régulièrement de sa cuisine pour trouver au zinc l'oubli de sa triste vie. C'était un personnage sinistre que l'alcool plongeait dans un mutisme renfrogné et que l'argent, gagné honnêtement, rendait prétentieux. Lorsque dans un élan de désespoir profond, il mêlait à ses bières quotidiennes divers alcools, le Faubourg retentissait de ses beuglements de haine pour l'étranger qui envahissait son quartier.

Les clientes admiraient l'indifférence qu'affichait la charcutière face aux dérives de son charcutier de mari et beaucoup lui enviaient le mépris souverain avec lequel elle le hélait, dans son interphone, pour lui signaler que la macédoine manquait ou que les clientes attendaient leur boudin.

Le modernisme rattrapait notre couple de commerçants : les petits plats en sauce du *Bon Porc* se voyaient déçus par les petites salades minceur vendues sous plastique en grandes surfaces, par les repas minceur vendus en pharmacie ou les kebabs dont la nouveauté faisait le succès. Nos

charcutiers, impuissants, ne pouvaient que constater la désertion de leur charcuterie à l'heure du déjeuner. Les secrétaires s'inquiétaient de leur tour de hanches et les garçons de bureau croyaient être à la pointe de la mode parisienne en fréquentant les marchands de kebabs du Faubourg. Le charcutier, lui, désertait sa cuisine et souvent il se tenait sur le pas de porte de sa boutique, le regard vague tandis que son épouse servait les plats de la veille réchauffés.

Le jambon virait au gris, le saucisson suintait et le boudin n'était plus qu'un souvenir. Nos maussades commerçants préférèrent filer à l'anglaise laissant à un traiteur asiatique leur joli petit cochon rose chevillé à son carrelage. Pour les amateurs de nems la nouvelle fut d'importance: les odeurs d'épices chinoises allaient enfin couvrir les relents de graisse de mouton turc.

## L'Espagnol



L'Espagnol était loin d'être un hidalgo. Petit et malingre, il flottait dans une blouse bleue informe, la fine moustache noire, qui se voulait séduisante, ne faisait qu'accentuer son air fat et benêt. Il tenait un étal de fruits devant un des bougnats du Faubourg-Saint-Denis, un des nombreux rendez-vous des soûlographes du quartier.

Été comme hiver l'Espagnol était à son poste, attendant le client, accoudé au comptoir du café. Il voyait tout, entendait tout et certaine voisine l'avait pris pour amant afin de connaître les potins qui lui permettraient par la suite de répandre d'odieuses rumeurs.

Mon père avait pour ce marchand un souverain mépris, mais selon lui « *il y avait deux choses* » qui le poussaient à acheter chez l'Espagnol : la première était une question de facilité, en effet l'étal restait ouvert tard le soir en raison des apéritifs à répétition auquel l'Espagnol apportait sa contribution, aussi mon père profitait-il de cette opportunité pour nous faire la surprise d'apporter des melons verts, jaunes, des figes de Barbarie, de la pastèque, des nèfles, des ananas, des figes fraîches et séchées. La deuxième de ses raisons était que l'Espagnol, qui était à peu près le seul à vendre dans le Faubourg ces fruits encore rares à Paris dans les années soixante, savait choisir sa

marchandise. Mais je crois que plus que tout mon père prenait un malin plaisir à s'opposer à cet homme parce qu'il pensait que c'était un Pied-Noir.

Mon père désirait partager avec ses enfants et sa femme les douceurs que lui avait offertes, dans sa jeunesse, son pays. Depuis quinze ans qu'il vivait en France jamais il n'avait pu s'offrir cette joie aussi avait-il décidé que cet Espagnol ne lui gâcherait pas ce plaisir. Lorsque mon père arrivait devant l'étal de sa victime son œil noir se plissait de malice, ses narines frémissaient et un sourire féroce se dessinait sur ses lèvres, d'un regard il balayait les fruits s'arrêtant sur ceux qui lui permettraient d'humilier ce commerçant fielleux. Alors commençait le combat dont mon père sortait toujours victorieux. Il attaquait généralement sur le front des pastèques ou des figues de Barbarie, il gardait évidemment en réserve les dattes d'Algérie (il était tout à fait conscient que tous ceux qui vendaient des dattes dans le quartier connaissaient sa botte secrète, mais cela l'amusait). Il poussait l'Espagnol dans ses derniers retranchements et face aux arguments fallacieux de son adversaire il donnait l'assaut final qui consistait à rappeler à ce pauvre bougre que n'étant pas Algérien il ne pouvait connaître les pastèques et les figues de Barbarie que médiocrement. La défaite de l'Espagnol permettait à mon père de faire preuve de clémence et du bout des lèvres il reconnaissait que les origines ibériques du boutiquier pouvaient lui conférer quelques connaissances sur les grenades et les melons d'Espagne. Il atténuait aussitôt son geste de magnanimité par une leçon de morale qui soulevait le problème de ceux qui ne respectaient pas leurs origines en s'avilissant au bistrot. Sur ce mon père réglait sa note et sans autre forme de procès tournait le dos au commerçant abasourdi.

### **La Boucherie chevaline**



Le lundi était jour chômé rue du Faubourg-Saint-Denis. Les commerçants terminaient leur semaine après le marché du dimanche matin. Au milieu du bruit assourdissant des camions bennes, de l'eau ruisselant pour la grande toilette des trottoirs, des denrées fanées, moisies, piétinées qui

gisait pêle-mêle avec les cageots éventrés, les balayeurs s'activaient, les derniers passants, les bras chargés de fleurs et de pâtisseries, attentifs à ne pas se croquer, se hâtaient d'aller retrouver la douce torpeur des déjeuners de famille et les commerçants gueulaient leur joie de vivre. Les troquets ne désemplissaient pas et les blagues salaces fusaient de part en part à la grande joie de tous. Ce n'est qu'aux environs de quatorze heures que le faubourg s'enfonçait dans sa léthargie hebdomadaire: les moteurs ne vrombissaient plus, plus aucun cri ; les habitants du quartier savouraient les sons feutrés des pas des rares promeneurs. C'était l'heure des gâteaux crémeux et du western dominical.

Le lundi matin se levait sur notre joie d'enfants libérés de la tristesse du dimanche soir, et nous avions pour nous l'intégralité des trottoirs, nous ne zigaguions plus, cartable sur le dos au milieu des déballages de fruits, de laiterie, de quartiers de viande, nous ne pressions plus le pas devant les étals malodorants des poissonneries et plus que tout la boucherie spécialisée en gibiers n'exhibait plus ses trophées macabres ; biches à la langue pendante, tête de sanglier, lièvres sanguinolents, faisans plombés.

Le lundi soir, dans le Faubourg déserté, la vie s'accrochait aux lumières de la boucherie chevaline. La tête de cheval dorée, surplombant la devanture rouge, toisait d'un œil impavide les ménagères venues acheter le bifteck haché qui épaissirait l'insipide potage du premier jour de la semaine. La viande de cheval avait aussi la réputation de fortifier progéniture et mari. Maman qui ne plaisantait pas avec notre santé, ne dérogeait pas à la règle, c'est pourquoi j'allais moi aussi chercher les 300grs de bifteck, l'araignée réservée à mon père et le cervelas rose qui finissait invariablement en salade.

J'aimais ce boucher silencieux, à la grosse moustache de gendarme et à la propreté méticuleuse. Les morceaux de viande, accrochés à des essés, pendaient devant lui, bien sagement alignés et, de son pouce, il tâtait la tendresse du bifteck qu'il découpait avec des délicatesses d'amant. Quelquefois il ouvrait la petite porte en bois encastrée dans le mur en carrelage blanc pour sortir les morceaux rares. À la paix du Faubourg répondait le silence de la boutique : pas de bavardages inutiles, les clientes, n'osant pas s'épancher auprès de cet austère commerçant, s'en tenaient aux formules de politesse qui accompagnaient la commande, seuls le glissement de son couteau contre la chair rouge et le crissement des semelles de crêpe de ses bottines fermées sur le devant par une glissière ou des mocassins qu'il chaussait à l'arrivée du printemps, m'enchantaient.

Parfois pendant quelques semaines un apprenti venait faire un stage, il repartait sans que jamais personne n'ait entendu le son de sa voix. Imberbes et timides ces stagiaires se ressemblaient et n'entamaient en rien la morne régularité de cette pratique si profondément installée.

Et dans la pénombre du Faubourg, sentant peser sur mes épaules la tristesse du temps qui passe, je me pressais d'aller retrouver la chaleur maternelle.

## Le Grainetier



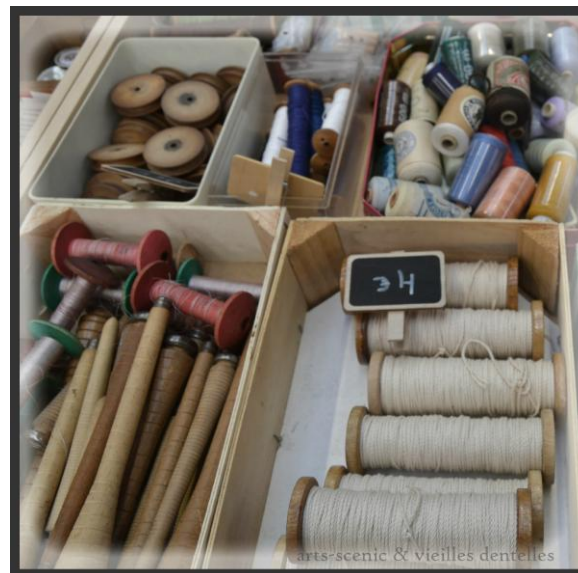
Boudiné dans sa blouse grise, les mains dans le dos, les jambes écartées, attendant le client - rare en milieu de semaine- le grainetier du Faubourg-Saint Denis avait mauvaise réputation : les habitants du quartier le trouvaient âpre au gain. Le cheveu gominé, le visage couperosé aux yeux ronds inexpressifs, il s'ennuyait. Il attendait impatiemment le vendredi qui lui amènerait la foule bigarrée qui faisait sa fortune. Les clientes se presseraient alors devant les casiers bleus qui renfermaient les semoules dorées, les farines blanches ou bises ou les épices encore inconnues des ménagères du quartier. Les hautes étagères, qui ployaient sous le poids des conserves de dolmas, de halva ou de cornichons russes, se videraient sous l'œil satisfait du grainetier, qui ces jours-là tenait avidement sa caisse. Sa boutique sans vitrine deviendrait l'espace de quelques heures le souk des Nord'Af et des rapatriés qui s'y côtoyaient dans une ambiance bon enfant.

Tous les émigrés du Faubourg et des alentours retrouvaient, émus, les senteurs de leurs bazars lointains. Et dans cette boutique bleue, où les tonneaux de saumure emplis d'olives aux goûts exotiques déversaient leur trop plein dans la sciure répandue sur le carrelage beige orné de belles arabesques bleues, où les sacs en toile de jute dégueulaient de riz et de féculents encore ignorés, où les caisses de fruits secs s'empilaient dangereusement, les clientes audacieuses apprenaient, de la bouche des allochtones, les mille et une manières de cuisiner ces produits que leurs mères n'avaient pas connus.

Le jour de marché, le dimanche matin, mon père m'emmenait dans cette caverne d'Ali Baba dans laquelle, émerveillée, je découvrais, bien à l'abri dans leurs casiers vitrés, les boulghours de toutes grosseurs et les couscous de toutes céréales. Au milieu du ballet virevoltant des vendeurs, j'écoutais avec orgueil mon père discuter dans un arabe revu et corrigé par cent trente ans de

colonisation française. Le vendeur attiré de mon père était un petit homme sans âge, au sourire édenté, au teint mât et à la chevelure bleutée, qui avait le bon ton de savoir l'écouter. Mon père avait, entre autres talents, l'art de dispenser ses conseils sur les dattes. Selon ses dires seules les dattes d'Algérie étaient dignes du palais d'un gourmet, ce qui ne l'empêchait nullement de grignoter dédaigneusement les grasses dattes tunisiennes qui débordaient des cageots. D'ailleurs il goûtait absolument tout ce qui pouvait être goûté, c'est à cette seule condition qu'il remplissait son panier des produits du grainetier. Il passait aux yeux des vendeurs pour un fin connaisseur et jamais aucun commis, ni même le patron, ne se permirent de lui refuser ce petit luxe.

## Madame Yvonne



Voici bien des années que des voisins ont retrouvé Madame Yvonne morte, assise dans son fauteuil, devant sa télévision. Elle vivait dans un confortable appartement au 1<sup>er</sup> étage d'un immeuble situé face au nôtre, mais nous ne l'aurions pas connue si elle n'avait été l'inénarrable mercière de la rue de la Fidélité.

Elle tenait de sa mère, une boutique sombre et achalandée comme un souk des Mille et une nuits. C'était le royaume des ménagères, des couturières, des tricoteuses, des dentellières, des crocheteuses, des commères du quartier. L'on trouvait dans sa boutique l'aiguille la plus fine, les galons les plus fantaisistes, des fils de toutes les couleurs, des outils spécifiques à chaque corporation du textile, toutes sortes de dentelles, des boutons de toutes formes, de toutes tailles, de toutes beautés, des fermetures éclair minuscules ou immenses, des ciseaux à la forme bizarre, des merveilles qui sont restées dans un coin de ma mémoire. Enfant, j'aimais accompagner Maman dans cette tanière. Il y faisait sombre car la lumière entrait difficilement par la vitrine devant laquelle un

pêle-mêle sans nom s'entassait. On distinguait malaisément Madame Yvonne, vêtue de vêtements ternes, assise face à sa machine à coudre, un monceau de nippes traînant à ses pieds, se cantonnait à l'espace éclairé par la vitrine. Ses lunettes au bout du nez, ses cheveux gris frisottant autour de son visage sans âge, Madame Yvonne cousait, raccommodait, rapiécçait, ravaudait, remaillait : je ne vis jamais ses mains inoccupées !

Madame Yvonne avait ses têtes ! Certaines clientes trouvaient qu'Yvonne était un ours mal léché, d'autres trouvaient que Madame Yvonne était une maîtresse femme très sympathique. Mais toutes s'accordaient à dire qu'elle était une mercière hors pair !

Évidemment, Maman se rendait souvent dans cette mercerie pour trouver les matériaux nécessaires aux divers travaux de couture qu'elle exécutait pour notre plus grand plaisir. J'aimais la voir fouiller et farfouiller sur les étagères surchargées ou dans les tiroirs de boutons, demander à Madame Yvonne des conseils de couturière. Mais le frémissement de plaisir venait lorsque Maman, ayant apporté un morceau de tissu, demandait à la mercière d'en faire des boutons. La délicate opération commençait. Le premier geste de Madame Yvonne consistait à vérifier l'épaisseur, la solidité, la qualité du tissu ; après validation, Madame Yvonne faisait apparaître de dessous un amoncellement de bouts de tissus variés, une drôle de machine : une sorte de presse à bouton ! Le deuxième geste consistait à montrer à la cliente, en l'occurrence Maman, les différentes tailles de boutons en fer. Le choix fait, commençait la troisième opération, celle qui me fascinait : elle ouvrait le bouton, posait le tissu sur la partie bombée, la plaçait sur la drôle de machine, emboîtait l'autre partie du bouton et hop, elle appuyait sur une manette, le bouton était prêt à être cousu sur le vêtement !

Madame Yvonne avait un petit côté Madame Mim, l'humeur certes, mais aussi la forme de son petit corps rond posé sur de fines jambes, elle savait faire peur aux enfants qui se permettaient de toucher à une machine, à du tissu immaculé, à des boutons fragiles : il fallait se tenir bien sagement à côté de sa mère et écouter sans rien dire les discussions de ces dames ! Mais Madame Yvonne ne se laissait jamais déconcentrée et tout en devisant, elle mesurait le gros grain, comptait les boutons, donnait les fils de bonne couleur, sortait la fermeture éclair adéquate et prenant un petit sac de papier blanc, elle y mettait l'achat et le tendait à la cliente en lui réclamant son dû. La discussion était close, il fallait laisser la place à la cliente suivante !

**Jeanne BOURCIER**