

6. LA PLACE COMMERCANTE

Lorsque l'on consulte la liste des commerçants existant sur la Place de Resson, on remarque que leur nombre était plus grand que maintenant. Si certaines façades ont peu changé, d'autres étaient plus étroites et leurs vitrines n'avaient parfois que la largeur d'une fenêtre.

Mais quelle commodité de trouver porte à porte tous ces services et ces marchands !

Si l'on vient en voiture des alentours on peut, après avoir accroché la bride du cheval à l'anneau fixé dans le mur pour cet usage, se faire couper les cheveux chez Cottu, tout en apprenant les dernières nouvelles du bourg comme il est d'habitude chez le coiffeur, entre les ciseaux et la tondeuse...

Puis de là, passer à la porte voisine, celle du ferblantier qui s'ouvre sur les outillages et les ustensiles. On a vite fait de trouver les coins pour fendre les bûches ou la poignée de clous pesée dans la coupelle de cuivre. A moins qu'on ne choisisse la Maison Milaret, quincaillerie voisine...

Et puis c'est l'épicerie qui fleure bon la vanille et le café, le vinaigre et le fumé, le savon et la cire. Car on y vend de tout cela et beaucoup d'autres choses.

Le personnage central est l'épicière qui se tient prête, derrière son comptoir, avec l'aide de la balance et de la pelle de bois ou de métal, à faire le remplissage des sacs et sachets de papier, car la vente n'est pratiquement faite qu'au détail.

Tout se pèse : le gros sel, le sucre cristallisé, les légumes secs, le savon noir et les cristaux de soude ; pour deux sous de poivre, la pièce sert de poids...

Les ingrédients sont contenus dans de hauts tiroirs de bois, des seaux de métal pour la confiture, des caissettes de bois pour les "pommes tapées" ou des tonnelets pour les saumures, poissons, choucroute et moutarde. L'huile même se demande par quart de litre. Le pétrole, indispensable aux veillées, se tire d'un fût de métal, tandis que le vin est en barriques à la cave. Le café peut être moulu à la demande à l'aide d'un énorme moulin fixé au comptoir et l'on trouve encore le pain de sucre qu'il faut

briser et le sucre candi en cristaux de topaze, régal des enfants qui le sucent au bout de son fil.

C'est le lieu de rencontre des ménagères. On en apprend des choses, le bavardage occupe en attendant son tour, pendant que l'épicière additionne et recompte.

Il y a une épicerie-succursaliste et quatre épiceries dont deux font aussi buvette et, curieusement, une épicerie-nouveautés dont on se souvient qu'en vitrine, les harengs fumés suspendus, voisinent parfois, sans façon avec les chapeaux.

Un pas encore et l'on franchit le seuil de la boulangerie où l'odeur du pain chaud vous met la faim au ventre. Quand la porte du fond s'ouvre, alors, on a le spectacle réconfortant du fournil où se font les miches et les couronnes.

Le patron, le mitron et l'apprenti apparaissent dans le contre-jour du rougeoiement des braises, les bras, le torse nus, blancs de farine, semblant d'un autre monde sur lequel la porte se referme bien vite.

A la boutique, la boulangère pèse le pain, tranche dans la mie élastique et complète sa pesée d'une tartine posée par-dessus.

Elle a encore, à cette époque, des clients à la "taille" qui payent soit à la quinzaine, soit en fournissant la farine. Leur compte se fixe en incisions faites au couteau sur deux règles de bois accolées dont une reste à l'usager.

"- N'oublie pas l'taille !" disait-on au jeune commissionnaire,

"- Regarde bien ch'trait !". Lorsque le compte est réglé, les incisions sont effacées d'un râclage de couteau et l'on recommence.

Resson a déjà ses deux boulangeries (dont la Maison Décréau qui existe encore) et s'offre le luxe d'avoir de surcroît une pâtisserie et son pâtissier.

Il prépare lui-même, avec les fruits de la région, les garnitures de ses gâteaux : cerises de Mareuil, prunes reine-claude au sirop, dans des bouteilles épaisses, bouchées à la cire ; compotes de reinettes et de "cola-



puis" (pommes du terroir qui se gardent jusqu'en février). Il conserve ses oeufs, son beurre dans des bacs de ciment au fond de sa deuxième cave qui tient lieu de chambre froide (à Ressons, toutes les maisons des abords de l'église ont des caves en profondeur rejoignant les souterrains).

Il va vendre ses gâteaux tous les vendredis à Roye Somme et, prenant le train de 7 heures, tous les samedis, à Compiègne ; de plus il se charge des banquets de Sociétés qu'il installe dans une salle, rue des Plantes. La Maison Jumel fournit également les baptêmes, les noces, les fêtes, les repas d'officiers ponctuant les conseils de Révision

et les Grandes Manoeuvres à Ressons.

Pour compléter les commissions, la boucherie Wallet et les petites charcuteries offrent leurs étals.

Elles ont chacune leur abattoir sommaire. Les outils sont lourds, massifs, les gestes rustiques venant du fond des âges !

Le boeuf est assommé puis suspendu ; les moutons, les veaux, les cochons égorgés.

Pour dépouiller plus facilement les veaux, on les gonfle, entre peau et chair, à l'aide d'une pompe à air.



Il y a de tradition, un jour de Fête, en boucherie : le Vendredi-Saint. Le magasin est fermé, mais derrière ses grilles on peut admirer le décor de guirlandes, le veau entier orné de fleurs de papier et de feuillage; les quartiers de boeuf enrubannés, le saindoux en mottes ouvragées.

Ces commerces "de bouche" se complètent, également sur la Place, de petits magasins comme le "Bazar Saint-Louis" où l'on trouve tout le petit matériel de couture : aiguilles, épingles, oeufs de bois pour raccommoder aisément les chaussettes, cotons et laines à repriser, fils de lin et mercerisé, boutons d'os, de nacre ou de métal et aussi des bas et des bonnets, des tabliers, des marmottes et des mouchoirs. C'est l'endroit attirant pour les enfants, car le seul à proposer de petits jouets : toupies, billes, ballons et poupées.

Après le cordonnier, il y a l'horloger dans sa minuscule boutique.

Puis un magasin de Nouveautés avec des tissus en rouleaux et toute rouennerie (draps et velours de laine), des habits confectionnés pour homme et pour femme, que l'on peut contempler à travers les vitrines. C'est un magasin important (tout au moins dans le souvenir) car il a, de plus, posé sur le comptoir, un mannequin de cire habillé en petit garçon, que les enfants viennent admirer.

Sur la Place, on peut croiser le facteur des Postes portant encore la vaste blouse bleue et le sac de cuir rigide. Le courrier, qui arrive par le train, est distribué deux fois par jour et aussi le dimanche matin. Deux facteurs ruraux font à pied tous les écarts et les alentours.

Chaque matin, régulièrement, on peut voir le chef-cantonnier venant de Cuvilly traverser le village sur son tricycle.

On a le choix entre deux pharmacies, celle du bas et celle de la Place qui porte l'enseigne "Pharmacie du Canton".

Messieurs Goret et Forner, pharmaciens sont aussi artisans dans leur spécialité qui réclame de savoir préparer les remèdes : cachets creux en pain azyme qu'ils remplissent de poudres diverses pesées avec minutie et mélangées avant de les refermer par un emboîtage délicat, pommades à malaxer

longuement au mortier et mises en pots de faïence blanche, portant une étiquette manuscrite ; suppositoires dont la base glycinée est coulée tiède dans des moules spéciaux, doubles, que l'on ouvre après refroidissement ; liquides divers, détaillés en flacons, poudres, antiseptiques, huiles et fortifiants, farines spéciales, tisanes et plantes, eaux minérales, vins de Malaga et de Gentiane et tous accessoires d'hygiène : ventouses, poires et bocks...

Ces officines s'ornent de verreries et de pots d'apothicaire à inscriptions latines sécurisantes en ces lieux où l'on ne vient que pour des besoins impérieux ou pour prendre des conseils.

Il faudrait encore des pages pour évoquer les métiers et les commerces...

Mais, suivons notre voyageur, au point où il en est de ses affaires.

Il a peut-être à prendre conseil auprès du notaire ou à payer son fermage...

Et comme il est parti très tôt de son hameau à la périphérie du canton, s'asseoir et se restaurer s'impose au terme de sa profitable matinée à Ressons.

C'est alors qu'il a le choix !

Dix hôtels, débits ou buvettes s'offrent à lui ! Et, pour commencer dans un ordre d'entrée, sur la route de Ressons à Cuvilly, face à la rue de la Gare un café-restaurant avec des écuries pour abriter les chevaux des voyageurs de Cuvilly, Lataule, Belloy, Saint-Maur venant à Ressons prendre le train...

Près de la gare, une buvette que la Compagnie des chemins de fer du Nord loue à Mr Lhomme, entrepreneur de transports par chevaux, ayant fiacre et coupé qu'empruntent pour leurs déplacements : le percepteur, le juge de Paix ou quelque voyageur pressé.

Sur la place du Bail, une épicerie-buvette tout près de l'atelier du maréchal-ferrant, qui est particulièrement fréquentée par les charretiers venant faire ferrer. Ils y attendent leur tour ou viennent y conclure le travail avec l'artisan en buvant au comptoir la "goutte", alcool à 25° qui se sert

par "potée" ou par "cinquième" (mesures abandonnées depuis longtemps).

L'hiver, ils commandent un "champoreau", mi-café mi-vin rouge.

Face à la Mairie, une buvette dont le débitant est aussi marchand de charbon et, plus loin, une petite épicerie-buvette dont le comptoir n'est qu'une simple table.

Au coin de la place du Marché et de la rue du Bail le "café du Nord" dont le tenancier, Mr Colin, est aussi coiffeur, cordonnier, marchand de journaux et violonneux à l'occasion.

Toujours sur la Place, en face de l'église, une buvette-épicerie et rouennerie et, au coin de la rue des Ecoles, le "café Français" qui fait bureau de tabac. Avec deux sous, on a le poids de la pièce, 10 grammes de tabac gris, que le buraliste prend de deux doigts en l'éparpillant un peu dans le godet de corne de la petite balance. Tabac à priser et à chiquer se vendent également au détail.

Dans la grand'rue l'Hôtel Saint-Nicolas avec ses écuries pour les chevaux des voyageurs de commerce et livreurs de marchandises qui viennent de Compiègne, Crépy et jusque de Saint-Denis.

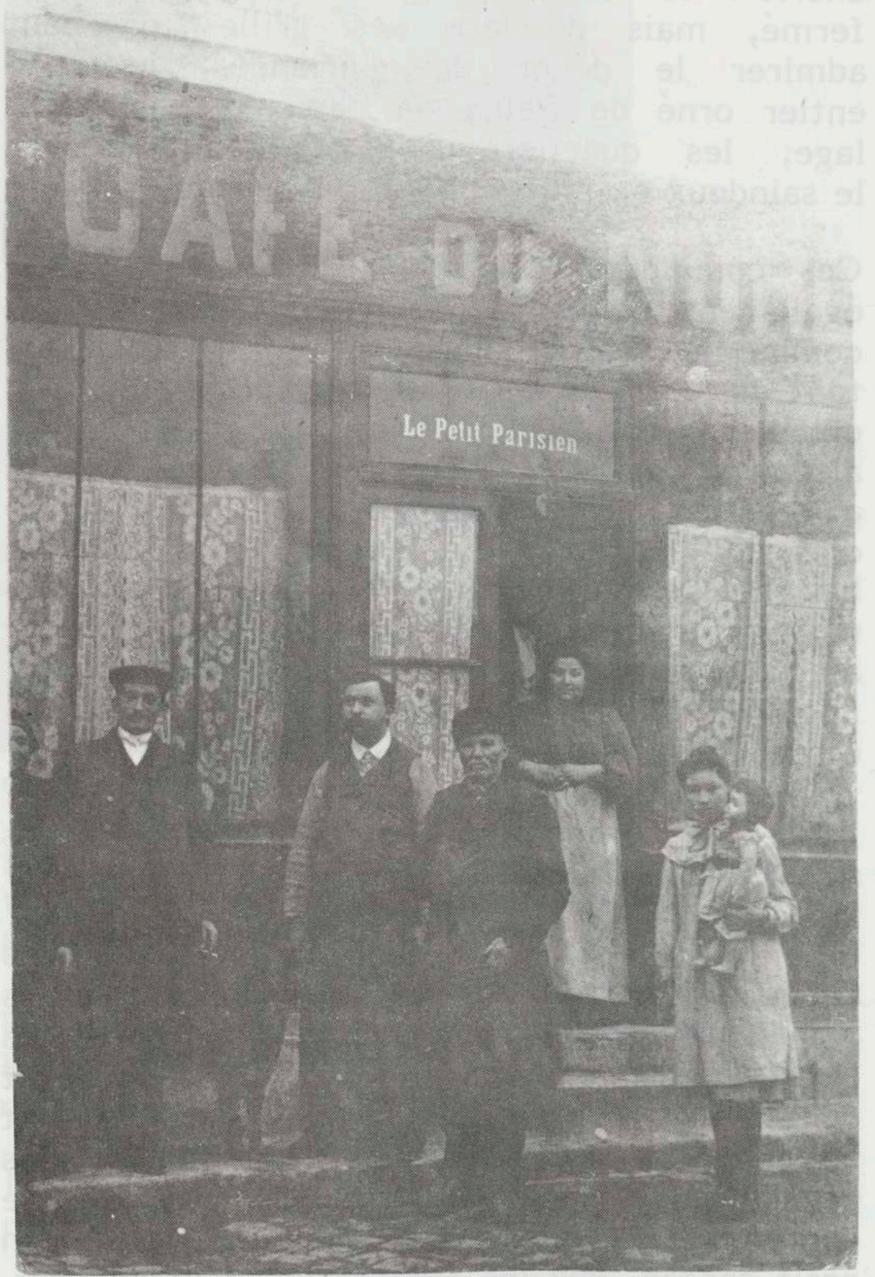
Presqu'en face : le café Leroux où les sous-maîtres d'école prennent pension.

C'est encore là que s'arrêtent les charretiers et, s'ils n'ont par le même patron, on les entend bruyamment discuter sur leurs avantages réciproques, l'avance dans le travail, l'abondance de la récolte chacun d'eux défendant sa Maison, avec des jurons s'il est besoin...

"- Nous, à l'ferme..."

Après la "goutte" le patron leur donne une petite pastille mi-blanche, mi-bleue, au fort goût de menthe. Il était alors un enfant qui guettait la distribution et s'en rappelle malgré tout le temps passé...

En bas de Ressons (maison actuelle de Mr Vassant) il existe l'Hôtel-restaurant Maurerin qui a grande réputation, la table est bonne et il y a des écuries. L'établissement fut repris par M. Bruyer qui vendait également des poteries de la région.



Une carte postale éditée vers 1910 représente ce magasin avec ses enseignes peintes sur le mur même de la façade : "Maison de Santé" "Biscuits et fruits", "Conserves alimentaires", "Livraison à domicile" "Épicerie, vins et spiritueux", "Mercerie-faïence", et, sur le petit magasin attenant, un peu en retrait, "Restaurant et bureau de tabac" ainsi qu'un avertissement peint en lettres énormes (certainement par le propriétaire voisin dont le pignon sur rue avait à souffrir d'un usage trop fréquent) : "Défense d'uriner contre ce mur, sous peine d'amende !"

Ces documents font revivre les souvenirs, les authentifient.

Ainsi, un acte de vente, même avec sa simple énumération nous permet de broser le décor d'un magasin. En 1910, "Mr Duronoy, marchand épicier cafetier, mercier et restaurateur demeurant à Ressons-sur-Matz a vendu

et cédé le fond de commerce de marchand épicier cafetier mercier et restaurateur, maison sise grande rue n°12 appartenant à Mr Leroux.

Le fond comprend la clientèle et l'achalandage.

Dans la salle de débit : une table de bois blanc recouverte d'une toile cirée - une autre table semblable - 9 chaises foncées de paille - une autre table en bois blanc - une poêle en fonte - une petite glace dans son cadre - 1 oeil de boeuf -

Dans la salle de billard : un billard et jeux de billes et de queues - 17 chaises foncées de paille - 3 tables avec toile cirée - 1 glace dans son cadre -

Dans la salle de danse : 1 bas d'armoire en bois blanc - 2 tables en bois blanc - 5 bancs - 3 autres tables en bois blanc -

Dans la boutique d'épicerie : 1 vitrine en bois blanc vitrée - un comptoir en chêne - 2 autres semblables - 3 petites vitrines - 1 moulin à poivre - 1 râpe à gruyère - 1 balance à fléau en cuivre avec série de poids - 1 moulin à café - 1 balance romaine avec série de poids - 4 lampes à essence".

Mais revenons à notre voyageur.

Au café Français, sur la Place, il a commandé une absinthe à 4 sous qu'on lui a servi dans un verre haut et épais, avec un morceau de sucre posé sur la cuillère spéciale, plate et perforée. Il a doucement arrosé le sucre d'un peu d'eau jusqu'à ce que la cuillère soit vide et, seulement après, comme il se doit, il a levé son verre en disant "à la bonne vôtre !".

C'était à Ressons, en juin 1911, vers midi...

* *
*

