

# L'ÉPICERIE DU COIN DE LA RUE



GABRIEL DESCHAMBAULT

Vous pouvez lire ailleurs dans ce bulletin qu'il y a cent ans, les Montréalais se procuraient leurs victuailles dans les quelques grands marchés publics installés à différents endroits de la ville. Pour le Plateau, on parle bien sûr du marché Saint-Jean-Baptiste, angle Saint-Laurent et Rachel.

Ces vastes marchés s'installent au cœur des petites villes qui poussent en dehors des limites de Montréal et les habitants peuvent alors facilement s'y rendre à pied. Mais que se passe-t-il quand la population augmente, que l'urbanisation s'éloigne de ces points de service? On voit apparaître les petits commerces de coin de rue, qui offrent alors à leur clientèle, une proximité des services alimentaires.

Mais comment les victuailles se rendent-elles sur la table de la cuisine? Tout d'abord, il faut dire que les éléments de base, le lait et le pain, sont généralement livrés à la porte par le laitier et le boulanger (accompagnés bien sûr de leurs fidèles adjoints à quatre pattes). La viande, ainsi que les fruits & légumes, sont l'apanage du petit épicier. Avant « l'invention » du supermarché, on retrouve ces petits commerces, souvent aux coins des rues, qui rejoignent chacun un certain nombre de ménages. La plupart du temps, il s'agit d'un commerce familial, où l'on pourrait dire, en simplifiant un peu, que le mari est à la boucherie, l'épouse au service et à la caisse, et les enfants aux livraisons et à la manutention. Parfois, un ou deux bouchers s'ajoutent quand la clientèle est importante. Notre famille avait bien sûr son épicier attiré et je vais tenter de vous en décrire le local.

L'épicerie A. Ouellet, sise au 1034 est Avenue du Mont-Royal, se compose d'un espace dont les murs latéraux sont occupés par les tablettes de « cannages » et de produits secs (céréales, biscuits, pâtes et légumineuses sèches). Les conserves les plus populaires sont accessibles aux clientes et les autres doivent être descendues à l'aide d'une pince, au bout d'un long manche, manipulée par un commis. L'espace à gauche est occupé par la caisse et un frigo vitré où l'on voit les viandes (essentiellement du bœuf, du porc) et les charcuteries disponibles (ici, comprendre jambon cuit et « baloney »). Au fond, il y a le grand frigo, avec sa



*Raphael & frères épicier boucher inc. 4800 De Bullion*

grosse porte de bois, où sont entreposées les grandes pièces de viande. Le boucher est à côté, avec son bloc à découper et ses divers hachoirs.

Les fruits et légumes sont réduits à leur plus simple expression et exposés dans la vitrine et dans quelques présentoirs en avant. On voit des pommes de terre, des carottes, du chou, du navet, du céleri, des tomates et peut-être de la laitue « iceberg ». Les fruits se résument aux pommes, bananes, oranges et pamplemousses en saison. Il ne faut surtout pas oublier la bière et le porter, denrées essentielles (pour contenter les maris) et pour arrondir les revenus de l'épicerie.