



## LES GRANDS MAGASINS DE NOUVEAUTÉS

### LA COMPTABILITÉ

(Suite et fin)

A ce traitement tend à s'ajouter le bénéfice d'institutions philanthropiques, inconnues il y a trente ans, dont les transformations de l'industrie ont d'abord suggéré l'idée, vont bientôt imposer l'usage. Le fondateur de la *Belle Jardinière*, Parisot, laissa une somme de 60,000 francs (\$12,000) acruée depuis lors, dont la rente devait servir à pensionner ses plus anciens ouvriers. La caisse de secours qui, à la *Samaritaine*, n'est encore que la poche du patron, est organisée au *Printemps* avec le produit des amendes. Cette dernière maison entretient, pour son personnel, deux médecins qui ont délivré, en 1893, 4,700 ordonnances. Au *Louvre*, le service médical est assuré, non seulement par des consultations gratuites, mais par une infirmerie et par des séjours à Villepinte ou Saint-Germain pour les demoiselles malades. Les retraites sont facilitées par le versement d'une somme de 1,000 francs (\$200), qui fait le magasin au profit de chaque employé comptant sept années de services et ensuite de 200 francs (\$40) par an jusqu'à sa cinquantième année. La mesure est récente et, jusqu'à l'entrée en fonctions de M. Honoré, le directeur actuel, l'instabilité du personnel avait été assez grande au *Louvre*. Cependant le magasin a déjà déboursé de ce chef 1,750,000 francs (\$350,000).

Au *Bon Marché*, M. Boucicaut, afin d'assurer à ses commis un petit capital, institua, dès 1876, une *Caisse de prévoyance* à laquelle ses successeurs reconnaissants ont donné son nom. Entretenu par des libéralités annuelles de près de 200,000 francs (\$40,000), cette caisse a déjà distribué 730,000 francs (\$146,000) et possède en outre un capital de 2 millions (\$400,000), propriété d'environ 2,000 employés. Digne émule de son mari, Mme Boucicaut créa à son tour une *Caisse des retraites* à laquelle vingt ans de services et cinquante ans d'âge donnent droit de participer. Elle la dota de 5 millions (\$1,000,000), aujourd'hui portés à 6 par l'accumulation des intérêts, bien que déjà une centaine d'anciens employés reçoivent pour 90,000 francs (\$18,000) de pensions annuelles. Nulle part, sauf en quelques compagnies minières, on n'a montré un tel souci de l'avenir. Comme il arrive en pareil cas, le traitement dont ce personnel du *Bon Marché* a été l'objet profite indirectement aux employés de toute la nouveauté et même à ceux du petit commerce; la loi de la concurrence oblige l'ensemble des patrons à suivre, de plus ou moins loin, l'exemple donné par cette maison modèle.

Il est vrai que, si la besogne est mieux rémunérée dans le nouveau commerce, elle est plus active. C'est une loi du monde moderne; on la constate pareillement dans l'industrie. Ces magasins, qui occupent 3,000 individus, manquent de personnel à certaines heures de la journée; on doit quelquefois faire queue à la *Belle Jardinière* pour acheter un pantalon, comme aux guichets des chemins de fer de banlieue le dimanche. La nécessité de réduire au minimum les frais généraux le veut ainsi. Pour ne pas manquer des ventes faute d'employés, à certains moments de presse, qui ne dépassent pas un total de 50 heures par année, on devrait s'imposer un surcroît de dépenses, par une augmentation du personnel, qui dépasserait de beaucoup le supplément de bénéfices. Aussi quoique la durée du travail ait diminué, que les grands magasins soient fermés plus tôt que jadis — en 1867, au *Bon Marché*, pendant l'Exposition Universelle, on marquait et l'on manipulait les marchandises de 9 heures du soir à 1 heure du matin, — quoique le repos du dimanche y soit strictement respecté et que des congés soient accordés en été, la réduction des heures de

présence n'empêche pas le travail d'être beaucoup plus intense dans les grandes maisons que dans les petites.

L'existence du petit marchand dans sa boutique est plus douce. Debout sur le seuil de sa porte, ou batement assis derrière son comptoir, il attend les clients sans tracass, cause longuement avec ceux qui se présentent et, si son gain est médiocre, sa peine l'est encore davantage. Son commis ou sa "demoiselle" participe à cet heureux *far niente*. Tout autre est l'allure de l'employé de nouveautés, sans cesse en haleine, toujours vendant, toujours remuant; là, du petit au grand, chacun est rivé à son poste. Le métier est pénible; — "aussi, me disait l'un d'eux, nous avons tous un peu des mines de papier mâché" —; mais le profit est en rapport des natures indolentes qui préféreront un moindre salaire pour un moindre travail.

On s'est apitoyé sur le sort des vendeuses auxquelles, a-t-on dit, il est défendu dans les grands magasins de s'asseoir jamais. Ce dernier trait est une pure légende, parce qu'au contraire, dans tous les comptoirs, il y a un nombre de travaux que les employées ne peuvent faire qu'assises. Mais on oublie d'ajouter que nulle part le travail des femmes n'est aussi bien payé que dans ces usines commerciales, où leurs appointements ne diffèrent pour ainsi dire pas de ceux des hommes. Le *Louvre* et le *Bon Marché* emploient environ 500 femmes — le nombre diminue plutôt qu'il n'augmente. — La moitié à peu près sont mariées et le quart logées par l'administration, celles du *Bon Marché* rue de Babylone, dans de vastes immeubles où elles ont une chambre, meublée, balayée et entretenue de linge gratuitement. Elles y jouissent, en commun, d'un confortable salon où elles organisent entre elles de petites fêtes; mais la discipline est si sévère qu'elles ne peuvent introduire aucun visiteur de sexe fort, pas même leur frère, si elles en ont, parce qu'on a craint que ce doux nom de frère ne fût occasionnellement usurpé par un ami.

Le logement, qui est offert mais non imposé au *Bon Marché* et au *Louvre*, est obligatoire au *Printemps* pour les célibataires des deux sexes âgés de moins de 21 ans. Beaucoup de jeunes gens et de jeunes filles, ayant leur famille à Paris, habitent d'ailleurs avec elles. A y regarder de près, et sans affirmer que les demoiselles de la nouveauté soient toutes des vertus farouches, on doit reconnaître que leur moralité est tout au moins équivalente à celle des autres employées. Beaucoup ne sont plus de la prime jeunesse; en feuilletant les registres du personnel, on voit bien des retraites ou des départs entre 45 et 55 ans.

La nourriture des employés coûte à l'administration 1 fr. 60 à 2 francs (32c à 40c) par jour et par tête, suivant les magasins. Pour permettre à ses employés mariés de dîner en famille, le *Louvre* avait décidé de fermer à 7 heures au lieu de 8 pendant la morte-saison, en janvier, février, juillet et août, et de donner 1 franc (20c) d'indemnité à ceux qui prendraient dehors leur repas du soir. Ces derniers n'ont pas tardé à s'apercevoir qu'ils ne pourraient se procurer pour 1 franc (20c) un dîner semblable à celui que la maison leur fournit, et qui se compose d'un potage, un plat de viande ou de poisson au choix, un légume et un dessert. Le *Bon Marché* est plus large encore; il fait servir chaque jour une salade et concède un second plat de viande à qui le désire. J'ai copié le menu inscrit à la craie sur la porte des réfectoires: "Potage poireau, pâté de canard, gigot rôti à la purée de pommes de terre, épinars au jus, dessert." Sous le rapport du dessert, les dames ont partout un supplément de faveur; au *Printemps*, le jour où j'ai visité ce magasin, on leur avait servi du "flan aux amandes".

Les aliments sont tous de bonne qualité et préparés avec soin; la poule au riz que j'ai vu servir au *Louvre* avait fort bonne mine; or cette "poule" nécessite la présence de 700