

L'ÉPICIER A MONTE-CARLO

Tout à fait à l'extrémité Sud-Est de la France, se trouve enclavée la principauté de Monaco. C'est un petit royaume pour de vrai, collé aux flancs de la grande République européenne; un petit royaume d'opérette, si vous voulez, mais situé dans un des plus jolis décors que les yeux puissent rêver, et sur lequel l'architecte Garnier a planté le célèbre Casino "Vide-Gousset". On y vient à la fois pour rétablir sa santé ou y vider ses poches; chose facile pour les premiers s'ils sont raisonnables, et plus facile encore pour les seconds s'ils ne le sont pas.

La principauté compte une population d'environ 13.000 habitants, et trois villes dignes de ce nom: Monaco, La Condamine et... Monte-Carlo! En style universel, monaco signifie "galette"; en style du littoral, Monaco ne compte pas, c'est Monte-Carlo qui ramasse. Eh! bien, entrons dans Monte-Carlo et jetons un coup-d'œil sur ce qu'y fait notre confrère, puisque Monaco, La Condamine et les petites bourgades d'alentour ne sont que "de la Saint-Jean" auprès de la capitale du "Trente et Quarante".

Quelle place occupe l'épicier dans la principauté? — La troisième, avec les bouchers et les boulangers; trio indispensable à toute Société qui se respecte.

Alors dans les affaires, qui tient donc la première place? — La roulette!

Et la seconde? — Les hôteliers-restaurateurs.

Quels articles gâche l'épicier? — Aucun! Ça, c'est bon pour les voisins de France, de Suisse et d'Italie; l'épicier monégasque l'ignore. Heureux mortel!

Vend-il des primeurs, volailles, légumes, etc., etc.? — Trois épiciers vendent des primeurs et de la volaille, mais pas de légumes. Il y a, en plus, un spécialiste en volaille et gibier, et deux autres vendant des légumes, fruits et primeurs.

Est-il satisfait de son personnel? — Hum! Ça laisse un peu à désirer, surtout s'il n'est engagé que pour la saison.

Quels sont les salaires? — De 70 à 100 fr. (\$14 à \$20) suivant capacité; nourri et couché.

Quelles sont les conditions d'apprentissage? — On ne fait pas, ou du moins, très peu d'apprentis; il n'y a donc rien de spécial à ce sujet. Un de nos confrères en a tâté pourtant deux fois; le premier ne resta pas, trouvant le métier "fatigant". Était-ce un échappé des bords de la Seine? Je l'ignore! Avec le second, il fut plus heureux.

Quelles sont les heures d'ouverture et de fermeture? — On ouvre à sept heures et on ferme à huit heures; on ferme tous les dimanches l'après-midi, mais l'été seulement.

Les étalages sont-ils soignés? — A Monte-Carlo, trois maisons d'épicerie ont

leurs étalages à l'instar de Paris; dans le reste de la principauté, les étalages sont plutôt négligés.

A Monaco, c'est un genre local, très ordinaire; à Monte-Carlo, en raison d'une clientèle riche, variée, étrangère, il faut que l'épicier soit bien assorti, sa boutique propre, et ses étalages attrayants.

Quels sont les articles qu'il vend le plus? — Beurres, comestibles fins, biscuits, cafés, thés, cognacs, whiskies, etc., etc.

Existe-t-il des Syndicats d'épiciers? — Aucun.

Quels impôts supporte l'épicier? — Aucun! Les taxes et les impôts sont le privilège des grandes puissances; ici, rien de tel, des droits de régie sur les alcools. Un point c'est tout. Ah! les veinards! Paye-t-on seulement son propriétaire?

Est-il gêné par les coopératives? Les grands magasins? — Un pays en mal de socialisme ou de fonctionnarisme, doit accoucher de quelque chose. Et ce quelque chose, c'est la coopérative, c'est-à-dire de la philanthropie en paquets et de la fraternité en bouteilles! L'épicier monégasque ne jouit pas de ce bienfait! Quant aux grands magasins, il n'en existe pas. Seul, un gros confrère de Nice vient une fois par semaine s'égarer dans la principauté et "épater" les autres.

A-t-il adopté ce four qu'on appelle les timbres de commerce? — Non. Néanmoins ils ont fait leur apparition chez quelques petits commerçants, et ce système perd déjà du terrain.

Pourtant, six frères siamois: trois épiciers et trois pharmaciens ayant adopté la "caisse nationale enregistreuse", se mettent à donner des primes qui consistent en des produits de leur maison: pour 50 ou 100 francs (\$10 à \$20) de tickets, ils donnent un objet quelconque.

Vend-on à crédit? — Oui, le crédit égale le comptant. Les familles habitant, soit l'hôtel, soit les villas, sont habituées à payer toutes les semaines ou tous les mois.

Comment recrute-t-on le personnel? — Un certain nombre d'employés sont fournis par les bureaux parisiens, généralement pour la saison; d'autres sont recrutés sur le littoral, par relations.

Un commis épicier a-t-il quelques chances de pouvoir s'établir? — Il n'a guère de chances que s'il achète un fonds; en tout cas, il faut pour débiter qu'il ait les "reins assez solides", car le crédit joue un rôle important.

Les épiciers sont-ils unis? — Ils ne se connaissent pas et ne cherchent pas à se fréquenter:

1° Parce qu'en hiver, ils sont très occupés;

2° Parce qu'en été, ils vont en villégiature un peu partout.

Veinards! veinards!

Détail particulier.—Il n'existe pas dans

la principauté de ce que l'on appelle, au sens large du mot, de l'industrie ou du Commerce.

En revanche, les bavards et les morticoles sont légion.

Et notre ami l'épicier de déclarer à qui veut l'entendre que pour venir à Monte-Carlo, il faut que les gens aient de la monnaie et... casquent.

E. LAIGNEAU.

LA PÊCHE EN MER

Dans une note parue aux "Informations" du Petit Bulletin du 5 février 1903, il était dit que "la morue a déserté les côtes de Norvège comme la sardine" a abandonné les côtes de Bretagne."

A quoi attribuer cette disparition?

Les uns accusent les pêcheurs aux filets de fonds, aux chalumiers qui arrachent, sans pitié les plantes sous-marines, nourriture naturelle des poissons déserteurs; les autres accusent d'inertie, de manque d'initiative nos malheureux compatriotes, qui n'en peuvent différemment.

Bien malin qui saura jamais la cause de la désertion en masse de nos côtes hospitalières par ces délicieuses sardines, qui procuraient l'aisance chez les producteurs, et la satisfaction stomacale chez les gourmets.

Un journal de Christiania attribue, pour la Norvège, la disparition des morues à ce que ces pauvres poissons ont fui devant la voracité des phoques qui pullulent depuis plusieurs mois dans les parages du Cap Nord et des Iles Laffœsen et qui — gourmets eux aussi — se nourrissent exclusivement de morues.

A choisir entre les filets ou estomacs des humains et les mâchoires et estomacs de phoques, les bancs de morue se sont déplacés, fuyant, en masse, les terribles ichthyophages, vers la haute-mer.

On sait donc, d'une façon presque sûre, que la raison d'émigration des morues des côtes de Norvège est la crainte de devenir la proie d'autres animaux forts et redoutables.

Revenons à nos sardines.

Sur les côtes de l'Atlantique, on pratique la pêche à la sardine au moyen de chalumiers, grands filets de fond, dynamite, etc., tous engins destructeurs, dans le véritable sens du mot, puisque tout est sacrifié à la nécessité de rapporter une bonne pêche, jusqu'à ce que — comme à la chasse, ailleurs, — on ne rapporte plus rien.

Comment pratique-t-on la pêche à la sardine dans la Méditerranée?

On emploie des palangres, des triss et le sardineau, filet à mailles très fines qui retient le poisson de petite taille, sans arrachements sur les fonds de notre grand lac salé.

Cependant, au dire des vieux pêcheurs, le sardineau qui n'est que toléré par les