

LES ÉPICIERIERS AUJOURD'HUI ET AUTREFOIS

Lorsque nous entrons dans l'un de ces vastes et luxueux magasins que sont les épicerie modernes, lorsque nous admirons leur installation bien appropriée, respirant l'ordre et la propreté, jouissant de l'espace, de l'air et de la lumière, comportant un aménagement judicieux de tous les articles, de manière à éviter le désordre, l'encombrement et l'altération des marchandises, lorsque nous voyons des escouades de commis toujours empressés et actifs, chez lesquels la politesse se traduit par la promptitude à servir, sans morgue ni familiarité, nous sommes frappés de l'étrange contraste que présentent ces établissements avec les épicerie qu'ont connu nos grands-pères. C'étaient alors des échoppes enfumées, sorte de caves basses et sombres, d'étranges soutes aux vivres, où, dans une atmosphère *sui generis* dominait l'odeur des salaisons, du fromage ou de la chandelle, où chaque denrée contractait le goût de celle qui l'avaisina, où les produits les plus susceptibles d'altération séjournaient des mois et des années, fondaient, séchaient ou se moisissaient faute de débit.

Si l'on considère les immenses progrès accomplis de nos jours dans cette branche importante du commerce—importante, tant par le chiffre d'affaires qu'elle représente, qu'au point de vue de l'indispensabilité des denrées de première nécessité qu'elle livre à la consommation—il est d'un haut intérêt pour l'esprit observateur et réfléchi de jeter les yeux vers le passé, de refaire en arrière le chemin parcouru, de remonter jusqu'à ses origines et de suivre l'épicier étape par étape, à travers les âges, dans les transformations successives qu'à subi son commerce.

Cette étude, qui constitue une véritable histoire de l'épicerie dans les derniers siècles, nous la présentons aujourd'hui à nos lecteurs, persuadés qu'elle sera accueillie avec tout l'intérêt qu'elle comporte dans notre ville où ce commerce jouit d'une si haute réputation, due aux efforts incessants, à la grande habileté des chefs de nos grandes maisons d'épicerie montréalaises, qui peuvent s'enorgueillir à juste titre du résultat obtenu.

Épicier dérive du mot *épices*, le quel est la traduction du mot latin *species* par lequel on désignait, à l'origine, les aromates puis, finalement, dans les langues romanes,

plus spécialement, les épices. Telle est l'opinion du savant Littré, mais le professeur anglais Max Müller prétend qu'on donna, dans le principe, le nom d'épicier à celui qui vendait des drogues, également nommées en latin, *species*. En français, ce mot *species* qu'on traduisait d'abord par *espèce* aurait pris une nouvelle forme et serait devenu *épices*, en anglais *spices* et en allemand *spezerien*.

L'épicier proprement dit fut primitivement le marchand de gros, l'épicier *grossier*, (d'où très probablement, le nom anglais *grocer*). Il recevait de première main les drogues et les épices et les vendait soit au détaillant, soit directement au consommateur. Le détaillant n'appartenait pas au corps de l'épicerie: son nom officiel était *regrattier*; il débitait non-seulement de l'épicerie mais du pain, du fromage, des œufs, du poisson, de la volaille, du gibier. Il pouvait être établi en boutique, mais le plus souvent, il était marchand ambulant et parcourait les rues, offrant sa marchandise. L'acheteur qui se respectait faisait ses emplettes chez l'épicier; mais à petite bourse, petit marchand et le même peuple accordait ses préférences à l'éventaire du regrattier, toujours à sa portée.

L'épicier fut jusqu'au XVe siècle épicier—apothicaire et put cumuler sans réclamations ni inconvénients; tant que la pharmacopée, tout empirique, se réduisit à une sorte de routine, l'apprentissage tenait lieu d'études théoriques. Au surplus, dès cette époque et jusqu'à la fin du XVIIIe siècle, nul ne pouvait entrer dans le corps de l'épicerie et débiter le moindre grain de poivre sans avoir fait trois ans d'apprentissage.

Pharmacie et épicerie se touchent, d'ailleurs, par tant de points, qu'aujourd'hui encore il reste entre les deux domaines une lisière contestée; nous en avons eu tout récemment la preuve.

Avec le régime en honneur sous nos aïeux la confusion devait être encore plus inévitable. Certains apprêts, certaines boissons, dont la composition nous est parvenue, relèvent-ils de la médecine ou de l'art culinaire? Il est telles recettes formulées par le Godex dont on ne saurait dire si elles sont à l'intention des malades ou des gourmets.

Mais, dès le XVe siècle, la chimie médicale avait fait assez de progrès pour que le divorce de la pharmacie et de l'épicerie s'imposât; s'il ne fut définitivement prononcé que deux siècles plus tard (en 1777)

lorsque s'ouvrit, à Paris, le Collège de France, il avait été déjà précédé d'une séparation de fait. La difficulté était de régler et de définir les droits de chaque partie; mais vers 1475 ou 1480, épiciers droguistes et apothicaires sont bien distincts. La tendance de plus en plus prononcée est de réduire l'épicerie au commerce des matières premières ou drogues simples, sans avoir le droit de procéder aux pesées médicales, au dosage ou à la confection des médicaments. Mais, nous le répétons, ce ne fut qu'à partir de l'année 1777 que les pharmaciens formèrent un corps absolument séparé, pourvu d'un monopole qu'ils ont toujours conservé.

On conçoit facilement que les épiciers aient résisté pied à pied aux prétentions des pharmaciens, qui voulaient accaparer pour eux seuls le commerce des drogues. C'est qu'à lors le commerce de l'épicerie était bien loin d'être aussi étendu qu'il le devint, progressivement, par la suite et l'interdiction de vendre les produits pharmaceutiques constituait, pour eux, une perte sensible.

À cette époque, l'excessive cherté des épices en faisait un article de haut luxe, inaccessible aux petites gens, à tel point que les gens riches et les hauts personnages en offraient comme présents à leurs convives. C'était l'usage, en effet, qu'à l'issue des repas, dans la salle à dîner ou dans une pièce voisine, l'amphytrion offrit divers produits exotiques, et la présentation de ces épices devenait une véritable cérémonie, lorsqu'elle s'adressait à un convive de marque.

Cette excessive cherté des épices tenait à leur rareté et à l'accaparement dont elles étaient l'objet par les ports méditerranéens, qui les monopolisaient à leur profit. Les républiques italiennes comme Venise, Gênes ou Florence durent une grande partie de leur prospérité au commerce des épices, dont les armateurs eurent le transit exclusif, tant qu'elles arrivèrent par l'Orient. La fortune des Médecis n'eut pas d'autre origine, et lorsque leur enseigne commerciale, devenue écusson princier, s'allia aux armes des rois de France, les trois pilules de leur blason, figurant à côté des fleurs de lis, rappelèrent leurs débuts comme épiciers-droguistes.

Mais cette situation se modifia totalement lorsque le cap de Bonne-Espérance fut doublé et l'Amérique découverte. Alors, le commerce des épices prit un essor tout nouveau et le centre des affaires se déplaça. Les Portugais, puis les Hollandais et les Anglais furent d'abord en possession