

CHAPITRE II

ÉLÉMENTS DES ÉDIFICES D'ALIMENTATION

SOMMAIRE. — Considérations générales. — Les anciens forum. — La halle. — Marchés couverts et découverts. — Les halles centrales. Entrepôts, réserves et magasins, etc. — Abattoirs. Les restaurants.

Quittant les édifices destinés au commerce en quelque sorte personnel, nous trouvons ceux qui doivent abriter le commerce collectif, spécialement le commerce d'alimentation.

Les marchés publics ont tenu et tiennent encore une très grande place dans l'architecture; mais leur composition a bien changé, et ici il m'est impossible de ne pas vous parler un peu du passé.

Ce grand et glorieux mot de *Forum* qui domine notre conception de l'histoire romaine, c'est le marché. Marché aussi l'*Agora* des Grecs. Nos foires n'ont pas d'autre étymologie que le *forum*. Et si, à Rome, les forum ont fini par devenir des places de pur luxe, il n'en était pas ainsi sous la République : il y avait alors déjà plusieurs forum, sans parler du principal — le *forum Romanum* — mais ces forum étaient affectés à des commerces spéciaux : il y avait par exemple le *forum olitorium*, ce qui signifie tout bonnement *marché aux huiles*, etc.

Le marché était donc une place, régulière ou non, entourée de portiques quand on le pouvait, en tous cas munie de quelques

abris, et accompagnée de sa *basilique*. Les transactions se faisaient en plein air, soit sur échantillons, soit au détail. Le cadre était souvent magnifique, mais rien n'était plus simple, vous le

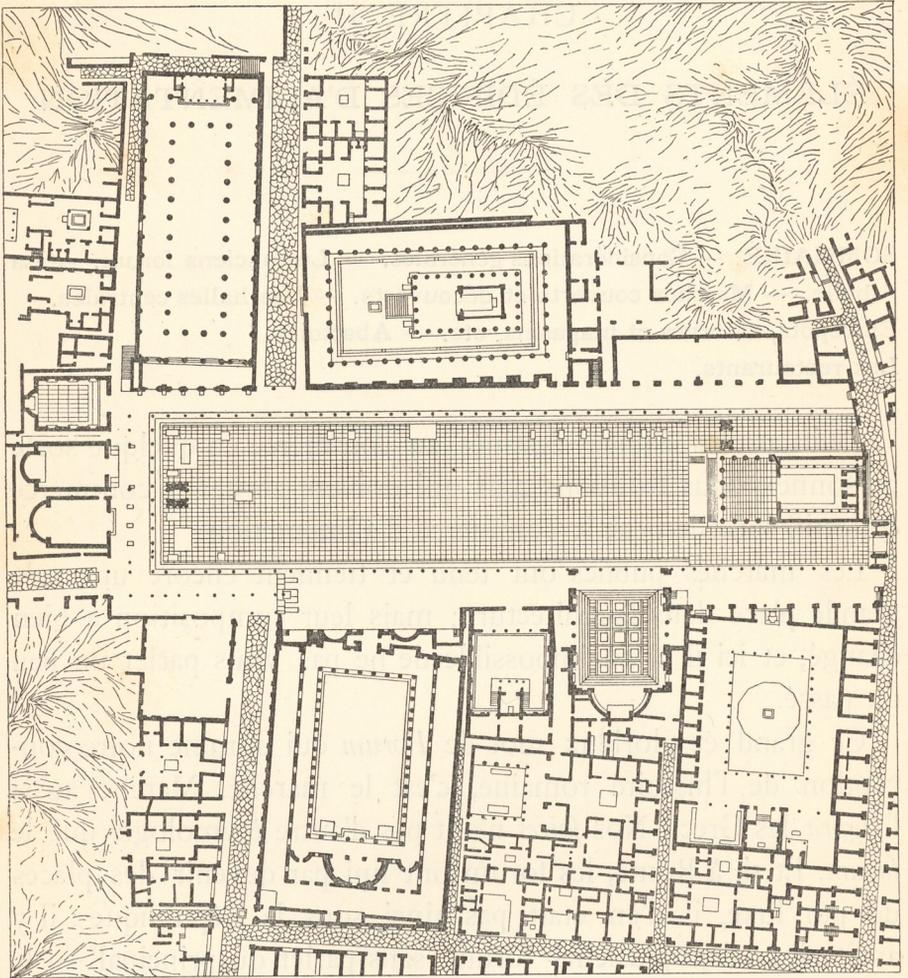


Fig. 848. — Forum de Pompéi.

voyez, que le fonctionnement du marché. Les forum de Rome, tels qu'ils nous sont parvenus, sont ceux de l'époque impériale, et n'avaient plus guère cette destination du marché. On retrouve plutôt le forum utilitaire à Pompéi (fig. 848) ou encore dans la ville récemment fouillée de Timgad en Algérie. Je vous

ai d'ailleurs déjà montré le Forum de Trajan (v. plus haut, fig. 784) en traitant des Basiliques.

On rapproche parfois tout au moins en rhétorique, le *bazar* des Orientaux du *forum* des Romains. Cela ne se ressemble guère cependant. Le forum était une place, le bazar est un quartier de ville. On va au bazar comme on allait au forum, mais au bazar on circule dans des rues étroites, irrégulières, bordées de boutiques. C'est très pittoresque, mais nullement monumental : juste l'inverse du forum.

C'est plutôt dans les coutumes du moyen âge et de la Renaissance, et dans les pays méridionaux, que nous trouverions une survivance de l'ancien forum, notamment dans les villes d'Italie où se rencontre la place publique avec sa *loggia*, portique d'abri qui la complète. Telle est la place de la Signorie à Florence, et la *Place aux herbes* de Vérone : traduisez « marché aux légumes ». Comme le vieux forum, cette place marchande est le cœur de la ville, et la première chose que va voir l'artiste.

Mais tout cela, c'est toujours une place où l'on vend ; la marchandise est sur le sol, aucune architecture spéciale n'existe : c'est encore le marché de nos villages ou de nos petites villes — le seul qui soit pittoresque et animé, et, il faut le dire, le seul qui réussisse au point de vue de la vente.

Avec la vente du Moyen-âge — peut-être est-elle plus ancienne — nous arrivons à l'idée de l'abri, de la vente sous un toit. Tout d'abord, et pendant longtemps, la halle n'a pas été autre chose, c'est ce qu'elle est encore dans certains pays restés moins exigeants : des piliers ou des poteaux qui portent une toiture. Tels étaient à Paris les « Piliers des Halles » restés célèbres dans nos traditions parisiennes ; tel était encore ce bel édifice, les Halles d'Ypres (fig. 849) ; mais là le service des halles est surmonté des services municipaux de la ville et dominé par son imposant

beffroi. Si simple que fût d'ailleurs cet abri, il y en avait de très pittoresques, combinés parfois avec un véritable goût artistique.

Comme variante, nous avons eu souvent la halle, toujours ouverte, mais surmontée d'un grenier, surtout lorsque la halle était plus spécialement affectée au commerce des céréales. Ces

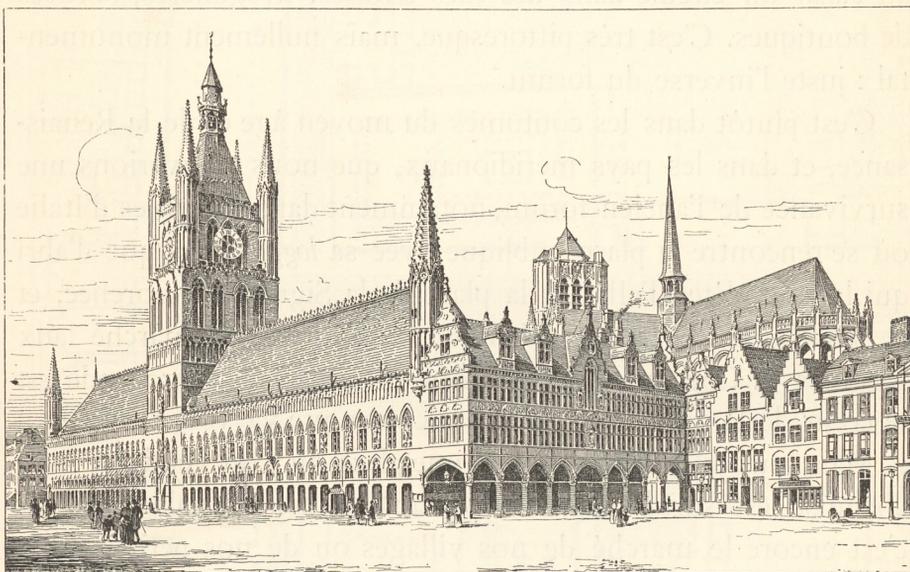
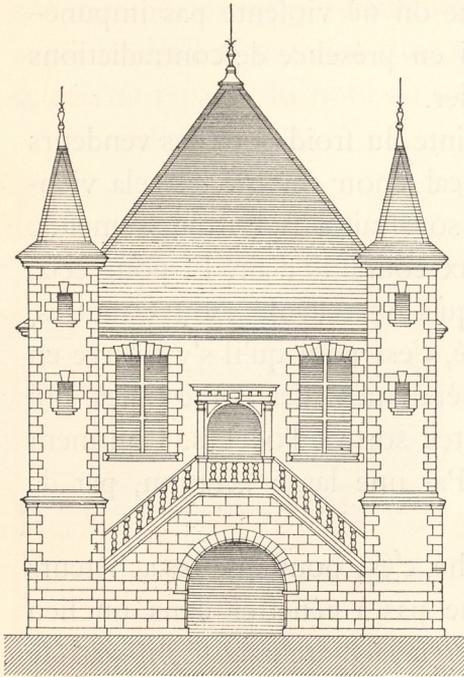


Fig. 849. — Les Halles d'Ypres.

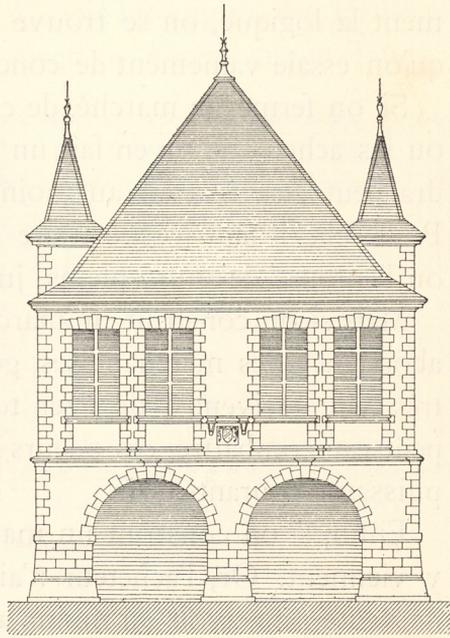
édifices étaient souvent en bois ; près de Paris, il y en a un joli exemple à Noyon ; en pierre et à une époque plus rapprochée, on peut citer la *maison du Poids public* à Clermont-Ferrand.

Le programme est d'ailleurs absolument simple, et je ne vous en parle que pour dire que cela a donné lieu quand même à des œuvres d'art. Ainsi, parmi bien d'autres, et pour me borner à un exemple en fait de halles modestes, je choisirai un joli petit édifice, la Halle de Mirecourt (fig. 850), surmontée d'une salle de réunion à laquelle on accède par un escalier extérieur.

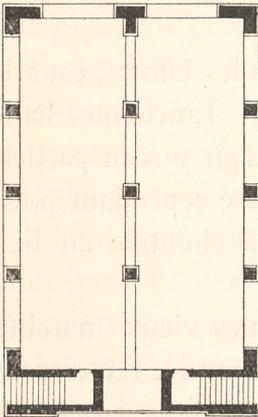
Mais, vous le savez, on devient plus exigeant de nos jours. De même qu'on n'admet plus l'escalier tout ouvert, le portique



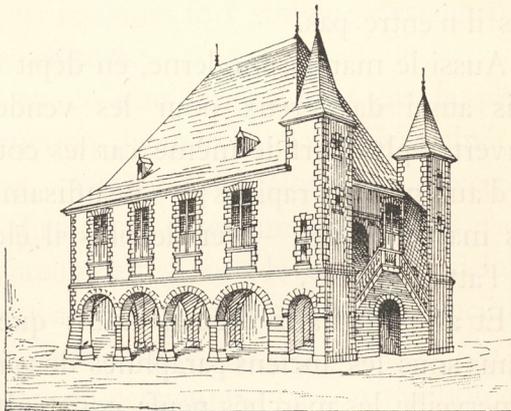
Façade postérieure.



Façade principale.



Plan.



Vue perspective.

Fig. 850. — Halles à Mirecourt.

sans vitrage ou l'église sans calorifère, on n'admet plus cette halle ouverte du vieux temps, et le programme moderne, c'est le marché fermé. Seulement, comme on ne violente pas impunément la logique, on se trouve ici en présence de contradictions qu'on essaie vainement de concilier.

Si on ferme un marché, de crainte du froid pour les vendeurs ou les acheteurs, on en fait un local sinon chauffé — cela viendra peut-être — tout au moins soustrait aux refroidissements. Pour cela, il faut le soustraire aux courants d'air. Et pour cela, on l'entoure de murs pleins, jusqu'à hauteur de 2 ou 3 mètres.

Mais si on construit un marché, c'est pour qu'il s'y trouve en abondance des marchandises, généralement des comestibles, qui très vite arrivent à dégager toutes sortes d'odeurs. Comment peut-on combattre ces odeurs ? Par une large aération, par de puissants courants d'air.

Enfin, si on construit un marché, c'est pour que les acheteurs y viennent. Or, l'acheteur n'aime pas à pénétrer dans un lieu de vente sans avoir au moins aperçu la marchandise ; il s'arrête devant l'étalage, et n'entre que lorsque cet examen lui a inspiré confiance. Et, le marché étant fermé, il ne voit pas : ne voyant pas il n'entre pas.

Aussi le marché moderne, en dépit de tous les efforts, est à la fois aussi dangereux pour les vendeurs que l'ancienne halle ouverte : plus perfide même, car les courants d'air y sont partiels et d'autant plus rapides ; — insuffisamment aéré cependant pour les marchandises ; — et de plus il éloigne la clientèle au lieu de l'attirer.

Et alors, à Paris même, tandis que quelques vieux marchés tenus sous les anciens parapluies de toile goudronnée réussissent à merveille, les marchés neufs, construits à grands frais, aménagés avec luxe, ferment les uns après les autres.

Cependant on continue à en faire, et beaucoup. Il n'y a plus aujourd'hui de petite ville ou de gros bourg qui ne tienne à avoir son marché couvert — d'ailleurs toujours le même. On a d'abord copié les Halles centrales, puis on a copié les copies des Halles, et cela se répand du nord au sud, jusqu'en Algérie ou en Tuni-

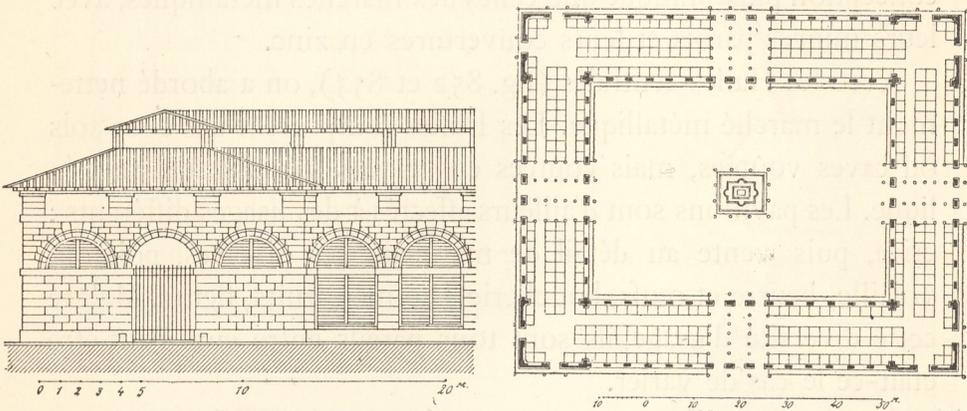


Fig. 851. — Marché de Saint-Germain, à Paris.

sie. C'est un programme tombé dans l'architecture d'exportation, et rien n'est plus lamentable.

D'ailleurs le programme est toujours fort simple : c'est encore l'abri, seulement l'abri avec clôture.

La première expérience en ce sens, ou en tous cas la plus intéressante, a été la construction du marché Saint-Germain ou celle du Marché des Carmes, vastes galeries closes et couvertes entourant une cour carrée. Les murs extérieurs sont percés d'arcades, puis d'ouvertures rectangulaires sous le comble, qui lui-même a encore un lanterneau aéré. Mais pour tenter de concilier la clôture et l'aération, on s'est inspiré des séchoirs, et on a muni les baies de fortes lames de persiennes. La construction en est intéressante, la charpente ingénieuse (fig. 851). Le marché

est un peu sombre, l'aération plutôt insuffisante, il est maintenant presque complètement désert. Peut-être cependant sa construction en maçonnerie, sa charpente en bois, sa couverture saillante en tuiles creuses, en y entretenant une température moins froide en hiver, moins chaude en été, en font-ils en somme une conception plus pratique que celles des marchés métalliques, avec leurs minces parois et leurs couvertures en zinc.

Avec les Halles centrales (fig. 852 et 853), on a abordé nettement le marché métallique. Les Halles comportent des sous-sols ou caves voûtées, mais voûtées en briques sur ossature métallique. Les pavillons sont d'ailleurs affectés à des usages différents : criée, puis vente au détail de marchandises diverses, poisson, volaille, beurre et œufs, boucherie, légumes, fruits, fleurs. Malgré cette diversité d'usage, ils sont tous pareils entre eux. Peut-être était-ce le cas de varier.

Je suis très embarrassé pour vous parler des Halles ; je les ai toujours entendu admirer, et je crois pourtant qu'il y avait toute autre chose à faire. Ce doit être moi qui ai tort.

Vous connaissez d'ailleurs cette ossature métallique, avec remplissages en briques, puis lames de persiennes en verre ; comble avec lanterne vitrée surélevée. La lumière est assez abondante, l'aération à peu près suffisante, grâce aux courants d'air qui ont déjoué les précautions prises contre eux. Quant à l'accès des boutiques, on trouve ici tous les inconvénients des marchés fermés ; les premières, celles qui se voient un peu du dehors, vendent un peu ; celles qui sont au milieu de longues rangées voient rarement un acheteur.

Avec la préoccupation de l'aération, il y en a une autre qui s'impose à l'architecte : la facile évacuation des eaux de lavage, toujours très abondantes. Il n'y a pas de projet de marché sans une étude attentive des canalisations. Il est indispensable aussi de

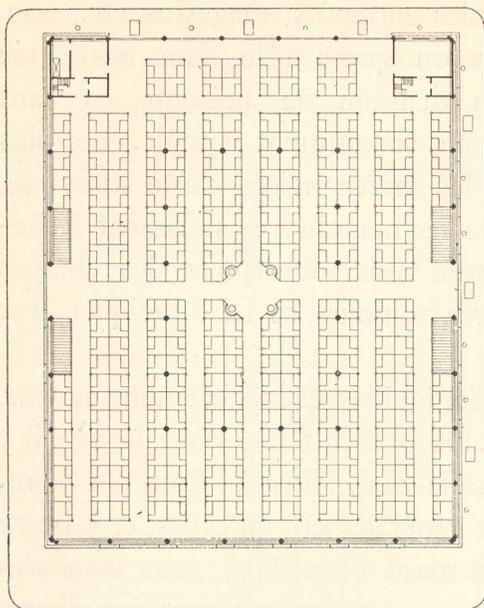


Fig. 852. — Halles centrales, à Paris.
Plan d'un pavillon.

prévoir des cabinets d'aisances, et en général un bureau de contrôleur.

Ce que je vous ai dit des Halles Centrales me dispense de parler de tout autre marché moderne. Hélas, qui en a vu un les a tous vus. Et ce n'est pas un médiocre désappointement du voyageur, lorsqu'il visite une de nos villes du Midi par exemple, d'y retrouver l'éternelle contrefaçon des Halles de Paris. Comme si un marché pouvait être identique sous les latitudes de Lille ou de Marseille!

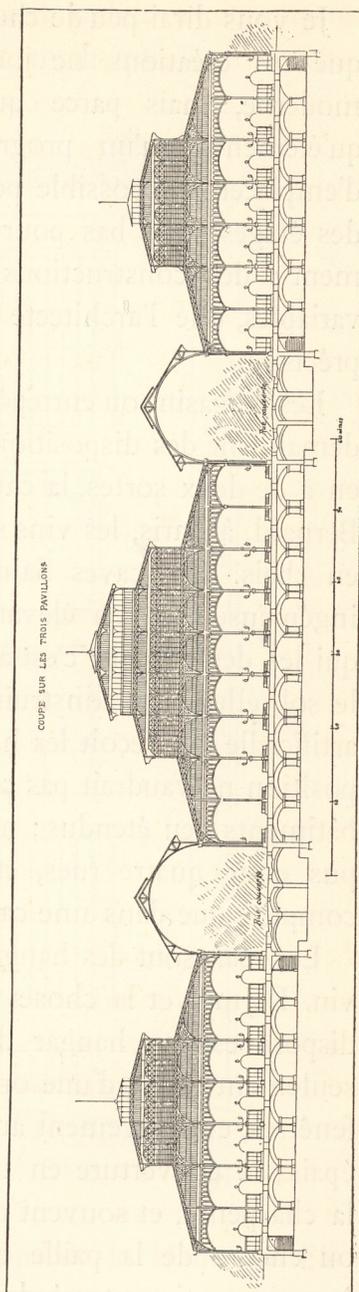


Fig. 853. — Halles centrales, à Paris, avec les sous-sols.

Je vous dirai peu de chose des entrepôts, magasins, etc., non que ces créations ne jouent un grand rôle dans notre vie moderne, mais parce qu'un magasin ne présente, en tant qu'éléments, qu'un programme absolument simple. Le plus d'emplacement possible pour les marchandises, clarté suffisante, des étages assez bas pour que les manœuvres se fassent facilement ; des constructions assez résistantes pour des charges variables, que l'architecte devra toujours se faire indiquer avec précision.

Les magasins ou entrepôts de liquides, et spécialement de vins, demandent des dispositions plus particulières. Pour le vin, il y en a de deux sortes, la cave et le chai. Ainsi à l'Entrepôt Saint-Bernard, à Paris, les vins sont généralement en caves, et à Bercy en chais. Les caves Saint-Bernard (fig. 854) sont disposées ingénieusement en élévation par rapport aux rues intérieures qui les desservent : c'est-à-dire que, au lieu d'être creusées dans le sol, elles sont construites au-dessus du sol, sous une terrasse artificielle qui reçoit les hangars réservés aux alcools. Cette disposition ne vaudrait pas celle de caves véritables s'il s'agissait de bâtiments peu étendus ; mais là ce sont des îlots non interrompus entre quatre rues, et l'égalité de température y est aussi complète que dans une cave souterraine.

Les *chais* sont des hangars où se placent également les fûts de vin. Le mot et la chose viennent du Bordelais. Un chai bien disposé est un hangar de forme longue, dont les murs sont seulement percés d'une ou deux portes et d'une ou deux petites fenêtres, exclusivement au nord. Les autres murs sont pleins et épais ; la couverture en tuiles creuses, avec faux plancher sous la charpente, et souvent on place sur ce faux plancher du sable, ou encore de la paille ou des feuilles sèches. Si le chai peut être en partie enterré des côtés autres que le nord, ce n'en est que mieux.

Les nécessités de l'approvisionnement public avaient doté Paris d'un monument très intéressant, malheureusement défi-

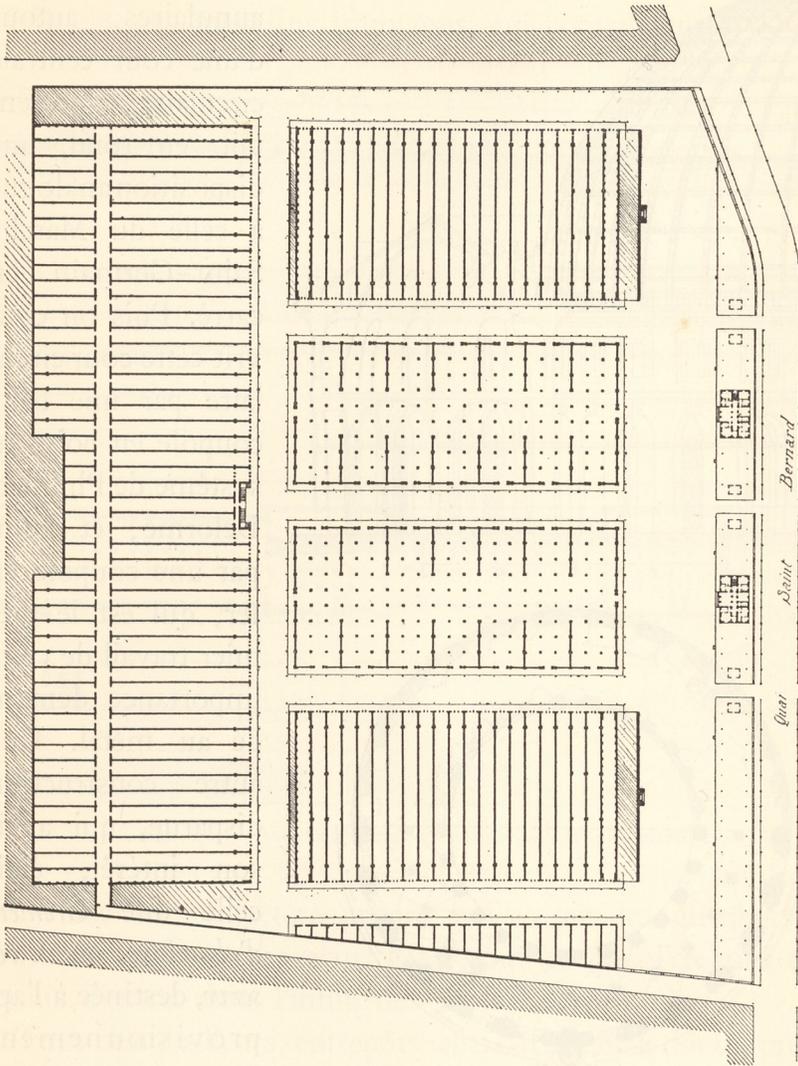


Fig. 854. — Entrepôt Saint-Bernard, à Paris.

guré depuis peu : c'était ce qu'on appelait la Halle au Blé (fig. 855).

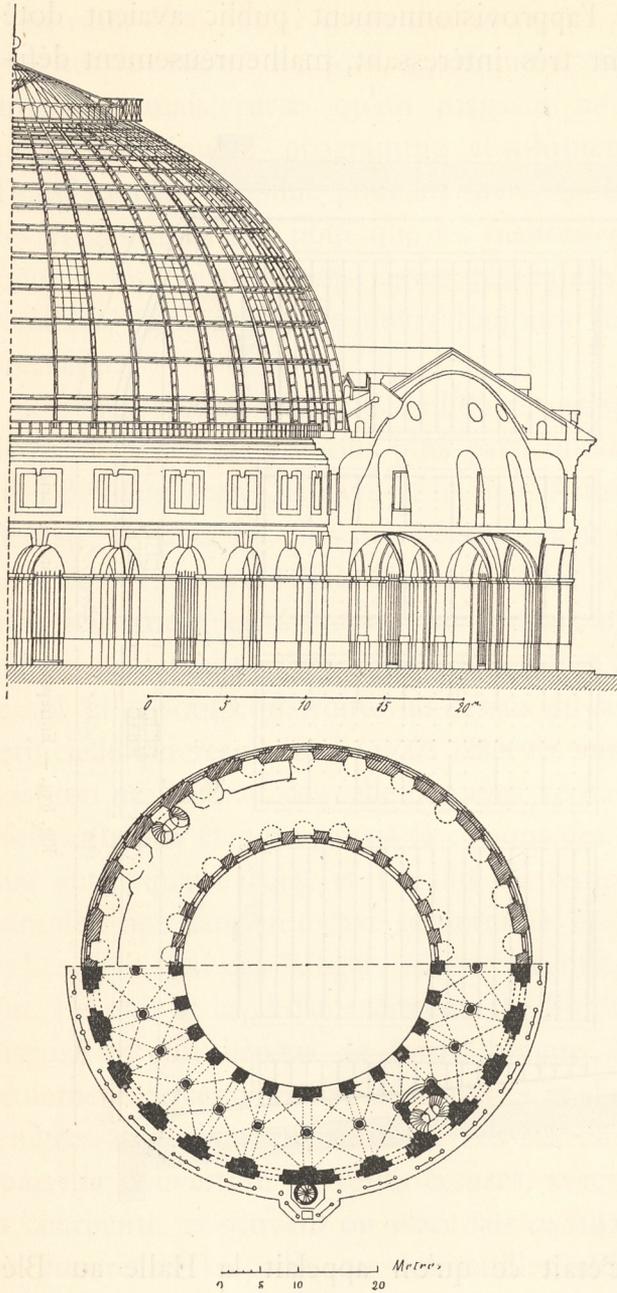


Fig. 855. — Ancienne halle au blé de Paris. Coupe et plan.

Primitivement composé d'une ceinture de bâtiments annulaires autour d'une cour centrale circulaire, il présentait, en rond, une disposition analogue à celle du Marché Saint-Germain en carré. Puis on couvrit cette cour circulaire par une belle coupole en bois, du système de Philibert Delorme, et enfin par une coupole en fer, qui est le premier travail de cette importance demandé au métal. Une autre construction disparue, qui avait son intérêt, était celle dite *Greniers d'abondance* ou de *réserve*, destinée à l'approvisionnement des blés, farines, etc. (fig. 856), et devenue sans objet de-

puis que les gares de marchandises et les entrepôts industriels ont rendu inutiles ces anciennes prévoyances.

Dans les villes maritimes et commerciales, il y a sous le nom de Docks des magasins immenses, qui contribuent à donner à

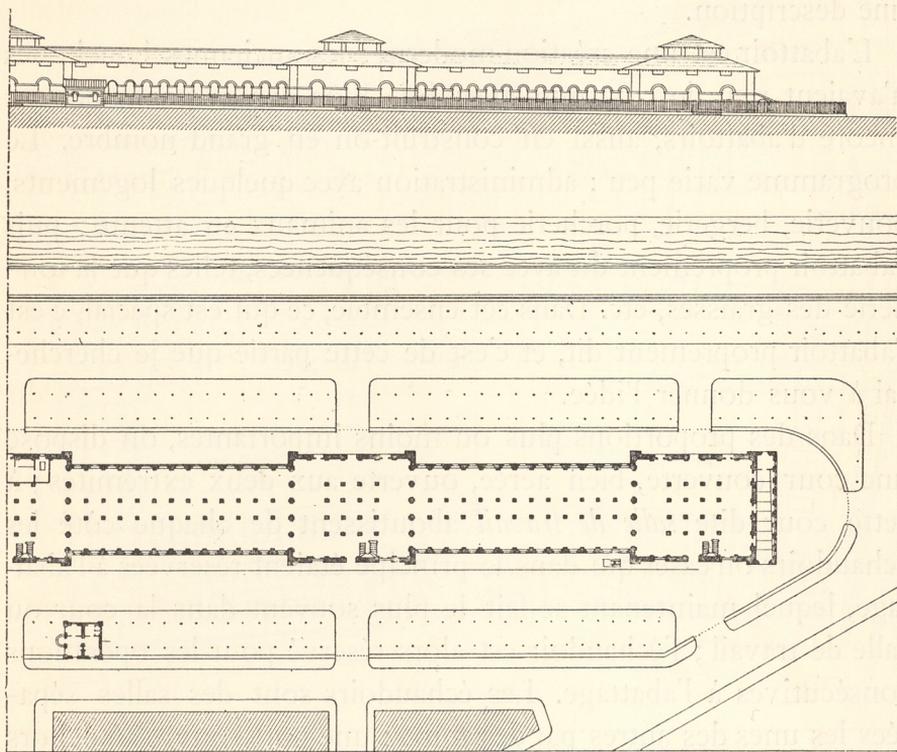


Fig. 856. — Anciens greniers d'abondance, à Paris (plan partiel).

ces villes leur caractère propre, mais dont les éléments sont toujours ceux du magasin. C'est tout ce que j'en puis dire, à moins d'entrer dans l'infini des particularités.

Tout cela d'ailleurs, entrepôts, chais, magasins, docks, présente souvent de grandes difficultés de composition pour les accès et transports, la surveillance, l'économie d'espace. Mais dans ce cours, nous supposons toujours résolu le problème de la composi-

tion pour nous attacher aux éléments. Et, comme éléments, rien n'est plus simple que ces programmes.

Avec les *abattoirs* nous trouvons des éléments qui appellent une description.

L'abattoir est une création moderne ; les anciennes boucheries n'avaient rien de commun avec lui. Bien des villes manquent encore d'abattoirs, aussi en construit-on en grand nombre. Le programme varie peu : administration avec quelques logements, bouverie, bergerie, porcherie pour les animaux en attente ; puis l'abattoir proprement dit avec ses conséquences, telles que la fonderie des graisses, etc. Dans cet ensemble, ce qui est spécial, c'est l'abattoir proprement dit, et c'est de cette partie que je chercherai à vous donner l'idée.

Dans des proportions plus ou moins importantes, on dispose une cour couverte, bien aérée, ouverte aux deux extrémités ; à cette cour dite *salle de travail* aboutissent de chaque côté les échaudoirs ou cases qui dans le principe étaient réservées à l'abattage, lequel maintenant se fait le plus souvent dans la cour ou salle de travail ; l'échaudoir est alors réservé pour les opérations consécutives à l'abattage. Les échaudoirs sont des salles séparées les unes des autres par des murs : une porte ouvre au dehors sur l'une des cours ou voies de l'établissement ; une autre porte ouvre sur la cour couverte intérieure. Si l'échaudoir sert à l'abattage, l'animal une fois introduit, la première porte est refermée, la seconde n'est pas encore ouverte. Là, il est abattu et saigné, puis le corps est transporté par des moyens mécaniques dans la cour couverte, où se fait tout le travail nécessaire pour livrer la viande à la boucherie. Dans le cas contraire, c'est la réciproque de cette méthode. Parfois, les échaudoirs sont surmontés de greniers, de séchoirs pour les peaux, etc., mais il vaut mieux que l'aération

puisse être verticale en même temps que latérale : il va sans dire qu'elle ne sera jamais trop efficace.

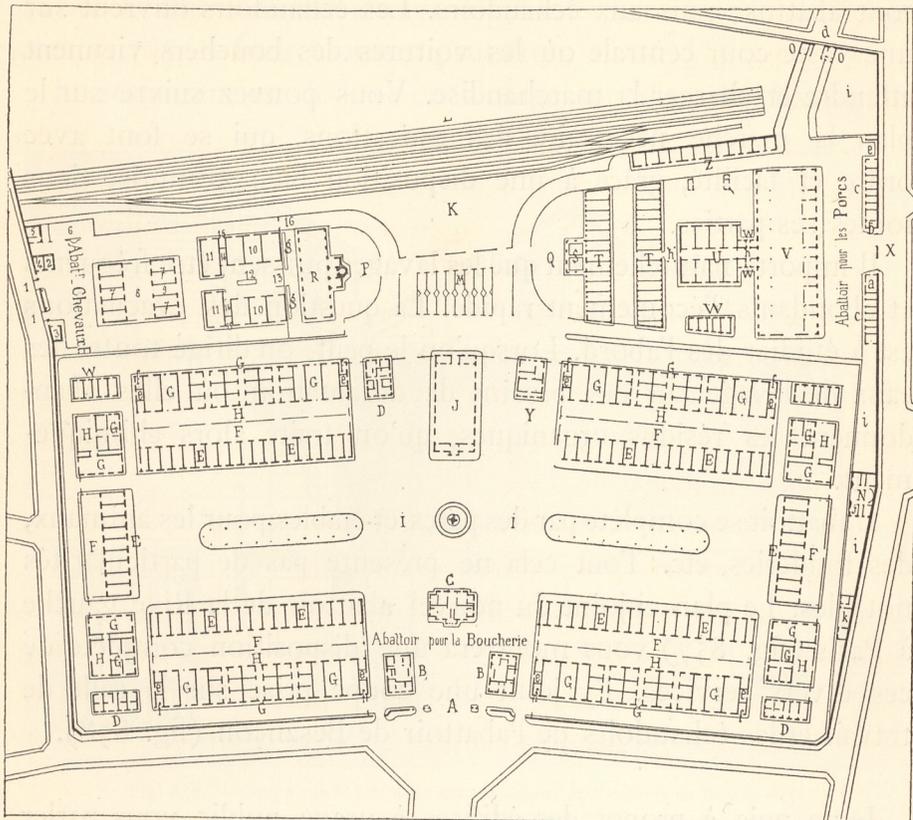


Fig. 857. — Abattoir général de la rive gauche de la Seine

- A, entrée principale. — BB, octroi de la boucherie, concierge. — C, inspection et police. — D, logements. — E, E, échaudoirs. — F, F, cours de travail. — G, G, écuries et bergeries avec greniers. — H, H, cours d'étables. — I, I, grande cour. — J, vente à la criée. — K, quai du chemin de fer et place de débarquement des bestiaux. — L, voies spéciales du chemin de fer. — M, parcs de comptage. — N, échaudoir des animaux insalubres, vétérinaire. — O, octroi. — P, coche. — Q, dépôt des fumiers. — R, triperie. — S, réservoir. — T, T, porcheries. — U, brûloir. — V, pendoir et dégraissoirs. — X, entrée spéciale de l'abattoir à porcs. — Y, poste des pompiers et de gardes républicains. — W, boyaudiers. — Z, greniers des porcheries.
- a, concierge de l'abattoir à porcs. — b, octroi de l'abattoir à porcs. — c, c, vestiaires. — d, entrée des bestiaux. — e, w.-c. et urinoirs. — f, escalier des greniers. — g, bassin de lavage de la triperie. — h, passages couverts. — i, terrains disponibles. — j, fourrière. — k, service du nettoyage.
- ABATTOIR POUR LES CHEVAUX. — 1, entrée principale. — 2, octroi. — 3, concierge. — 4, service sanitaire. — 5, dépôt des viandes saisies. — 6, coche. — 7, 7, échaudoirs. — 8, cour de travail. — 9, escalier des vestiaires. — 10, écuries. — 11, écuries avec greniers. — 12, cour des écuries. — 13, fosse à fumier. — 14, escalier des greniers. — 15, w.-c. — 16, porte donnant accès à la rampe allant au chemin de fer.

Vous remarquerez que dans le plan de l'abattoir de la Rive gauche, qui réalise les derniers progrès accomplis, la disposition

est absolument logique : les animaux sont amenés dans les bouveries ou bergeries ; de là, ils passent à la cour de travail où ils sont abattus ; puis aux échaudoirs. Les échaudoirs ouvrent sur une vaste cour centrale où les voitures des bouchers viennent attendre et charger la marchandise. Vous pouvez suivre sur le plan la marche nécessaire des opérations, qui se font avec ordre et facilité, grâce à une disposition bien comprise dans toutes ses parties.

Il importe naturellement que les lavages puissent être fréquents et abondants, l'écoulement rapide. La question des évacuations est à étudier dès l'abord. Lorsqu'on le peut, on dirige toutes les eaux de lavage sur des bassins de décantation où elles abandonnent les résidus organiques, qu'on traite alors chimiquement.

L'abattoir se complète par des parcs et étables pour les animaux, des fonderies, etc. Tout cela ne présente pas de particularités notables. Le plan ci-joint du nouvel abattoir de la Rive gauche à Paris (fig. 857) vous montrera une disposition complète de ces divers services. J'y joint une coupe prise sur la salle de travail et les échaudoirs de l'abattoir de Besançon (fig. 858).

Je ne puis, à propos des édifices à usage public vous parler de tous les établissements où se vendent des denrées, et en particulier les comestibles, bien que ce soient parfois des constructions importantes créées pour cet usage. Ce qu'il y faut toujours, c'est de la clarté, de la surveillance facile, le plus d'exposition possible *en montre*, la circulation aisée des acheteurs. Mais en plus de ce qui se voit, il y a toute une partie que le public ne connaît pas, ce sont les réserves, les caves, les glacières, les dépôts de marchandises, pour lesquels il faut surtout de l'aération et de la fraîcheur.

Puis, il y a les lieux de consommation dont le plus complexe est le restaurant. Là aussi vous trouvez une partie publique qu'on cherche à rendre attrayante, et une partie que le public ne connaît pas — heureusement peut-être.

Le restaurant est de luxe ou d'usage modeste, de ville ou de

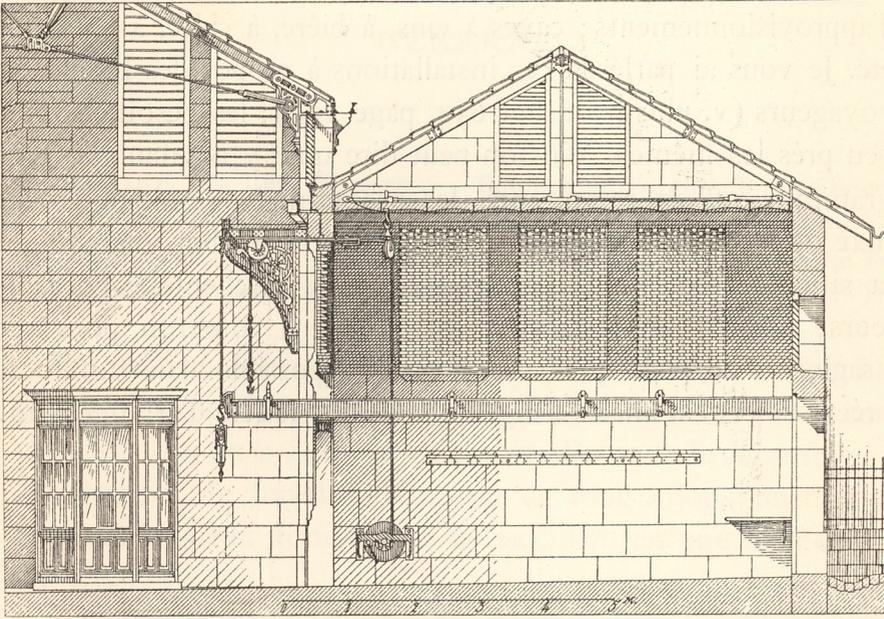


Fig. 858. — Coupe sur le bâtiment des échaudoirs de l'abattoir de Besançon.

campagne ; dans tous les cas, il faut des salles claires et gaies, autant que possible en vue de ce qui peut séduire le client, que ce soit un boulevard, une promenade, un quai ; les salles, d'un facile accès, doivent être aussi hautes qu'on le pourra, car l'aération est ici une nécessité de premier ordre, et nos restaurants parisiens toujours disposés dans des étages peu élevés ne donnent pas l'idée de ce que sont des salles à manger comme on en voit à Saint-Germain dans le Pavillon Henri IV, dans divers restaurants de Marseille, à Gênes ou à Venise dans des vieilles salles

d'anciens palais. Généralement, le restaurant comporte des salons et cabinets particuliers, dont l'accès doit être discret, bien que le service en soit facile.

Les dépendances d'un restaurant sont importantes : cuisine avec tous ses accessoires, laverie, dépôt d'argenterie et de vaisselle, salle à manger des gens de service; garde-manger et dépôts d'approvisionnements; caves à vins, à bière, à cidre, à liqueurs, etc. Je vous ai parlé de ces installations à propos des hôtels de voyageurs (v. plus haut, fig. 634, page 170); les besoins sont à peu près les mêmes. Mais on peut dire qu'il y a autant de programmes que de restaurants, les programmes résultant ici du luxe plus ou moins grand, de la cherté ou du bon marché, de la situation, de l'importance présumée de la clientèle. Et d'ailleurs, comme un restaurant est rarement construit pour cet usage, on ne peut que faire le mieux possible dans un local préexistant: c'est affaire d'ingéniosité et d'habileté d'arrangement.

