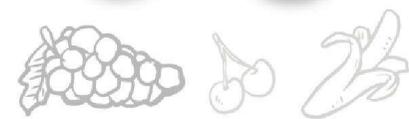




Au marché avec les commerçants



Il y a un avant et un après

Les clients fidèles ont l'impression de bien connaître leur marché, mais ils ne savent pas forcément ce que le montage, la mise en place, et le remballage en fin de marché prennent autant de temps que la vente elle-même. À Porchefontaine, une quinzaine de marchands

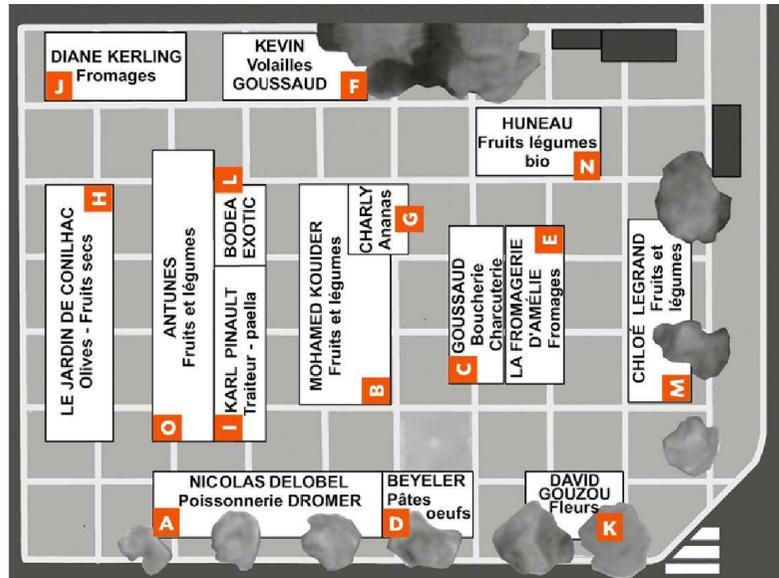
participent à une sorte de ballet, avec des figures imposées et un ordre immuable pour les entrées et sorties. La scène, c'est la Place Lamône. Elle n'est pas grande et on ne peut y faire manœuvrer plus de 3 ou 4 camions à la fois. Gare à celui qui joue personnel, il dérange

tout l'ensemble. Vers 13 h la vente est terminée. Elle a écroulé la construction patiente des étals, œuvres d'art éphémères. Les clients sont partis déjeuner, les gilets sont passés, il reste des cages vides et des débris. Place aux balayeurs !

Journal d'une installation

Un samedi matin très tôt, les journalistes de l'Écho y ont assisté et vous la font vivre en direct...

- 3 h 00** – Nous arrivons sur la place Lamône. Nous sommes les premiers. Tout est silencieux mais la place est très éclairée.
- 3 h 05** – Coup sur coup, la camionnette de la poissonnerie Dromer et le camion d'Antunes le primeur pénètrent sur la place. Chez Dromer, on monte le barnum, chez Antunes, on sort les cages. Le silence est rompu par le bruit des tiges métalliques qui s'emboîtent.
- 3 h 30** – Toutes les caisses Antunes sont sorties et entassées, il y en a plus de 300. Le camion de fruits et légumes de Chloé Legrand se gare rue Yves-le-Coz et décharge le matériel. Chez Dromer, on installe la lumière au-dessus de l'étal.
- 3 h 45** – Des fenêtres s'éclairent autour de la place, le fournil du boulanger est allumé. Antunes a monté son étal. La camionnette du poissonnier s'en va.
- 4 h 05** – Chez Antunes, on a fini l'installation du barnum. Le poissonnier est parti chercher sa marchandise.
- 4 h 10** – La télé vient de s'allumer dans un appartement. On commence à sentir le pain et les melons.
- 4 h 20** – Une camionnette se gare rue Yves-le-Coz, ce sont les « bio », les Huneau.
- 4 h 45** – Les journalistes ont un petit coup de mou. Les odeurs de pain chaud et de brioche sont de plus en plus insistantes. À l'étal bio, on entend la musique de « L'Amour est dans le pré ».
- 5 h 00** – Le gros de la troupe arrive chez Chloé Legrand. La bise, et au travail pour construire les pyramides de melons, les entassements de fraises et de haricots verts. C'est coloré. Chez Antunes, le thermos de café est bientôt vide. Les journalistes font une pause café.
- 5 h 30** – Carrefour City est allumé.
- 5 h 40** – Le camion des Kouider est arrivé. Croisements de camions sur la place. La remorque du volailler manœuvré pour se placer entre Diane Kerling, déjà en pleine installation, et les Huneau. Chez Dromer, on dispose la glace sur l'étal. Les poissons attendent dans les caisses.
- 6 h 00** – Jérôme a déjà monté son étal. Le Jardin de Conilhac va sortir ses olives et ses fruits secs. Chez Sébastien le boucher, s'installe. Et chez Kevin le volailler, comme pour tous ceux qui ont une vitrine, c'est la grande toilette de la devanture.
- 6 h 10** – Les bus B commencent leur ronde. Sur la place, c'est la ruche, tout le monde s'active. L'horizon pâlit du côté de Viroflay. Partout on bichonne les devantures.
- 6 h 20** – Karl Pinault, montage terminé, va disposer sa marchandise. Il attendra le dernier moment pour préparer sa paella.
- 6 h 45** – On guette l'ouverture du Seventies, le café, où Frank a terminé à 3 h cette nuit. C'était un tout petit somme. Enfin la porte s'ouvre, le chat sort sur le seuil de la porte pour recevoir les premières caresses. Les journalistes font comme les autres, ils vont boire leur café. Le boulanger en a profité pour ouvrir.
- Entre 7 h 00 et 8 h 00** ce sont les dernières arrivées : Charly et ses ananas, les Beyeler et leurs œufs, Amélie et ses fromages. David le fleuriste. Sur les étals, on signale la présentation et tout ce qu'il faut absolument faire avant les premiers clients. Nous partons déjeuner avant les rendez-vous de la matinée.



L'ombre s'évapore Et déjà l'aurore. Les toits d'alentour. Les lampes pâlisent. Les maisons blanchissent. Les marchés s'empressent. Où à un jour.

Tableau de Paris à cinq heures du matin (1802) Marc-Antoine & Madeleine Désaugiers

La base arrière du marché

Il y a quelques mois, Chrystelle et Frank ont repris le restaurant-café au carrefour Yves-le-Coz – Berthelot. Ils connaissent bien la vie des commerçants du marché : Chrystelle y a déjà travaillé et son fils Karl y tient un étal de charcutier traiteur. Ils savent qu'une journée commencée à 2 ou 3 heures du matin n'est pas la journée de tout le monde. C'est pourquoi, les mercredis et samedis, ils ouvrent à 6 h 30. Un café, une excursion aux toilettes,

et ça repart pour la matinée. Enfin presque, parce que vers 10 h, on commence à avoir vraiment faim et il faut passer aux choses sérieuses, un steak par exemple, si on veut retrouver un peu d'énergie. Le café domine la place, on peut suivre de loin ce qui se passe et surveiller son étal. Après le remballage vers 13 h 30, ce sera la troisième pause : apéritif et assiettes de frites. On comprend mieux que les marchands interviewés aient déclaré le café « indis-pen-sa-ble ».

Brève histoire du marché de Porchefontaine

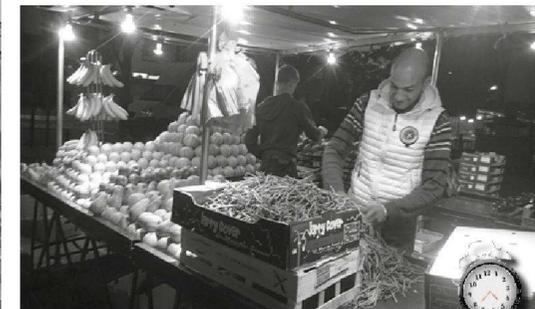
En 1912, la Ville de Versailles acquiert un terrain à l'angle de la rue de Viroflay, actuelle rue Yves-Le-Coz, et de la rue de la Ferme, actuelle rue Cosse. Son objectif : y construire une école maternelle. Mais avec la guerre de 1914, le projet est abandonné. On aménage alors un square avec des jeux pour les enfants. En 1933, la population de Porchefontaine réclame un marché. D'abord installé sur les trottoirs le long du square, il est déplacé à l'intérieur du square en 1946. Un projet de halle couverte est envisagé, mais il est vite abandonné faute du budget nécessaire

pour la réalisation, en supplément, d'une salle des fêtes demandée par les habitants. En 1982, dans le cadre d'une étude d'urbanisme comprenant d'une part le square Lamône et d'autre part le terrain communal sis 86 rue Yves-le-Coz, la Ville décide de maintenir l'implantation du marché sur le square réaménagé en espace urbain paysager. L'idée est de couvrir la totalité de la place de dalles de couleurs différentes formant des dessins géométriques. Accueillant le marché le mercredi et le samedi, la place devient un espace piétonnier rénové en 1983.

À quelles conditions peut-on vendre au marché ?

Pour devenir commerçant de produits alimentaires au marché il faut introduire une demande à la Mairie à laquelle on joint copies de : sa carte de forain ou artisan, son registre de commerce et son contrat d'assurance responsabilité civile. Une commission attribue les autorisations en fonction des places disponibles. À Porchefontaine il n'y en a plus ce qui signifie que le marché est très prisé. Il faut bien sûr payer une redevance en fonction de la superficie occupée. Elle est d'office calculée pour deux jours hebdomadaires par abonnement même si le commerçant ne vient qu'un seul jour. De l'avis général le tarif n'est pas très élevé : 5,40 euros par m² de droit de place plus 1,26 euros pour le déblaiement des déchets non ménagers. Ce tarif

est revu chaque fin d'année. Sur le plan logistique, les commerçants installent et démontent eux-mêmes leur barnum ou parasol alors qu'à Notre-Dame ceux-ci sont obligatoirement installés par les services municipaux. Le déblaiement et le nettoyage après le marché sont assurés par les services spécialisés de Versailles Grand Parc. Les commerçants non alimentaires, ou commerçants « volants », sont autorisés à venir ponctuellement sur les marchés de quartier à la condition qu'il y ait un espace disponible. Ils doivent se signaler au « placier » de la mairie s'il est présent sinon au responsable du marché qui est un commerçant alimentaire du pour cinq ans par les autres commerçants. Actuellement la responsable est madame Beyeler.



Ils sont d'accord

Les marchands qui vendent à Porchefontaine forment un groupe solidaire avec un rythme de vie totalement différent de celui de leurs clients (travailler la nuit, dormir la journée, être dehors quel que soit le temps). Un tiers d'entre eux a d'abord exercé un autre métier. Pour un autre tiers, la vente au marché est une tradition familiale et ils représentent parfois la quatrième génération dans la profession. Ils ont tous insisté sur l'agrément de ce marché dont l'ambiance est simple et familiale et les clients fidèles et très attentifs à la qualité de la marchandise. S'ils comparent les deux marchés, Porchefontaine et Notre-Dame, ils soulignent que le grand nombre de commerces au marché central incite les clients à papillonner entre les étals. Ici, on est attaché à son marchand.

D'une manière générale, ils nous ont dit pratiquer les mêmes prix ici que sur le marché Notre-Dame. Des vols à l'étalage, il y en a très peu. Ils ont des étonnements : pourquoi ce qui est non alimentaire a-t-il tant de mal à s'implanter... ou des suggestions : faciliter le stationnement des clients (2 heures gratuites les jours de marché?), agrandir le parking des camions, aménager des toilettes plus « convenables », installer un point d'eau plus efficace. Leurs mauvais souvenirs du marché sont tous liés aux caprices du temps : pluie, froid, vent leur rendent la vie beaucoup plus difficile pendant leurs dix heures de présence. Il y a une question que nous ne leur avons pas posée : la relève serait-elle assurée par les enfants ? Mais il y a là de quoi alimenter la conversation avec les clients.

Dossier réalisé par Marie-Christine Claraz, Norbert Fruydhof, Sylvie Mauvais, Alain et Marie-Noëlle Roger

