

par Jean-Louis Humbert

Les débits de boissons troyens à la fin du XIX^e siècle

Les débits de boissons, modestes ou plus huppés, se multiplient à Troyes à la fin du XIX^e siècle. Centres de réunion en même temps que lieux de distraction, ils participent à une montée de l'alcoolisme que les autorités ne tentent guère d'endiguer.

Des débits variés et nombreux

Le zinc est l'élément central des débits de boissons du XIX^e siècle, mais les termes synonymes de bar et de comptoir sont peu répandus : un bar à Troyes en 1890, trois en 1900, un comptoir en 1910. De fait, les appellations des débits empruntent encore aux siècles antérieurs et montrent une grande variété de figures : aubergistes, cabaretiers, qui peuvent être aussi cabaretiers traiteurs ou épiciers cabaretiers, limonadiers. Les termes employés dans les



40 TROYES. - La Café Français et la rue de la République. - L.L.

Le Café Français.

(Arch. dép. Aube (ADA), 8 Fi VII 444).

< Le Café de Foy aujourd'hui, 25 rue de la République, Troyes.

(Cliché D. Le Névé).

almanachs, annuaires, guides divers et dictionnaires témoignent de cette diversité (1).

Des débits variés

Le cabaret

Troyes compte 91 cabarets en 1880, 155 en 1890, 132 en 1900 et 125 en 1910. Dans ses locaux souvent exigus – le nom de cabaret provient du mot chambre – et peu accueillants, le cabaretier vend du vin en pot au comptoir et donne à manger sans mettre la nappe. D'après le Dictionnaire Littré (1885), c'est une sorte d'auberge d'un rang inférieur. On peut y fumer, ce que refusent les cafés dans un premier temps. Déjà, certains clients se contentent d'entrer, de boire, de payer et de sortir. Quand le vin ou l'alcool servi paraît frelaté, on parle de mastroquet pour désigner le débitant et d'assommoir pour qualifier son établissement. Quand la nourriture distribuée est douteuse, on parle de gargote (2). La clientèle du cabaret est populaire. Mais pour l'opinion, fréquenter le cabaret signifie progressivement alcoolisme pour gens du peuple ou pour débauchés bourgeois.

Les épiciers cabaretiers et les cabaretiers traiteurs vendent plutôt à emporter. On peut cependant se rafraîchir d'un verre de vin à leur comptoir et même se mettre à table pour un dîner servi à heure fixe. Ils vendent, souvent à crédit, des alcools à emporter et les denrées alimentaires nécessaires aux familles, d'où, parfois, des problèmes les jours de paie. Leur clientèle est populaire. Si le nombre des cabaretiers traiteurs baisse, celui des épiciers cabaretiers augmente fortement, passant de 22 en 1880 à 65 en 1910.

(1) Le Dictionnaire des dictionnaires (1888) ne les ignore pas. Le terme de bistrot, que le Dictionnaire Robert de 1979 fait remonter à 1884, n'apparaît pas dans les sources consultées.

(2) Les termes de cabaret, d'auberge et de taverne ne doivent pas être pris comme synonymes. Selon le Dictionnaire des dictionnaires, seule l'auberge est habitée à nourrir et à loger des hôtes (c'est l'ancêtre des restaurants). À la taverne on vend le vin par assiette et on y apprête à manger. La distinction entre cabaret et taverne recouvre également une différence d'appréciation sur la clientèle. Selon le Dictionnaire Littré (1885), le cabaret est un terme indifférent qui n'implique rien de défavorable sinon que c'est un lieu destiné à la fréquentation des petites gens, tandis que la taverne est un cabaret où l'on va boire jusqu'à l'excès et se livrer à la crapule. Le cabaret débite avant tout du vin.