

L'HISTOIRE DE NOYON RACONTÉE PAR LE NOM DE SES RUES

Rue des Boucheries

La rue des Boucheries nous rappelle qu'autrefois les commerçants de chanque profession devaient grouper leurs boutiques en une même rue, en une même place. Une transaction transcrite dans le Cartulaire du Chapitre des chanoines nous apprend que les boucheries étaient déjà rassemblées dans cette rue en 1123. Les bouchers, comme tous les corps de métiers, étaient constitués en une corporation qui avait à sa tête un Maire, assisté de jurés ou officiers à la façon de ceux de la Commune, élus pour une année par ses membres. Depuis les temps les plus lointains, la corporation des bouchers jouissait de privilèges qui signifient la considération dont cette profession était entourée : ils avaient la préséance sur les autres dans les réunions ou les manifestations publiques, eux seuls constituaient la Confrérie du Saint-Sacrement, quatre des leurs portaient le dais aux processions de la Fête-Dieu.

Ce qui ne les empêchait pas d'être astreints à l'observance d'une réglementation sévère, d'abord imposée par les us et coutumes, puis codifiée et rendue obligatoire à partir de 1398 par la publication des « Bans et Statuts des Métiers de la Ville et Commune de Noyon ». Il est remarquable que les dispositions relatives à la boucherie y sont les plus importantes après celles des métiers textiles. Comme il n'est pas possible d'en exposer l'analyse ici, relevons seulement la rigueur des mesures d'hygiène et des précautions avec lesquelles la viande pouvait être mise en vente : elle devait être soumise aux regards des « esgardeurs » à chaque étape de sa préparation, de sa conservation, de sa vente, sous peine de lourdes amendes.

Les exigences de la localisation de la boucherie dans la ville ne pouvaient être réalisées en plein vent : ce qui explique pourquoi la rue des Boucheries affecte encore aujourd'hui la forme d'un entonnoir. Dans la partie évasée qui part de la Place de l'Hôtel de Ville et s'arrête un peu avant la rue Driencourt se trouvait la Halle à la boucherie, à l'intérieur de laquelle deux rangs d'étaux, installés le long des deux grands côtés se faisaient face. Les chalands circulaient au milieu et s'approvisionnaient à l'un ou l'autre boucher selon le genre de viande désiré. Certains proposaient de la viande ou des plats cuits et pour cela étaient appelés « Chaircuitiers » (actuels charcutiers).

Comme il était interdit aux bouchers de déposer et conserver la viande en un autre endroit que dans la boucherie, la halle était sérieusement close et chacun des bouchers pouvait enfermer sa marchandise dans une des stalles où se trouvait son étal. Il y avait une dizaine de boucheries qui avaient chacune une façade de deux mètres environ, ou plus. Elles étaient désignées, dans les actes, par leur rang et par le nom du côté où elles se trouvaient. Ces côtés portaient le nom, à gauche, de l'« hostellerie de l'Espée », à droite, de la « Maison des Chapeaux rouges ».

De chaque côté, les ruelles formées par l'espace compris entre les maisons et la halle étaient également désignées par ces noms, jusqu'au moment où elles se rejoignaient pour ne former qu'une rue des Boucheries ou parfois rue au-dessous des boucheries, et, plus tôt, rue du Buhat.

Evidemment, comme de nos jours, la population désignait aussi chaque boucherie par le nom de son détenteur : par exemple, au XV^e siècle, Jehan de Verringues, Simon Belin... au XVIII^e siècle, les familles Fouqueux, Dubois, de Targny, Daussin... En 1775, Maurice Faqueux est receveur-syndic de la Communauté des bouchers de Noyon.

Nous avons déjà que, par mesure d'hygiène et pour ne pas incommoder les voisins par les odeurs fétides, les écoulements dans la rigole ménagée au milieu de la rue, le sang répandu, les cris des victimes, les bouchers furent contraints d'abattre les bêtes sur les marchés aux porceaux par une Ordonnance municipale promulguée en 1659.

Dans le même esprit, mais d'un effet plus radical, par décision du Conseil de ville prise en 1773, les bouchers durent aller installer leurs étaux sur le terrain de l'arquebuse, près de la rivière (à peu près le long du boulevard Carnot actuel).

Enfin, le 15 mai 1810, on entreprit la démolition des halles aux boucheries qui tombaient en ruines, faute d'entretien, ce qui explique la petite place actuelle qui débute la rue des Boucheries.

Toutes ces modifications du point de vente de la boucherie n'empêchèrent pas la rue de conserver son nom et les bouchers de continuer à l'habiter tout comme les autres particuliers et quelques boutiques. Aussi y trouve-t-on en 1801 sept bouchers, un épicier, un marchand de drap, un cordonnier, un vitrier, un serrurier, trois menuisiers, un couvreur, un jardinier, un marchand de tabac, voire un tanneur sur le bord de la Versette ; également des bourgeois comme Eloi Tondou, avocat du Roi, Charles François Bibaut, écuyer, Guillaume Sézille de Montarlet. Quelques belles demeures bordaient cette rue pourtant étroite et de travers, telle celle des « Trois pucelles » que posséda un temps le sieur Lemaire de l'Isdam que nous avons rencontré ailleurs.

Avant la guerre de 1914 la rue des Boucheries est très « commerçante » ; on y trouve de quoi remplir le panier de la ménagère chez un boulanger, un boucher, une crémière, deux marchands de primeurs et de légumes secs, une épicerie. De plus, un pharmacien, un électricien, un vannier, un assureur, un agent d'affaires, un peintre en voitures, un métreur-vérificateur y offraient leurs services. Ils n'y manquait que le café-tabac si indispensable à la vie en société et... à la santé !

On ne peut disserter sur la rue des Boucheries sans dire que le Curé de Saint-Martin, messire Claude Gosse (un ascendant peut-être de l'actuel grainetier de cette rue) y installa une Ecole de charité pour les enfants pauvres, qui fonctionna de 1718 à 1739, année où les Frères des Ecoles Chrétiennes prirent le relais, appelés par Monseigneur de la Cropte de Bourzac. La maison qui avait été acquise s'avérant insuffisante, au bout de quatre ans, les Frères et leurs élèves se retrouvèrent rue du Gard.

De nos jours, cette rue est animée par quelques commerçants, un laboratoire, les services de la Sécurité Sociale, un vétérinaire. Mais elle peut toujours conserver son nom, puisque deux commerçants de la viande, de part et d'autre de son entrée, assurent la succession d'une quarantaine de générations de bouchers et de « chaircuitiers ».

(A Suivre).

Jean GOUARD