

FRESH

LES WET MARKETS DE HONG KONG

ANLI GUO

Anli Guo Énoncé théorique de Master en Architecture
EPFL - ENAC - SAR
Janvier 2025

1. Introduction	8	3. Étude des marchés existants	78
2. Présentation du contexte historique et social	22	Central Market (1939), Yau Ma Tei Market (1957), Aberdeen Market (1983)	80
2.1 Évolution historique	26	3.1 Analyse des marchés sous l'angle urbanistique	86
Les marchés à ciel ouvert aux marchés couverts	26	3.2 Caractéristiques architecturales des marchés	94
Les premières réglementations et la monopolisation de la vente	30	Organisation des espaces intérieurs	94
L'évolution des réglementations et la situation sanitaire	34	Typologies et styles architecturaux	116
L'émergence de la construction des marchés multi-étages (1895 - 1913)	37	3.3 Morphologie des espaces marchands	124
Central Market (1895)	37	4. Synthèse I	138
North Block of Western Market (1906)	38	5. Exploitation sous-optimale de certains marchés actuels	142
Les grands marchés publics construits en béton (1920 - 1930)	40	6. Envisager un futur du marché traditionnel	148
Wan Chai Market (1937)	41	Central Market (1993 - 2021)	150
Conservation du Wan Chai Market (1990 - 2001)	44	Shek Lei Market et Yau Oi Market (2020)	158
Conservation d'héritage à Hong Kong (1976 - Aujourd'hui)	47	Municipal Service Building (1980 - 2020)	162
Municipal Service Building et UC Complexes (1980 - 2020)	48	7. Synthèse II	166
2.2 Profil socio-culturel des consommateurs hongkongais	54	Références	170
Habitudes d'achat et perception de « frais »	54		
Les produits frais : qui achète où?	58		
Chaîne du froid	64		
Expérience du lieu	65		
Aspects économiques	72		
Expérience du service	75		



1. Introduction

1. Introduction

La ville de Hong Kong est une métropole qui se situe sur le territoire de la Chine depuis sa rétrocession en 1997. Elle se situe au sud de la Chine et au bord de la mer, et se divise en trois grandes zones géographiques: Ile de Hong Kong, Kowloon et Nouveaux Territoires. Avec environ 60% de son territoire couvert par des montagnes¹, la ville est conduit à un développement urbain vertical, où chaque mètre carré est optimisé pour répondre aux besoins de plus de 7 millions d’habitants en 2024².

L’histoire de cette ancienne colonie britannique est marquée par le colonialisme économique, Hong Kong a été cédée aux Anglais en deux phases: d’abord l’île de Hong Kong et Kowloon après la première guerre de l’Opium (1839-1842), fini par la signature du « Traité de Nankin »³, puis les Nouveaux Territoires suite à la deuxième guerre de l’Opium (1856-1860) avec la signature de la « Convention de Pékin »⁴. Le but de ces guerres est d’imposer à la Chine l’achat de l’opium et d’ouvrir les ports chinois aux commerces étrangers, ce qui illustre un colonialisme fondé sur des intérêts commerciaux.

Et aujourd’hui, Hong Kong est une région administrative spéciale de la Chine, fonctionne sous le principe de « un pays, deux systèmes »⁵ proposé par Deng Xiaoping⁶ dans les années 1980. Il indique « ... cela signifie qu’au sein de la République populaire de Chine, le système socialiste est appliqué sur la Chine continentale qui compte un milliard d’habitants, alors que Hong Kong et Taïwan adoptent le système capitaliste »⁷. Ce principe permet à Hong Kong de conserver son propre système judiciaire et économique, mais les affaires de défense et de politique étrangère restent sous le contrôle de la Chine continentale⁸, il reste valable pour une période de cinquante ans à partir de 1997, jusqu’en 2047. Par conséquent, ce principe garantit la continuation de l’autonomie politique, économique, sociale de Hong Kong, en même temps prévient une vague d’immigration massive depuis la Chine continentale⁹, qui était à cette époque moins développée.

1. Civil Engineering and Development Department, Natural Terrain Landslides Hazards in Hong Kong, 2.

2. Worldometer, Hong Kong Population (2024), 2024.

3. University of Hong Kong Libraries, " 南京條約 " (Treaty of Nanking), Sun Yat-sen in Hong Kong.

4. Chris Feige, Jeffery A. Miron, The opium wars, opium legalization and opium consumption in China, Applied Economics Letters 15(12), 2008, 911.

5. Hong Kong Special Administrative Region Government, 一國兩制 (One Country, Two Systems), 2002.

6. Deng Xiaoping (1904 - 1997), président du Parti communiste chinois et dirigeant de la République populaire de Chine entre 1978 et 1989. Source: The central People's Government of the People's Republic of China, 邓小平 (Deng Xiaoping), 2007.

7. (Traduit du chinois par l'intelligence artificielle) People's Daily Online, 邓小平关于“一国两制”的谈话 (Deng Xiaoping's Remarks on "One Country, Two Systems"), 2014.

8. Marco Zeneri, "Hong Kong : Quels scénarios à la crise institutionnelle." Revue Histoire, August 11, 2024.

9. Likun Dong, " 论“一国两制”的核心内容和基本目标 " (On the Core Content and Fundamental Objectives of 'One Country, Two Systems'), 一国两制研究 (One Country Two Systems Studies) no. 1, 2013, 42.



Fig 1.1 La vue de Hong Kong depuis le pic Victoria

Selon les dernières statistiques de recensement en 2021, Hong Kong abrite une population diversifiée, un grand nombre d'expatriés qui fait 8% de la population totale. Parmi ces expatriés, la plupart vient de l'Asie, notamment Philippines (2.7%), Indonésie (2.0%), Inde (0.4%) et Népal (0.4%); l'Angleterre (0.5%) est classé en tête parmi les pays en dehors de l'Asie, suivie des Etats-Unis (0.2%) et de l'Australie (0.2%)¹⁰. La diversité culturelle de cette ville se reflète dans un paysage urbain où des gratte-ciels modernes et des espaces commerciaux traditionnels cohabitent. La densité de la population a une tendance croissante importante, le chiffre atteint 6'910 habitants par kilomètre carré en 2023¹¹, sur l'île de Hong Kong et à Kowloon, cette densité atteint 14'870 et 47'890 habitants par kilomètre carré respectivement. En comparaison, la densité de la ville de Lausanne est de 3'418 habitants par kilomètre carré¹². Malgré sa densité extrême, la ville parvient quand même à préserver des espaces de commerce traditionnels qui restent essentiels dans la vie quotidienne de ses habitants. La notion de marché est fortement liée à l'identité même de la ville, qui a toujours été un centre d'échange et de commerce depuis ses débuts en tant que port stratégique.

Personnellement, Hong Kong est une ville avec laquelle j'entretiens des liens profonds, en grande partie grâce à mon regroupement familial. Lorsque je m'y rends, un de mes moments préférés est de visiter les marchés alimentaires avec ma famille pour faire des courses. Les marchés sont des lieux vibrants, le choix varié de produits frais apporte une vraie joie aux acheteurs^(Fig 1.2). En ayant des racines familiales à Shanghai, où la cuisine repose largement sur l'utilisation des produits frais, ces espaces de marché arrivent toujours à répondre à mes attentes.

Les marchés alimentaires dans les métropoles du monde occidental sont souvent considérés comme un luxe, alors les supermarchés représentent plus généralement une option accessible pour la population. Cependant, cette réalité varie selon les contextes. Dans certaines villes, ces marchés sont parfois la seule option accessible pour la population défavorisée, notamment en périphérie de ville où les infrastructures commerciales sont absentes. À Hong Kong, la situation est encore différente: les marchés traditionnels, ou « wet markets », dépassent les supermarchés en popularité et dominent toujours largement sur les achats alimentaires pour l'ensemble de la population¹³.

10. Census and Statistics Department, Table E2021A: 2021 Population Census - Main Tables (Demographic), 2021, Table A105.

11. Census and Statistics Department, Table 110-02001 : Land area, mid-year population and population density by District Council district, 2023.

12. Ville de Lausanne, Office d'appui économique et statistique (OAES). Portrait Statistique 2024. Lausanne: Ville de Lausanne, September 2024.

13. Arie Goldman, Robert Krider, and S. Ramaswami. "The Persistent Competitive Advantage of Traditional Food Retailers in Asia: Wet Markets' Continued Dominance in Hong Kong." Journal of Macromarketing 19, no. 2, 1999, 126.



Fig 1.2 Marché de légumes



Fig 1.3 & 1.4 Marché de rue dans les années 1950 à Hong Kong. Source: Link REIT, "The History and Origins of Hong Kong's Fresh Markets", Fresh Market Book, N/A.

Les habitants de Hong Kong prononce « gaai si »¹⁴ en cantonais, ou emploient le terme « wet market » en anglais pour désigner ces espaces de vente alimentaires. Selon la définition donnée par Goldman, Krider et Ramaswami, « A wet market consists of an agglomeration of small vendors, each specializing in one fresh food line (meat, fish, fruits or vegetables) or in a subline (e.g. leaf vegetables, exotic fruits) »¹⁵. Le terme « wet » fait référence aux conditions souvent humides de ces lieux, car les sols sont régulièrement arrosés par les vendeurs pour maintenir la propreté et la fraîcheur des produits. Même si ces expressions font littéralement référence aux marchés de rue ou marchés « humides », l'autorité et la population indigène utilisent encore aujourd'hui ces mêmes termes pour désigner les marchés logés dans des bâtiments¹⁶.

Ces marchés alimentaires situés dans des bâtiments sont un type spécifique que l'on trouve à Hong Kong. Ces bâtiments sont généralement intégrés aux plans d'urbanisation lors de la conception de chaque quartier résidentiel, et se situent souvent au centre du quartier. Ils sont équitablement répartis sur le territoire de Hong Kong pour garantir un accès facile et de courte distance pour les habitants. C'est aussi pour cette raison que les terrains dédiés aux marchés restent généralement réservés à la construction de nouveaux marchés¹⁷. Autrement dit, lorsqu'un marché est démoli parce que la construction est dégradée ou qu'il n'est plus adapté aux besoins, il y a généralement un nouveau marché qui se construit sur le même emplacement pour protéger les habitudes des habitants du quartier.

14. Ecrit « 街市 » en caractère chinois simplifié, traduit littéralement comme « marché de rue ».

15. Arie Goldman, Robert Krider, and S. Ramaswami. "The Persistent Competitive Advantage of Traditional Food Retailers in Asia: Wet Markets' Continued Dominance in Hong Kong." *Journal of Macromarketing* 19, no. 2, 1999, 131-132.

16. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, ix.

17. Chung Man Carmen Tsui, ix.

Méthodologie

Les bâtiments de marché à Hong Kong constituent le sujet d'étude de cet énoncé théorique. Leur architecture, leur organisation interne et leur intégration dans le tissu urbain méritent d'être explorés, avec un regard particulier d'aspirant architecte.

Les architectures des marchés présentent des caractéristiques communes, mais différent aussi en fonction de l'époque de construction, des contraintes du site et des besoins sociaux. Pour explorer ces aspects, j'ai adopté une méthodologie qui combine des recherches historiques, socio-culturelles et architecturales. Concernant mes recherches, je m'appuie sur une variété de sources. Tout d'abord des archives officielles, disponibles sur des sites internet archivant les gazettes historiques et les rapports administratifs. Les cartes historiques m'ont aussi aidé à visualiser l'évolution urbanistique des marchés. Les références académiques sont aussi une source importante, où les travaux de recherche sur l'urbanisme, l'architecture et la sociologie de Hong Kong m'ont fourni un cadre théorique solide pour analyser ces espaces. Je me suis également appuyée sur des études historiques et des documentations personnelles, dont les récits et analyses sur les marchés, recueillis à travers des vidéos en ligne et des articles historiques ou actuels. Pour rattraper mon impossibilité de me rendre sur place durant le travail de cet énoncé, j'ai bénéficié de l'aide précieuse de ma mère qui habite actuellement à Hong Kong, qui a collecté des photos récentes des marchés pour compléter mes observations. Enfin, les dessins et les analyses architecturaux sont des outils qui permettent de mieux comprendre la circulation, l'organisation des espaces intérieurs ainsi que les styles architecturaux.

Ces outils sont parfois combinés pour enrichir l'analyse à différents niveaux. Les théories évoquées dans les références académiques sont parfois complétées par des observations personnelles des lieux pour apporter une perspective nuancée sur certains aspects. Les dessins techniques, les photographies et les descriptions se croisent et se complètent pour donner une vision plus globale des marchés, et permettre au lecteur de s'immerger dans cet univers des marchés alimentaires hongkongais. Les analyses des espaces sont également mises en parallèle avec le contexte historique et social de l'époque correspondante, dans le but de mieux comprendre les différents espaces constituant le bâtiment de marché.

Trois marchés sont choisis pour approfondir l'analyse des caractères urbains et architecturaux, aussi pour établir des comparaisons selon leur différente époque de construction, leur localisation répandue, et les variations dans les statuts sociaux des quartiers environnants: le Central Market (1939) qui se situe au sein du quartier de Central, se trouve au centre de l'Île de Hong Kong, ce quartier est connu par une grande affluence quotidienne, habité par une population aisée; le Yau Ma Tei Market (1957) implanté dans la zone géographique de Kowloon, dans un quartier où réside principalement une population indigène hongkongaise, le quartier offre une image locale et touristique; et l'Aberdeen Market (1983) qui fait partie de l'ensemble Aberdeen Municipal Service Building, se trouve dans le quartier d'Aberdeen avec une forte concentration de tours résidentielles.

Deux raisons principales motivent le choix de ces trois marchés comme sujet d'étude, premièrement, ces marchés sont tous situés dans des quartiers critiques de Hong Kong, chacun possède une image forte et des caractéristiques très marquées, ce qui permet d'étudier des situations variées pour mieux cerner la spécificité de chaque espace. Deuxièmement, j'ai pu accéder à des documentations architecturales sur ces trois marchés, sans nécessiter une présence sur place, ce qui facilite mon travail malgré mon incapacité à m'y rendre. Ils me permettent d'avoir un panorama représentatif de l'évolution des bâtiments de marché à Hong Kong.

L'objectif de cet énoncé est de comprendre pourquoi les marchés dominent toujours les pratiques d'achat à Hong Kong en surpassant souvent les supermarchés, et d'analyser leur rôle dans la société et la vie quotidienne des habitants. Il s'agit également d'examiner à travers une analyse croisée du passé et du présent, comment ces marchés ont été pensés dans leur conception et leur fonctionnement pour rencontrer un tel succès.

Cet énoncé propose tout d'abord une mise en contexte historique et sociale pour mieux comprendre l'évolution des marchés de Hong Kong à partir de 1841, en retraçant leur transformation, leur réglementation et leur situation sanitaire, suivi d'un aperçu des premiers bâtiments de marché construits. Je m'intéresse également au profil socio-culturel des consommateurs hongkongais, afin de mieux comprendre leurs besoins. Dans la partie d'analyse architecturale, l'accent sera mis sur l'étude des bâtiments de marché existants, parfois intégrés dans des bâtiments de service municipal. Cette analyse portera sur les aspects urbanistiques, suivie d'un examen des caractéristiques architecturales, y compris les typologies et styles architecturaux, ainsi que l'organisation de leurs espaces intérieurs. Une attention particulière sera également accordée à la morphologie des espaces marchands. Enfin, une analyse de l'exploitation des marchés mettra en lumière les raisons pour lesquelles certains bâtiments de marché sont aujourd'hui sous-utilisés. Ce parcours théorique sera complété par des études de cas sur la transformation de certains marchés traditionnels, afin de relever des exemples de leur adaptation aux défis modernes.



- MSB & UC Complexes
- Bâtiment de marché
- Marché historique





2. Présentation du contexte historique et social

2. Présentation du contexte historique et social

Dans les districts de Hong Kong, chaque quartier possède un wet market public, ils sont généralement situés au centre de la communauté. Dans le but de préserver cette tradition et de garantir un emplacement conforme aux besoins des habitants, les nouvelles constructions de marchés qui sont toujours en service aujourd'hui, ont pour la plupart été reconstruites sur les mêmes emplacements.

L'histoire des marchés alimentaires publics réglementés par le gouvernement commence en 1841, lorsque les Britanniques occupent le territoire de Hong Kong. Le marché est une des premières infrastructures publiques mises en place par les Anglais¹. Ce dernier commence rapidement à développer des infrastructures, notamment des routes pour améliorer la circulation dans la ville². Ils réalisent très vite que les marchands de rue perturbent ces nouveaux aménagements et gênent les projets d'urbanisation³. Ainsi, en 1842, le gouvernement colonial construit le Central Market, premier marché couvert de Hong Kong, dans le but d'encourager les commerçants de rue à s'installer dans des bâtiments dédiés au lieu d'occuper des rues.

Dans le prolongement de cette politique, le gouvernement de Hong Kong interdit la création des marchés privés et la vente de produits en dehors des marchés publics. Dans les décennies suivantes, il établit un cadre législatif pour réglementer la fourniture des aliments locaux et encadrer la construction des espaces de vente⁴. Parallèlement, le gouvernement offre des subventions aux commerçants et fixe des loyers relativement bas, afin de maintenir les prix des produits alimentaires à un niveau abordable pour la population locale⁵.

1. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981)

(Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)),

Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, viii.

2. Chung Man Carmen Tsui, 2.

3. Select Committee on Commercial Relations with China, Report from the Select Committee on Commercial Relations with China, London: HMSO, 1847, 347.

4. Select Committee on Commercial Relations with China, 162.

5. ibid.

6. Municipal Service Building (MSB).

La première partie de ce chapitre sera consacrée à une présentation en retraçant l'évolution des marchés rudimentaires dans les années 1840 jusqu'aux Bâtiment des services municipaux apparus en 1980, où les marchés deviennent un programme intégré de ces bâtiments de service public. Nous analyserons donc comment l'infrastructure physique et les réglementations associées évoluent dans différents contextes historiques.

Dans la seconde partie, une étude sera menée sur le profil socio-culturel des consommateurs locaux, afin de mieux comprendre leur position dans les achats quotidiens et connaître les raisons pour lesquelles les wet markets continuent de dominer le monde d'achat à Hong kong.

2.1 Évolution historique

Les marchés à ciel ouvert aux marchés couverts

En 1842, la signature du « Traité de Nankin » met fin à la première guerre de l'opium entre la Chine et l'Empire britannique. Avec ce traité, la Chine cède officiellement l'île de Hong Kong et Kowloon à la Grande-Bretagne. Hong Kong présente un potentiel considérable pour le développement du commerce maritime grâce à son emplacement stratégique.

La côte nord de l'île de Hong Kong se développe progressivement sous l'occupation britannique. Cela rend la région plus accessible pour les étrangers venus faire du commerce, en même temps, cette expansion attire des Chinois issus des villages voisins, en quête d'emplois et d'opportunités de développement⁷. À partir de 1843, le gouvernement britannique désigne cette zone sous le nom de cité de Victoria (City of Victoria) regroupant les districts de Western, Central, Admiralty et Wan Chai.

Pour pouvoir accueillir la population chinoise immigrée, le gouvernement loue des terrains dans le district de Western qui devient rapidement un quartier dynamique. Cependant, avec l'afflux de marchands de rue qui vendent de la nourriture, le quartier est confronté aux perturbations croissantes du transport et de l'ordre public. Les autorités coloniales jugent nécessaire de regrouper ces commerçants dans un espace dédié, organisé et contrôlé. C'est dans ce contexte qu'il est décidé la construction du premier marché public sur la côte de la cité de Victoria. Ce marché a été doté le nom de Gouvernement Market No.1 ou Central Market, abrité dans des constructions couvertes. Ensemble avec les autres services à proximité, comme la banque, l'échange, la poste et l'embarcadère, il forme le véritable centre ville de la cité de Victoria ^(Fig 2.1.1).



Fig 2.1.1 La présence de "Market" composé de plusieurs petits blocs de construction, situé au bord de la mer de la cité de Victoria. Source: National Library of Scotland, "Map of Hong Kong and the New Territories." Southampton: Ordnance Survey, 1846.

7. Martin R.Montgomery, "Report on the Island of Hong Kong (Enclosure 1, in No. 1 Governor Davis to the Right Hon. Lord Stanley, 20 August 1844)" in Hong Kong Annual Administration Reports, 1841-1941, ed. Robert L. Jarman, vol. 1 Slough, England: Archive Editions, 1996, 9.

La création du Central Market marque le début d'un effort pour structurer et encadrer les espaces de ventes alimentaires. Parmi eux, un des premiers marchés couverts documenté à Hong Kong est le Shek Tong Tsui market, caractérisé par un design simple et aéré, cependant sans négliger l'esthétique. La façade est décorée par des éléments d'architecture occidentale (Fig 2.1.2).

Sa structure repose sur une empreinte rectangulaire, soutenue par quatre colonnes volumineuses aux coins, et complétées par des piliers de taille plus modeste au centre, qui servent aussi à séparer les différents stands, l'ensemble est abrité par un toit recouvert de tuiles demi-cylindriques⁸.

L'exploitation des marchés publics par le gouvernement hongkongais avait pour principal objectif d'interdire aux vendeurs de rue de commercer dans les espaces dédiés aux circulation. Il existe peu de documentation concernant les marchés publics de cette époque, mais il est clair que le gouvernement visait à remplacer les structures temporaires, souvent sous des voiles ou des bâches, par des constructions plus solides et durables, mieux adaptées aux exigences d'urbanisme et d'hygiène⁹.



Fig 2.1.2 Le marché de Shek Tong Tsui
Source: Design, Hong Kong Wet Market,
Chung Man Carmen Tsui, Hong Kong Wet
Market, Wan Chai Market.

8. (Traduit du chinois par l'auteure) Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 36.
9. Chung Man Carmen Tsui, 37.

Les premières réglementations et la monopolisation de la vente

Outre la nécessité de mieux réguler le trafic, le gouvernement colonial avait d'autres motivations pour construire de ce marché couvert. En plaçant ces marchés publics sous son administration, il pouvait non seulement gérer efficacement les espaces publics, mais aussi contrôler le prix et la qualité des produits en vente.

Lorsque John Francis Davis ^(Fig 2.1.3) occupe le poste de gouverneur en 1844, il constate très rapidement que les revenus du gouvernement ne suffisent pas à couvrir ses dépenses. Pour augmenter les recettes publiques, il introduit le système de fermage (farm system), qui a déjà été utilisé dans d'autres colonies britanniques comme Singapour et la Malaisie¹⁰. Ce système repose sur des ventes aux enchères de certains secteurs économiques à des commerçants privés, qui s'engage à assumer la gestion de ces secteurs et à reverser une partie de leurs revenus au gouvernement chaque mois¹¹. La même année, le Département de travaux publics¹² a été créé et est en charge du design et de la construction des marchés publics¹³.

Le marché fait partie des activités commerciales qui emploie le système de fermage. A cette époque, seulement deux marchés officiels ont été construits: le Central Market et le Western Market¹⁴. Le gouvernement colonial a donné les droits de gestion de ces marchés à des entrepreneurs chinois, car cette décision présentait plusieurs avantages pour l'administration coloniale: elle permettait d'un côté de générer des revenus supplémentaires, d'un autre côté de déléguer aux entrepreneurs la tâche souvent fastidieuse de collecter les loyers directement auprès des propriétaires des étals¹⁵.

10. Butcher John and Howard Dick, eds. The Rise and Fall of Revenue Farming: Business Elites and the Emergence of the Modern State in Southeast Asia. London: Palgrave Macmillan, 1993.
11. Select Committee on Commercial Relations with China, Report from the Select Committee on Commercial Relations with China, London: HMSO, 1847, 278.
12. (Traduit du chinois par l'auteure) Text original: 工務司屬.
13. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, xi.
14. Chung Man Carmen Tsui, 8-9.
15. Christopher Munn, Anglo-China: Chinese People and British Rule in Hong Kong, 1841-1880, London: Routledge, 2001, 99.

Dans les trois ans qui suivent, les marchés ont été monopolisés par une minorité d'entrepreneurs chinois, ce qui entraîne le départ de nombreux commerçants réputés de Hong Kong¹⁶. Par conséquent, une part importante des échanges commerciaux cesse de transiter par le port de Hong Kong. Selon un associé de la firme Jardine Matheson, il n'était pas rare « qu'un entrepreneur chinois qui obtient les droits de gestion d'un marché, loue l'ensemble des stands à des membres de sa famille ou à des proches, et ils partageaient les revenus générés¹⁷ »¹⁸. Les nouveaux commerçants auront beaucoup de difficultés à intégrer ces marchés, car leur présence risquerait de perturber les intérêts économiques des gestionnaires en place et de créer une concurrence entre des produits similaires. Sans cette compétition entre les vendeurs, les prix des produits alimentaires ont considérablement augmenté, tandis qu'une baisse notable de la qualité des produits frais proposés a été observée¹⁹. Une tension croissante entre la gestion centralisée des marchés et les besoins vitaux des habitants des classes populaires a été générée, car le coût de la vie devient de plus en plus insoutenable pour ce dernier. Ce constat du gouvernement rappelle l'importance d'assurer un accès équitable pour tous, il est donc nécessaire que l'autorité prenne des mesures pour adapter les réglementations afin de mieux encadrer la gestion des marchés.



Fig 2.1.3 Portrait de John Francis Davis. Source: Wikipédia

16. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 15.
17. (Traduit de l'anglais par l'intelligence artificielle) Text original: « (...) that a Chinaman farms the marketplace; the stalls are all let to his own immediate dependents, and they share the profits among them all ».
18. Select Committee on Commercial Relations with China, Report from the Select Committee on Commercial Relations with China, London: HMSO, 1847, 163.
19. Select Committee on Commercial Relations with China, 162.
20. Select Committee on Commercial Relations with China, 163.

Pour éviter que les marchés publics ne continuent à subir une monopolisation, et que la qualité et le prix des produits ne se dégradent davantage, le gouvernement colonial remplace en 1847 le système de fermage par le système de licence commerciale (Business licensing system)²¹.

Par cette nouvelle réglementation, l'autorité introduit la première ordonnance concernant les marchés publics, et établit des contrôles stricts pour leur gestion et leur fonctionnement. Tout d'abord, seuls les marchés disposant d'une licence valide sont autorisés à exercer des activités commerciales²². Toute construction ou exploitation d'un marché doit au préalable recevoir l'approbation de l'autorité coloniale. Deuxièmement, la surveillance des marchés est déléguée au chef magistrat de police, qui a pour mission de garantir l'ordre, d'assurer le bon fonctionnement des lieux et de prévenir tout désordre²³. Enfin, l'autorité impose des normes architecturales rigoureuses, les marchés doivent être construits exclusivement à partir de plans validés par l'administration et utiliser des matériaux durables, comme la pierre ou la brique²⁴.

Malgré ces réformes, la monopolisation des marchés n'a pas été entièrement évitée. Les marchés publics restent dominés par un petit nombre de commerçants qui parviennent à obtenir les licences nécessaires pour exercer²⁵. Cependant, la principale évolution introduite par ce nouveau système est que le droit de commerce n'est plus réservé uniquement aux commerçants chinois. Donc pour la première fois, les étrangers ont également la possibilité de demander une licence et d'exploiter des marchés publics, grâce à cette nouvelle ordonnance, il y a plus d'étrangers sont attirés à commercer dans le domaine du marché alimentaire²⁶.

Au début des années 1850, l'économie de Hong Kong commence à se reconstruire progressivement. Pendant la révolte des Taiping entre 1850 et 1864, de nombreux Chinois ont fui pour se réfugier à Hong Kong, apportant des capitaux et de la main-d'oeuvre à la colonie²⁷. Dans les années qui suivent, l'immigration joue un rôle clé en apportant à la fois des ressources financières et de la main-d'œuvre. Entre 1850 à 1860, la population de Hong Kong double, passant d'environ 40'000 à plus de 80'000 habitants²⁸. En 1854, John Bowring est nommé gouverneur de Hong Kong, il exprime une forte volonté de mettre fin à la monopolisation des marchés publics et de défendre le libre-échange²⁹.

Bowring critique le système de licence commerciale comme un système vicieux. Selon lui, les commerçants autorisés à opérer dans les marchés augmentent les prix des produits à leur guise, tandis que le gouvernement ne perçoit qu'une part infime des revenus générés³⁰. Il souligne également des abus, comme le cas où des titulaires officiels sous-louent des marchés à des tiers à des prix exagérés, tout en versant au gouvernement une somme minime. En réponse à ces problèmes, Bowring propose une série de réformes, qui mènent à l'adoption de la première Ordonnance du marché (The Market's Ordinance) en 1858³¹.

Cette ordonnance établit que seuls les marchés désignés par le gouvernement peuvent être reconnus comme marchés publics. En 1858, les marchés reconnus par le gouvernement incluent ceux de Central, Eastern, Western, Wan Chai, Tai Ping Shan et Soo Kun Poo ^(Fig 2.1.4), chacun se situe dans différents quartiers de la Cité de Victoria, ces marchés visent à répondre équitablement aux besoins des habitants dans chaque quartier.

Le gouvernement récupère les droits d'exploitation des marchés des mains des particuliers, et assume leur gestion directe. Les stands des marchés sont loués par un système d'enchères, attribué aux individus proposant les offres les plus avantageuses, avec une durée de location fixée à un an³². De plus, afin de prévenir toute forme de monopolisation, il est interdit à une personne ou à ses proches de louer plus d'un stand dans un même marché, sauf autorisation explicite du chef magistrat de police³³.

30. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 16-17.
31. ibid.
32. "Government Notification No. 57", The Hong Kong Government Gazette, June 19, 1858.
33. ibid.

21. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 16-17.
22. Chung Man Carmen Tsui, 16.
23. ibid.
24. ibid.
25. Chung Man Carmen Tsui, 17.
26. Voir « Loo Aqai », 1849, 32755, Carl Smith Collection, Public Records Office, Hong Kong; November 23, 1849, 332-333, CO 129/30, The National Archives, Kew.
27. Jinze Fu, " 香港为何繁荣，深扒 176 年历史 " (Why Is Hong Kong Prosperous? A Deep Dive into 176 Years of History), 观察者网 (Observer), March 26, 2017, 3.
28. 香港地方志中心. " 香港首次人口普查 " (Hong Kong's First Population Census). 香港志 (Hong Kong Chronicles), 2021.
29. "Bowring to Stanley", June 11, 1858, 96, CO129/68, The National Archives, Kew.

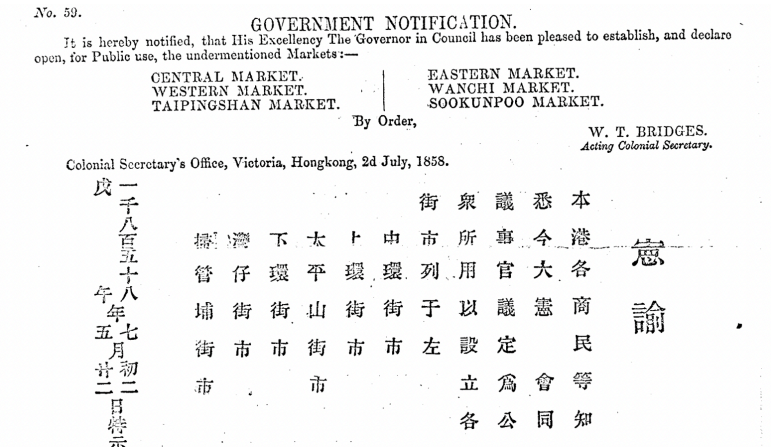


Fig 2.1.4 Les six marchés légaux annoncés par le gouvernement en juillet 1858. Source: "Government Notification No. 59", The Hong Kong Government Gazette, June 29, 1858.

L'évolution des réglementations et la situation sanitaire

Dans les villes comme Hong Kong, où les rues publiques sont particulièrement étroites, les habitants manquent souvent d'air frais et d'accès à la lumière du soleil. Les vendeurs de rue installent leurs étals des deux côtés des voies, les rues sont rendues encore plus difficiles à circuler³⁴. De plus, ces installations compliquent le nettoyage des zones publiques, les vendeurs bloquent les passages, et leurs stands laissent souvent s'écouler des eaux usées, les rues sont devenues encore moins fréquentables.

Pour mieux comprendre ces problèmes, le gouvernement colonial délègue en 1881 l'ingénieur Osbert Chadwick pour enquêter sur la situation environnementale et sanitaire à Hong Kong. Chadwick identifie les vendeurs de rue comme une source majeure d'insalubrité, mais note que leur présence est avant tout liée au manque d'espace adéquat pour leur activité³⁵. Chadwick indique dans son rapport que « l'actuel aménagement des marchés est tristement insuffisant, tant en quantité qu'en qualité. (...) Le Central Market, d'après ce que je comprends, est entièrement occupé par des stands loués à des commerçants réguliers. Il n'y a pas de place pour les paysans qui apportent des légumes pour vendre.³⁶ »³⁷.

Face à ces constats, une des mesures clés adoptées par le gouvernement colonial a été l'élargissement et la reconfiguration des rues étroites, qui sont actuellement encombrées par les vendeurs de rue³⁸. Les autorités ont également réorganisé les zones urbaines, réduit la densité des constructions dans les quartiers comme Tai Ping Shan et installé des systèmes de drainage adéquats³⁹. Et les marchés publics qui sont considérés comme essentiels pour assurer un contrôle sanitaire, ont été équipés des surfaces propres et correctement dimensionnées pour exposer les produits, l'application de l'asphalte sur la surface des rues doit aussi être présente, afin de faciliter le nettoyage⁴⁰.

Sur les conseils de Chadwick, le gouvernement colonial établit un Conseil Sanitaire (Sanitary Board) pour superviser la situation sanitaire de la ville de Hong Kong⁴¹. En collaboration avec un professeur du département de santé publique du King's College London, ils proposent qu'un directeur ayant une formation médicale soit nommé pour diriger le Conseil Sanitaire et communiquer directement avec le gouvernement⁴². À partir de cette réforme, le Conseil Sanitaire reprend au Département des travaux publics la gestion des marchés⁴³, est également chargé d'enregistrer les commerçants, de louer les stands et de surveiller la propreté et au bon fonctionnement des marchés.

Le Conseil Sanitaire reste en fonction jusqu'en 1935, après cette date il a été remplacé par le Conseil Urbain (Urban Council), qui assume des responsabilités plus larges, y compris l'hygiène environnementale, la santé publique et la gestion des infrastructures urbaines⁴⁴.

34. Osbert Chadwick, Mr. Chadwick's Reports on the Sanitary Condition of Hong Kong: with Appendices and Plans (London: George E.B. Eyre and William Spottiswoode, for Her Majesty's Stationery Office, 1882), 40.
35. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 49.
36. (Traduit de l'anglais par l'intelligence artificielle et l'auteure) Text original: « The present market accommodation is lamentably deficient both in amount and quality. (...) The central market is, I understand, wholly occupied by stalls let to regular dealers. There is no room for the peasant who brings in a boatload of vegetables ».
37. Osbert Chadwick, 40.
38. Antiquities Advisory Board, "Historic Building Appraisal: Steps of Pound Lane, Sheung Wan, H.K." March 15, 2021, 5.
39. Pui-yin Ho, Duality in Planning (1841-1898). Cheltenham: Edward Elgar Publishing, 2018, 40.
40. Osbert Chadwick, 40.

41. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 50.
42. Chung Man Carmen Tsui, 52.
43. Moira M. W. Chan-Yeung, A Medical History of Hong Kong: 1842-1941, 136, 162.
44. Memorandum: Changes in the Public Health Organization in Hong Kong during the Period 1927 to 1937, in Sessional Papers 1937, Hong Kong: Government Printer, 1937, 104-106.



Fig 2.1.5 Central Market en 1895, vue depuis Queen's Road (en haut) et vue depuis Praya (en bas). Source: Christopher DeWolf, "The Death and Life of Hong Kong's Public Markets, Part I." Zolima CityMag, February 29, 2024.

L'émergence de la construction des marchés multi-étages (1895 - 1913)

Entre 1895 et 1913, le Conseil Urbain entreprend la construction des premiers bâtiments de marché sur plusieurs étages. L'ancien Central Market se reconstruit sur le même site, l'ancien Western Market est remplacé par deux nouveaux marchés, nommés respectivement North Block of Western Market et South Block of Western Market. Par ailleurs, un quatrième marché est construit en dehors de la cité de Victoria, dont celui de Tsim Sha Tsui Market. Ces projets coïncident avec l'époque édouardienne, une époque où la Grande-Bretagne est connue par son succès esthétique de construction, marquée par l'introduction de techniques et de matériaux modernes⁴⁵. Ces quatre marchés ont tous des structures métalliques avec une enveloppe en brique rouge et pierre de granite, on observe une certaine uniformité visuelle. Cependant, malgré ce style architectural occidental commun, les différences de volume et d'agencement intérieur distinguent ces marchés, notamment dans l'organisation des espaces et le nombre de stands⁴⁶.

Central Market (1895)

La troisième génération de Central Market achevée en 1895 adopte un design symétrique et fonctionnel. Le marché est composé de deux blocs rectangulaires, nord et sud, reliés par une tour principale (Fig 2.1.5) à chaque extrémité ainsi qu'un passage couvert au centre. Une des tours se situe face à Queen's Road, et l'autre située du côté Praya, le tout forme deux courettes à chaque côté du passage central qui permet une bonne circulation de l'air et l'entrée de lumière naturelle. Chacun des deux blocs est sur deux étages, au rez-de-chaussée du bloc nord se situent les stands de légumes, de poisson et de viande de porc, à l'étage on trouve des stands de volaille. Dans le bloc sud, le rez-de-chaussée abrite des magasins de vente en gros pour le poisson et les légumes, l'étage accueille des stands de fruits et de viande bovine. Les tours principales intègrent des dortoirs pour les surveillants et les gardiens de nuit, illustrent pour la première fois l'attention accordée aux aspects fonctionnels et résidentiels du marché⁴⁷.

45. "Report on the Progress of the Public Works during the First Half-Year 1892", in Sessional Papers 1892 (Hong Kong: Government Printer, 1892).

46. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 61.

47. Chung Man Carmen Tsui, 69.

En 1936, une partie du rez-de-chaussée du Central Market s'effondre en raison d'une structure défectueuse au rez-de-chaussé⁴⁸. De nombreux fonctionnaires estiment que le marché est devenu obsolète et qu'il ne serait pas rentable de le remettre en état d'origine en engageant des dépenses considérables pour sa réparation, ils jugent plus avantageux de démolir le bâtiment et de construire un nouveau marché sur le même site⁴⁹. Face à ces conclusions, l'autorité décide de reconstruire le Central Market la même année. L'analyse de cette quatrième génération du Central Market sera approfondie dans le chapitre 3.

North block of Western Market (1906)

Un autre marché construit en 1906 selon le style édouardien est la nouvelle Western Market, plus tard renommée North Block of Western Market, pour le différencier du South Block of Western Market qui se construit sur le même site que l'ancien Western Market. Parmi les quatre marchés construits durant cette époque, le North Block of Western Market se distingue par son élégance et son attention portée au détail. L'utilisation des matériaux crée un fort impact visuel grâce à l'alternance de briques rouges et des éléments de décoration délicatement peint en blanc. Un atrium central sur deux étages crée un espace intérieur dégagé avec une grande hauteur sous plafond⁵⁰. Deux entrées identiques se situent à chaque extrémité du rez-de-chaussée, forment un passage qui traverse le marché. Les façades principales intègrent des fenêtres en éventail et assurent une bonne circulation de l'air et un apport de lumière naturelle.

Parmi ces quatre marchés, le North Block of Western Market est le seul encore debout à ce jour^(Fig 2.1.6&2.1.7). Après avoir cessé ses activités en 1989, il est transformé en centre commercial en 1991 et renommé tout simplement Western Market. Il reste un témoignage précieux de l'architecture édouardienne à Hong Kong et un symbole de l'évolution des marchés publics au fil du temps, grâce à son ancienneté et aux efforts déployés pour sa préservation jusqu'à aujourd'hui.

48. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 160.

49. ibid.

50. "Report of the Director of Public Works, for the year 1904", in Sessional Paper 1905, Hong Kong: Government Printer, 1905.

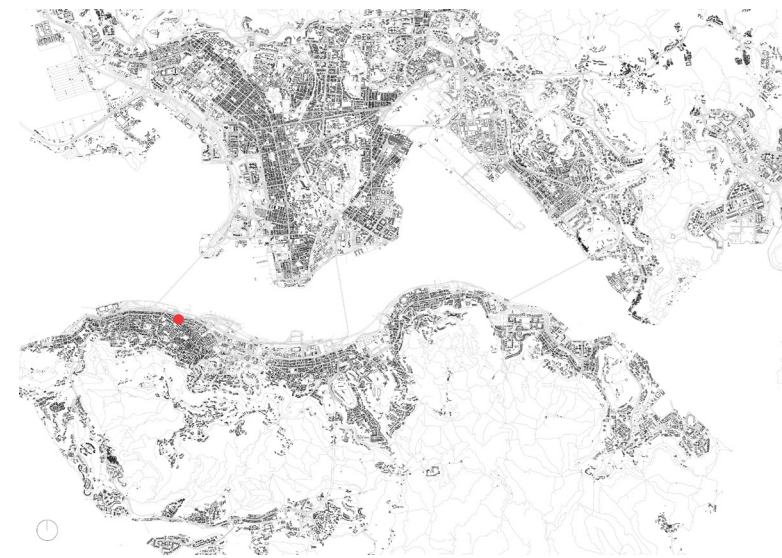


Fig 2.1.6 Localisation du Western Market



Fig 2.1.7 Western Market façade nord.
Source: Film Promotion and Facilitation
Section of Cultural and Creative Industries
Development Agency of Hong Kong

Les grands marchés publics construits en béton
(1920 - 1930)

Entre 1920 et 1930, Hong Kong fait face à une dégradation économique. Pendant la Première Guerre mondiale et les années qui suivent, le commerce international a été perturbé, l’approvisionnement en nourriture et en biens consommables est devenu instable à Hong Kong⁵¹. En raison du manque de financement, de nombreux projets de travaux, y compris la construction de nouveaux marchés sont annulés ou mis en pause. Après l’achèvement du South Block of Western Market, le département des travaux publics cesse de construire des marchés couverts sur plusieurs étages. Seulement à partir des années 1930s, le Conseil Urbain et le Département de Travaux Publics reprennent la construction des bâtiments de marché multi-étage. Parmi ces nouveaux marchés figurent le Sai Ying Pun Market situé vers l’ouest de la côte nord de l’île de Hong Kong, la quatrième génération du Central Market (1939) et Wan Chai Market, tous les deux localisés au centre de cette même côte nord.

Wan Chai Market (1937)

Le Wan Chai Market marque une nouvelle ère dans la conception des marchés publics. Avec l’achèvement des travaux de remblaiement dans le district de Wan Chai situé sur la côte nord de l’île de Hong Kong ^(Fig 2.1.8), la population de la zone augmente rapidement. Pour répondre à cette croissance démographique, le nouveau Wan Chai Market est construit sur le site de l’ancien marché, sur deux étages. Il s’agit de l’un des rares bâtiments gouvernementaux adoptant le style de Bauhaus Streamline Moderne⁵², dérivé de la dernière phase de l’Art Déco, caractérisé par la conception d’une forte intégrité ^(Fig 2.1.9). Le marché présente un plan triangulaire distinctif, avec trois angles arrondis. L’entrée principale se situe à l’angle le plus large au croisement de Queen’s Road East et Wan Chai Road, une large marquise courbée en béton se trouve au-dessus de l’entrée. Au premier étage, trois ouvertures horizontales superposées sont encadrées par des brise-soleils, renforcent l’horizontalité du bâtiment. Toutes les ouvertures, y compris les fenêtres secondaires, sont équipées de grillages métalliques de protection au lieu de vitrages, dans le but de permettre une ventilation naturelle. Le marché comprend deux étages et un sous-sol utilisé comme entrepôt. Au rez-de-chaussée on y trouve des stands de poissons avec réservoirs, une chambre froide, un dortoir pour les travailleurs et des toilettes publiques. Au premier étage, il abrite des stands de légumes avec des étagères, des stands de viandes et de volailles, un espace de préparation pour les volailles ainsi qu’un dortoir pour les superviseurs des travailleurs⁵³.

51. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 96

52. Lee Ho Yin, and Lynne DiStefano, "Wan Chai Market: Rediscovering Streamline Moderne Architecture." InMediaHK, May 2, 2009, 8.
53. "Report of the Director of Public Works for the Year 1934", in Administrative Reports for the Year 1934, Hong Kong: Government Printer, 1935.



Fig 2.1.8 Localisation du Wan Chai Market

Fig 2.1.9 Wan Chai Market adopte un style streamline moderne. Source: The Hong Kong Institute of Architects, A Study on Historical and Architectural Context of Wan Chai Market, 2004.



Le Wan Chai Market intègre des technologies de pointe pour l'époque, prenant en compte les problématiques sanitaires tout en offrant des équipements modernes⁵⁴. Par exemple, la présence d'une entrée secondaire qui se trouve à l'arrière du bâtiment, facilite le transport des marchandises et évite de mélanger les flux en passant par l'entrée principale. Les sols et les stands sont revêtus de terrazzo, un matériau qui simplifie le nettoyage et garantit une bonne hygiène. De plus, les viandes crues peuvent être stockées dans la chambre froide au sous-sol. Les habitants locaux perçoivent généralement le Wan Chai market comme spacieux, bien ventilé et conforme aux normes d'hygiène grâce à sa grande hauteur sous plafond et à ses entrées et ouvertures généreuses.

En 1966, le toit du Wan Chai Market est transformé en aire de jeux pour enfants, pour répondre aux besoins des résidents à proximité. C'est le premier bâtiment de Hong Kong à intégrer une aire de jeux sur son toit, cela ouvre la voie à une approche plus polyvalente dans la conception des bâtiments publics. Nous pouvons considérer que cette initiative est une annonce préalable pour l'introduction des Municipal Service Buildings dans les années 1980, qui combinent plusieurs fonctions dans un même édifice pour répondre aux besoins variés des habitants locaux.

54. "Wanchai Market: Modern Structure in Place of Old One", South China Morning Post, 2 Avril 1930.

Conservation du Wan Chai Market (1990 - 2001)

Le Wan Chai Market a été classé comme bâtiment historique de niveau 3 par le Bureau des Antiquités et Monuments (Antiquities and Monuments Office (AMO)) en 1990. L'année suivante, le Land Development Corporation de l'époque a proposé un projet de réaménagement. Le plan prévoyait la démolition du Wan Chai Market pour permettre la construction d'un immeuble du Conseil Consultatif des Antiquités ont alors jugé que le marché « n'avait pas une grande valeur historique⁵⁵ »⁵⁶.

Cependant, lorsque le gouvernement a approuvé en 1996 le projet de réaménagement urbain du quartier de Wan Chai et que le Land Development Corporation a signé un contrat avec des promoteurs privé, plusieurs associations de préservation, l'Institut des architectes de Hong Kong et des architectes locaux ont exprimé leur opposition et demandé le maintien du Wan Chai Market⁵⁷. En 2000, le Conseil Consultatif des Antiquités a de nouveau voté en faveur de la conservation du marché, mais cette demande a été rejetée par le Land Development Corporation et le département d'urbanisme⁵⁸.

Après la dissolution du Land Development Corporation en 2001, le projet de réaménagement du quartier de Wan Chai a été confié à Urban Renewal Authority nouvellement créée en même année. L'Institut des architectes de Hong Kong et d'autres associations de préservation ont continué à exercer des pressions sur le Antiquities Advisory Board et Urban Renewal Authority dans l'espoir de sauver le marché⁵⁹. Cette volonté a également trouvé un écho parmi les autres acteurs concernés, un vendeur du Wan Chai Market a exprimé sa satisfaction en affirmant que le marché « n'a pas besoin de climatisation, les lieux sont bien ventilés de tous côtés avec des fenêtres partout, ce qui le distingue des autres marchés récemment construits⁶⁰ », et une habitante du quartier Wan Chai exprime ainsi « je ne soutiens pas la démolition, il devrait être préservé. Car il n'existe plus de bâtiments aussi beaux de nos jours⁶¹ »⁶². En réponse à ces efforts et volontés, Urban Renewal Authority et les promoteurs ont enfin accepté en 2007 d'explorer une solution permettant de préserver le Wan Chai Market dans la mesure où cela ne contredit pas aux termes du contrat, ni aux contraintes financières et techniques⁶³.

La solution finalement adoptée consistait à construire une tour résidentielle au-dessus du bâtiment existant du marché (Fig 2.1.10). Cette dernière proposition a permis de préserver une grande partie des façades extérieures du marché ainsi que plusieurs de ses éléments caractéristiques, notamment l'entrée principale, la marquise courbée et les brise-soleils⁶⁴.

64. Antiquities Advisory Board, AAB Paper 133: Wan Chai Market Annex A, N/A.



Fig 2.1.10 Une tour résidentielle se construit sur l'ancien Wan Chai Market. Source: Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 155

55. (Traduit du chinois par l'auteure) Text original: « 委員會經深入討論後認為該街市大樓沒有重要的歷史價值 ».

56. Antiquities Advisory Board, 保存灣仔街市 (Preservation of Wan Chai Market), April 16, 2008, 1.

57. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 155.

58. ibid.

59. The Hong Kong Institute of Architects, A Study on Historical and Architectural Context of Wan Chai Market, 2004.

60. (Traduit du chinois par l'auteure) Text original: « 不需要冷氣，四周都通風，全部都是窗，與其他新落成的街市不一樣 ».

61. (Traduit du chinois par l'auteure) Text original: « 我不支持拆，它應該保留。因為現時已沒有這麼美麗的建築 ».

62. "70 年歷史 灣仔街市保育惹爭議" (70 Years of History: Wan Chai Market Conservation Sparks Controversy), 香港文匯報 (Hong Kong Wen Wei Po), August 4, 2007.

63. Antiquities Advisory Board, 保存灣仔街市 (Preservation of Wan Chai Market), April 16, 2008.



Fig 2.1.11 Localisation de l'ancien Bridge Street Market



Fig 2.1.12 Ancien Bridge Street Market, revitalisé en Hong Kong News-Expo. Source: Development Bureau, Hong Kong Special Administrative Region Government, Revitalising Historic Buildings Through Partnership Scheme: Bridges Street Market Resource Kit.

Conservation d'héritage à Hong Kong (1976 - Aujourd'hui)

Non seulement pour le Wan Chai Market, mais aussi pour d'autres marchés historiques comme le Western Market (1906), le Central Market (1939) ou le Bridges Street Market (Fig 2.1.11 & 2.1.12) (1953), la conservation du patrimoine de ces lieux commerciaux a longtemps été négligée, notamment sous le régime colonial avant 1997⁶⁴. L'absence de priorités culturelles et la pénurie de terrains ont favorisé un modèle économique concentré sur le développement immobilier, et ont causé la démolition de nombreux bâtiments historiques.

C'est seulement à partir de 1976, avec l'adoption de l'Ordonnance des antiquités et Monuments (Antiquities and Monuments Ordinance) et la création du Bureau des Antiquités et Monument (AMO)⁶⁵ que les premières mesures législatives pour la gestion du patrimoine ont été mises en place. Cependant avant la rétrocession de 1997, la conservation était loin d'être une priorité, et beaucoup de bâtiments historiques sont sacrifiés pour laisser place à des gratte-ciels et de centres commerciaux.

Après 1997, la conservation du patrimoine est devenue un sujet de société, souvent porté par des communautés locales, des organisations non-gouvernementales (ONG) telles que la Conservancy Association et des groupes de jeunes professionnels et d'activistes⁶⁶. Leurs initiatives ont des objectifs variés, pour la plupart, c'est un désir de vouloir protéger l'identité locale de Hong Kong. Dans un seconde temps, la motivation est concrétisée par une lutte contre un modèle de développement urbain perçu comme trop favorable aux intérêts des grandes entreprises et des promoteurs immobiliers⁶⁷. Enfin, il est aussi souhaité que les espaces puissent être accessibles et partagés par le public, plutôt que de les laisser dominer par les riches et les puissants.

64. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 155.

65. Tracey L.-D. Lu, "Heritage Conservation in Post-colonial Hong Kong", International Journal of Heritage Studies, 2009, 259.

66. Tracey L.-D. Lu, 264.

67. ibid.

Municipal Service Building et UC Complex (1980 - 2020)

L'industrialisation de Hong Kong est progressivement devenue un moteur essentiel du développement économique à partir des années 1970⁶⁸. Dans le but d'améliorer les conditions de vie des habitants, le gouvernement colonial a lancé un plan de construction de bâtiments multifonctionnels dédiés aux wet markets⁶⁹.

Ces bâtiments sont dotés du nom de Municipal Service Building (MSB), et sont dérivés des marchés traditionnels couverts. En raison de la rareté des terrains et à une densité de population élevée, le gouvernement a planifié de surélever les terrains initialement dédiés aux marchés, dans le but d'intégrer d'autres programmes aux étages supérieurs. Par conséquent, le marché, le centre de restauration, la bibliothèque, les terrains de sport, les expositions et le bureau des départements gouvernementaux se trouvent sous un même toit. Ainsi, les bâtiments originalement appelés « Wet Market Building⁷⁰ » ont été changés en « Municipal Service Building »⁷¹. Les bâtiments avec ce type de conception où une seule structure de presque dix étages abrite une telle diversité d'usage est pratiquement unique, qui se trouve seulement à Hong Kong⁷².

A l'origine, les bâtiments étaient gérés par le Urban Council et le Regional Council. Après l'abolition du Urban Council en 2000, la gestion de ces bâtiments a été confiée au Leisure and Cultural Services Department (LCSD) et Food and Environmental Hygiene Department (FEHD)⁷³. Avec ce changement de gestion, les appellations des bâtiments ont été également changées en « Leisure and Cultural Building » ou « Urban Council Complex », même si leurs fonctions sont restées similaires⁷⁴.

68. Qiuli Xue, Qiu Yue, "Municipal Services Buildings in Hong Kong: An Evolution from the 1980s to the 21st Century," *Journal of Architectural History*, no. 4, 2022, 144.

69. "市局计划兴建多层街市大厦" ("Municipal Council Plans to Build Multi-Storey Market Buildings"), *工商晚报* (Industrial and Commercial Evening News), July 17, 1977 (1).

70. (Traduit du chinois par l'auteure) Text original: 街市大厦.

71. Qiuli Xue, Qiu Yue, 144.

72. Ying Zhou, "Social Condenser Extraordinaire: The Municipal Services Buildings of Hong Kong," *Journal of Urban Planning and History*, 2022, 116.

73. Qiuli Xue, Qiu Yue, 145.

74. *ibid.*



Fig 2.1.13 Lockhart Road Municipal Services Building (1987). Source: Wikipédia.

Fig 2.1.14 Ngau Tau Kok Municipal Services Building (1981). Source: Wikipédia.



Fig 2.1.15 Yuen Long Leisure and Cultural Building (2017). Source: Wikipédia.

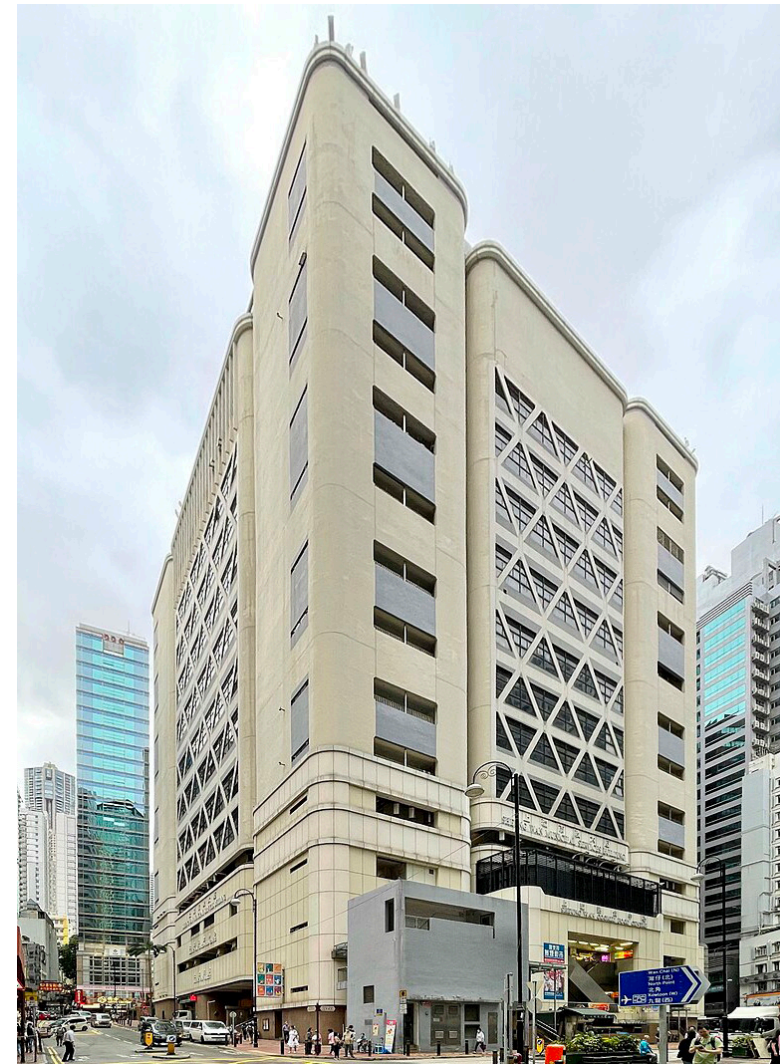
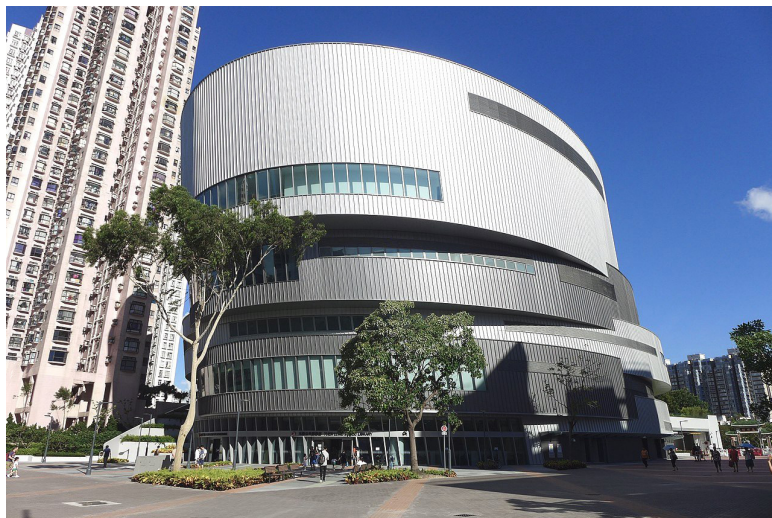


Fig 2.1.16 Sheung Wan Municipal Services Building (1989). Source: Wikipédia.

Entre 1980 et 2020, il y a eu 45 nouvelles constructions de bâtiments municipaux⁷⁵. Le premier est celui de Ngau Tau Kok Municipal Service Building achevé en 1981, il est inclus d'un marché, un centre de restauration, une bibliothèque, une salle polyvalente et des terrains de sport⁷⁶ (Figure). En 1983, l'Aberdeen Municipal Service Building a été construit et est devenu un modèle pour ce type de structures multifonctionnelles⁷⁷. Ce bâtiment a été longtemps considéré comme un prototype, et il a inspiré la conception de près de 20 nouveaux bâtiments municipaux construits dans les années qui suivent⁷⁸. L'Aberdeen Municipal Service Building a été choisi pour une analyse approfondie dans le chapitre 3 de cet énoncé.

75. Qiuli Xue, Qiu Yue, "Municipal Services Buildings in Hong Kong: An Evolution from the 1980s to the 21st Century," *Journal of Architectural History*, no. 4, 2022, 146, 151.

76. Leisure and Cultural Services Department, "Ngau Tau Kok Road Sports Centre." Leisure and Cultural Services Department Official Website.

77. Qiuli Xue, Qiu Yue, 146.

78. Urban Services Department, Hong Kong Annual Departmental Report by the Director of Urban Services, J. R. Lee, Government Printer, 1983, 56.

2.2 Profil socio-culturel des consommateurs hongkongais

Après avoir parcouru l'évolution des marchés, il est aussi intéressant de comprendre les comportements et préférences des consommateurs hongkongais. Dans ce chapitre, les wet markets sont souvent mis en comparaison avec les supermarchés, ça nous permet de mieux discerner les particularités des wet markets et d'analyser les motivations des choix des consommateurs.

Habitudes d'achat et perception de « frais »

Les hongkongais utilisent le terme « sap fo » (濕貨) traduit littéralement comme produits humides pour désigner les produits frais, et « gon fo » (乾貨) veut dire littéralement les produits secs ou non périssables, comme les aliments en conserve, les biscuits, les boissons ou d'autres denrées pré-transformées⁷⁹.

Les « sap fo » se trouvent naturellement dans les wet markets, chaque stand offre une variété de produits dans un domaine précis. Cependant le « gon fo » n'est pas un élément essentiel de leur composition. Alors dans les supermarchés, les « sap fo » et « gon fo » sont réunis sous même toit. Pour cette raison, très souvent les consommateurs séparent leur achat des aliments, achètent les aliments pré-transformés dans les supermarchés et acquièrent les produits frais plutôt dans les wet markets⁸⁰.

Les habitudes d'achat des consommateurs hongkongais mettent en connexion avec leurs pratiques culinaires traditionnelles. Le repas est souvent composé de plusieurs plats qui nécessite une variété d'ingrédients frais, la fraîcheur des produits est perçue comme le critère le plus important qui influence la qualité et le goût des plats. C'est pour cette raison que les habitants de Hong Kong se rendent dans les wet markets avec une fréquence d'achat élevée, avec une moyenne de 5,3 visites par semaine, contre 2,2 visites pour les supermarchés⁸¹.

79. Sze-ki Lui, "An Ethnographic Comparison of Wet Markets and Supermarkets in Hong Kong," The Hong Kong Anthropologist 2, 2008, 2.

80. Arie Goldman, Robert Krider, and S. Ramaswami, "The Persistent Competitive Advantage of Traditional Food Retailers in Asia: Wet Markets' Continued Dominance in Hong Kong," Journal of Macromarketing 19, no. 2, 1999, 135.

81. Arie Goldman, Robert Krider, and S. Ramaswami, 132.



Fig 2.2.1 Étal des légumes frais



Fig 2.2.2 Sur-emballage des aliments

La fraîcheur est perçue par presque tous les consommateurs comme un avantage majeur des wet markets par rapport aux supermarchés. Pour la viande et les volailles, « frais » signifie que les produits proviennent d'animaux ou de volailles récemment abattus, la viande est fraîche et ne sort pas de réfrigérateur ou congélateur⁸². Pour les poissons, cela implique souvent l'achat des poissons vivants⁸³. Concernant les légumes et les fruits, ceux des wet markets sont perçus comme plus frais parce qu'ils sont livrés directement des marchés de gros, parfois encore dans les paniers d'origine utilisés pour leur transport depuis les champs⁸⁴, et non comme présenté dans les supermarchés, où les légumes et fruits sont souvent sur-emballés, parfois individuellement,^(Fig 2.2.2) ce qui est aussi une approche peu écologique.

Les vendeurs des wet markets utilisent aussi diverses techniques pour maintenir cette impression de fraîcheur. Les légumes sont régulièrement arrosés avec de l'eau pour qu'ils paraissent brillants, des seaux d'eau sont pratiquement placés près des étals pour humidifier les produits dans chaque stand de vente⁸⁵. Le porc et le boeuf sont suspendus directement dans les étals de viande, sans aucun emballage. En contraste dans les supermarchés, ces viandes sont placées dans des bacs ou préemballées, ce qui réduit l'association visuelle avec la fraîcheur dans les yeux des consommateurs locaux.

L'évaluation sensorielle des produits est une pratique courante dans les wet markets. Les consommateurs inspectent la brillance des yeux des poissons, observent les abattages sur place et touchent les légumes pour évaluer leur qualité⁸⁶. Cette pratique tactile et sensorielle sur les produits permet aux consommateurs de garantir la fraîcheur des produits, même s'il est parfois jugé comme désordonné ou une perte de temps.

En résumé, la notion de fraîcheur va au-delà de la simple apparence des produits pour les consommateurs hongkongais. Elle implique une connexion tactile et sensorielle avec les aliments qui reste un élément clé dans les wet markets. Bien que les supermarchés offrent une alternative plus pratique pour certains, ils ont tout de même plus de peine à recréer cette expérience multisensorielle, essentielle à l'habitude culinaire et aux choix des consommateurs hongkongais.

82. Arie Goldman, Robert Krider, and S. Ramaswami. "The Persistent Competitive Advantage of Traditional Food Retailers in Asia: Wet Markets' Continued Dominance in Hong Kong." *Journal of Macromarketing* 19, no. 2, 1999, 133.

83. *ibid.*

84. *ibid.*

85. Vivien Chan, "Markets Made Modular: Constructing the Modern 'Wet' Market in Hong Kong's Public Housing Estates, 1969-1975." *Urban History* 50, no. 4 (2023): 814.

86. Vivien Chan, 815.

Les produits frais - qui achète où?

Les préférences d’achat des produits frais varient selon l’âge, le niveau d’éducation et le statut social des consommateurs, même si le choix de wet market remporte à presque chaque statistique. Les personnes âgées de 60 ans ou plus privilégient les wet markets (94,7 %), tandis que les jeunes générations (moins de 30 ans) ont un peu plus tendance de choisir les supermarchés, mais le choix des wet markets remporte tout de même pour la plupart (74,2 %) ⁸⁷ (Fig 2.2.3).

87. Census and Statistics Department, Hong Kong. Thematic Household Survey Report No. 5: Pattern of Purchasing Fresh Food Produce. August 2001, 73.

圖5.2 按通常購買新鮮食品的地點及負責購買新鮮食品的人士的年齡劃分的在統計前兩星期內曾購買新鮮食品的住戶的百分比分布
Chart 5.2 Percentage distribution of households which had purchased fresh food produce during the two weeks before enumeration by usual outlet for purchasing fresh food produce and age of decision-maker for purchasing fresh food produce

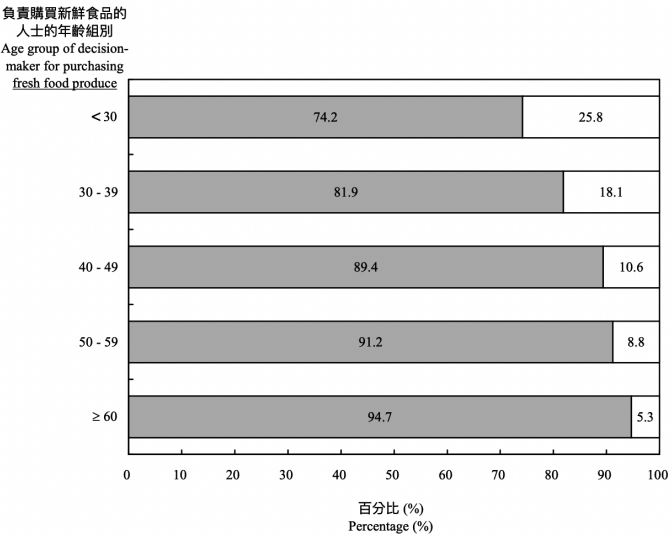


Fig 2.2.3 Statistiques d'achat des produits frais, distribution par âge. Source: Census and Statistics Department, Hong Kong. Thematic Household Survey Report No. 5: Pattern of Purchasing Fresh Food Produce. August 2001, 77.

通常購買新鮮食品的地點：
Usual outlet for purchasing fresh food produce：

街市
Wet markets

超級市場
Supermarkets

De même, les statistiques relatives aux témoins de différents niveaux de revenu, d’éducation et de types de logement montrent que les personnes ayant un revenu plus élevé, ou les familles qui résident dans des logements privés permanents, ont une plus grande tendance à faire leurs courses de produits frais dans les supermarché, comparativement à celles vivant dans des logements publics en location ^(Fig 2.2.4 - 2.2.6).

表 5.3e 按住戶每月入息及通常購買新鮮食品的地點劃分的在統計前兩星期內曾購買新鮮食品的住戶數目
Table 5.3e Households which had purchased fresh food produce during the two weeks before enumeration by monthly household income and usual outlet for purchasing fresh food produce

住戶每月入息(港元) Monthly household income (HK\$)	通常購買新鮮食品的地點 Usual outlet for purchasing fresh food produce					
	超級市場 Supermarkets		街市 Wet markets		總計 Total	
	住戶數目 No. of households ('000)	百分比 %	住戶數目 No. of households ('000)	百分比 %	住戶數目 No. of households ('000)	百分比 %
< 10,000	23.8	6.0	373.2	94.0	397.0	100.0
10,000 - 19,999	40.8	8.4	447.1	91.6	487.9	100.0
20,000 - 29,999	55.2	12.4	390.7	87.6	445.9	100.0
≥ 30,000	117.1	19.9	470.3	80.1	587.4	100.0
合計 Overall	236.9	12.4	1 681.3	87.6	1 918.2	100.0

Fig 2.2.4 Statistiques d'achat des produits frais, distribution par revenu. Source: Census and Statistics Department, Hong Kong. Thematic Household Survey Report No. 5: Pattern of Purchasing Fresh Food Produce. August 2001, 85.

Fig 2.2.5 Statistiques d'achat des produits frais, distribution par niveau d'éducation. Source: Census and Statistics Department, Hong Kong. Thematic Household Survey Report No. 5: Pattern of Purchasing Fresh Food Produce. August 2001, 82.

表 5.3b 按負責購買新鮮食品的人士的教育程度及通常購買新鮮食品的地點劃分的在統計前兩星期內曾購買新鮮食品的住戶數目
Table 5.3b Households which had purchased fresh food produce during the two weeks before enumeration by educational attainment of decision-maker for purchasing fresh food produce and usual outlet for purchasing fresh food produce

負責購買新鮮食品的人士的教育程度 Educational attainment of decision-maker for purchasing fresh food produce	通常購買新鮮食品的地點 Usual outlet for purchasing fresh food produce					
	超級市場 Supermarkets		街市 Wet markets		總計 Total	
	住戶數目 No. of households ('000)	百分比 %	住戶數目 No. of households ('000)	百分比 %	住戶數目 No. of households ('000)	百分比 %
未受教育/幼稚園/小學 No schooling / kindergarten / primary	39.1	4.8	769.7	95.2	808.9	100.0
中學/預料 Secondary / matriculation	141.3	14.7	821.6	85.3	962.9	100.0
專上教育 Tertiary	56.4	38.5	90.0	61.5	146.4	100.0
合計 Overall	236.9	12.4	1 681.3	87.6	1 918.2	100.0

表 5.3d 按房屋類型及通常購買新鮮食品的地點劃分的在統計前兩星期內曾購買新鮮食品的住戶數目
Table 5.3d Households which had purchased fresh food produce during the two weeks before enumeration by type of housing and usual outlet for purchasing fresh food produce

房屋類型 Type of housing	通常購買新鮮食品的地點 Usual outlet for purchasing fresh food produce					
	超級市場 Supermarkets		街市 Wet markets		總計 Total	
	住戶數目 No. of households ('000)	百分比 %	住戶數目 No. of households ('000)	百分比 %	住戶數目 No. of households ('000)	百分比 %
公營租住房屋 Public rental housing	43.2	6.3	642.6	93.7	685.8	100.0
補助出售單住 [†] Subsidized sale flats [†]	31.0	10.6	261.3	89.4	292.3	100.0
私人永久性房屋 [®] Private permanent housing [®]	162.7	17.4	777.4	82.7	940.1	100.0
合計 Overall	236.9	12.4	1 681.3	87.6	1 918.2	100.0

Fig 2.2.6 Statistiques d'achat des produits frais, distribution par type de logement. Source: Census and Statistics Department, Hong Kong. Thematic Household Survey Report No. 5: Pattern of Purchasing Fresh Food Produce. August 2001, 84.

Ces observations montrent que les consommateurs issus des classes sociales plus élevées sont aussi plus enclins à fréquenter les supermarchés, très probablement en raison de services mieux adaptés, d'espaces propres et organisés, et d'un environnement climatisé contrairement aux wet markets. Pour ces consommateurs, le choix des supermarchés est parfois une affirmation de statut social, en contraste avec les wet markets qui sont souvent perçus comme des lieux plus populaires et enracinés dans la tradition.

Il est aussi éprouvé que les consommateurs préfèrent les wet markets pour des raisons variées, la plupart choisit le wet market plutôt que le supermarché pour leur fraîcheur des produits (69,9 %) et leur diversité de choix (41,2 %), comme ce sont des éléments essentiels pour les plats traditionnels. Cependant, les critiques portent sur leur manque d'hygiène et leur désordre découragent une partie des acheteurs, notamment les jeunes générations et les classes aisées. De l'autre côté, les supermarchés se qualifient par leur localisation pratique (45,5 %) et leur environnement plus agréable (45,1 %) ^(Fig 2.2.7 & 2.2.8). Cependant, la fraîcheur des produits est souvent perçue comme inférieure dans ces supermarchés, car les consommateurs associent instinctivement la fraîcheur aux wet markets, où les produits arrivent directement des grossistes sans être trop emballés.

表 5.3f 按通常選擇往超級市場/街市購買新鮮食品的原因劃分的在統計前兩星期內曾購買新鮮食品的住戶數目
Table 5.3f Households which had purchased fresh food produce during the two weeks before enumeration by reason for usually choosing to purchase fresh food produce from supermarkets / wet markets

通常選擇往超級市場/街市購買新鮮食品的原因 [#] Reason for usually choosing to purchase fresh food produce from supermarkets / wet markets [#]	超級市場 Supermarkets		街市 Wet markets	
	人數 No. of households ('000)	百分比 %	人數 No. of households ('000)	百分比 %
食品較乾淨衛生 The food was cleaner	127.1	53.6	203.4	12.1
地點較方便 The location was more convenient	107.8	45.5	639.1	38.0
環境較佳(例如：乾淨整潔及有空調設備) The environment was better (e.g. cleaner, tidier and air-conditioned)	106.8	45.1	48.3	2.9
食品較新鮮 The food was fresher	106.3	44.8	1 174.4	69.9
選擇較多 More choices	63.6	26.8	693.5	41.2
可同時購買其他貨品 Could purchase other things at the same time	57.5	24.2	240.0	14.3
價錢較便宜 The price was lower	32.0	13.5	774.3	46.1
較公平、足磅 No weight cheating	30.0	12.7	90.5	5.4
習慣 Habit	29.0	12.2	399.1	23.7
合計 Overall	236.9		1 681.3	

註釋：[#] 可選擇多項答案。

Note：[#] Multiple answers were allowed.

Fig 2.2.7 Statistiques d'achat des produits frais, les avantages de wet market et supermarché. Source: Census and Statistics Department, Hong Kong. Thematic Household Survey Report No. 5: Pattern of Purchasing Fresh Food Produce. August 2001, 86.

表 5.3g 按較少/不選擇往超級市場/街市購買新鮮食品的原因劃分的在統計前兩星期內曾購買新鮮食品的住戶數目
Table 5.3g Households which had purchased fresh food produce during the two weeks before enumeration by reason for seldom / not choosing to purchase fresh food produce from supermarkets / wet markets

較少/不選擇往超級市場/街市購買新鮮食品的原因 [#] Reason for seldom / not choosing to purchase fresh food produce from supermarkets / wet markets [#]	超級市場 Supermarkets		街市 Wet markets	
	人數 No. of households ('000)	百分比 %	人數 No. of households ('000)	百分比 %
食品不新鮮 The food was not fresh	892.8	53.1	63.0	26.6
價錢昂貴 The price was higher	725.5	43.2	35.1	14.8
選擇不多 Not many choices	671.6	39.9	35.6	15.0
地點不方便 The location was inconvenient	513.5	30.5	78.8	33.3
不能同時購買其他貨品 Could not purchase other things at the same time	224.2	13.3	44.2	18.7
食品不乾淨衛生 The food was not clean	218.1	13.0	94.1	39.7
不公平、不足磅 There might be weight cheating	56.9	3.4	36.6	15.5
環境差劣(例如：不乾淨整潔及沒有空調設備) The environment was poor (e.g. dirty and no air-conditioning)	35.6	2.1	124.1	52.4
其他 Others	24.4	1.4	7.6	3.2
合計 Overall	1 681.3		236.9	

註釋：[#] 可選擇多項答案。

Note：[#] Multiple answers were allowed.

Fig 2.2.8 Statistiques d'achat des produits frais, les avantages de wet market et supermarché. Source: Census and Statistics Department, Hong Kong. Thematic Household Survey Report No. 5: Pattern of Purchasing Fresh Food Produce. August 2001, 87.

Chaîne du froid

Les produits frais nécessitent une chaîne du froid complète depuis où ils sont produits jusqu'à leur arrivée sur les stands des wet markets. Les bâtiments de marché conservent la forme traditionnelle des marchés, en même temps introduisent progressivement des infrastructures modernes pour répondre aux exigences de qualité alimentaire.

Cette chaîne du froid passe par quatre étapes, dont la production, le stockage, le transport et la vente⁸⁸. Dès qu'un fruit est cueilli ou qu'un poisson est pêché, la priorité est de les refroidir rapidement pour ralentir la croissance des bactéries. Après cet étape de pré-refroidissement, les produits passeront dans des entrepôts réfrigérés. Chaque aliment a ses exigences ici, les fruits et les légumes restent dans des chambres froides à température contrôlée, les viandes et les poissons sont congelés pour être conservés plus longtemps⁸⁹. L'étape de transport est la plus critique, toute variation de température peut influencer leur fraîcheur. La combinaison des camions réfrigérés et les conteneurs spécifiques permet de maintenir ces produits dans des températures constantes, même sur des longues distances⁹⁰.

Dans des anciens marchés, les produits sont stockés dans un local congélateur ou une chambre froide une fois arrivés dans les marchés, les propriétaires des stands font des aller-retour en cas de rupture de stock dans leurs stands⁹¹. Mais aujourd'hui, beaucoup de marchés ont intégré des réfrigérateurs directement dans l'espace de vente, derrière les stands, pour mieux conserver les aliments sensibles et avoir un accès plus rapide aux produits réfrigérés⁹².

88. 方昕 Xin Fang, " 中国食品冷链的现状与思考 ." (The Current State and Reflections on China's Food Cold Chain), 深思顾问机构 (Hong Kong Shensi Consulting Group) (香港), 1.
89. ibid.
90. Hong Kong Logistics Association, Cold Chain Management System Project Guide, 2022, 10.
91. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 218.
92. Hong Kong Trade Development Council (HKTDQ), Cold Chain Management Guide, 2022.

Expérience du lieu

Les wet markets n'arrivent souvent pas à offrir des expériences du lieu suffisamment confortable à leurs clients. Une fois entrés dans un wet market, les visiteurs sont plongés dans une cacophonie de lumières, de sons et d'odeurs⁹³. Aux yeux des visiteurs, ces marchés sont souvent décrits comme chaotiques, avec des problèmes des sols glissants, des couloirs étroits, une mauvaise ventilation et des nuisances sonores⁹⁴. Les sols autour des stands de poisson restent constamment mouillés, souvent marqués par des empreintes et de la saleté en raison du passage fréquent des clients. Autour des stands de légumes, on trouve souvent des feuilles de légumes tombées au sol, qui commencent à se dégrader rapidement sous les pas des visiteurs, un nettoyage régulier est absent. Le manque de climatisation rend l'endroit difficile à fréquenter en été, l'odeur de poisson et de volaille flotte dans l'air.

En comparaison, les supermarchés offrent un environnement plus propre et organisé. Les sols sont régulièrement nettoyés et les espaces sont constamment climatisés, son environnement donnent une sensation d'hygiène et un niveau de confort que les wet markets n'arrivent pas à atteindre⁹⁵ (Fig 2.2.9) .

Dans les stands de poisson des wet markets, les produits sont généralement disposés sur des blocs de glace, regroupés en piles selon leur espèce. L'odeur des fruits de mer est perceptible bien avant d'arriver devant les stands de vente. Les vendeurs sont souvent occupés à nettoyer et couper les poissons, il répondent occasionnellement aux demandes des clients⁹⁶. Il n'est pas rare de voir plusieurs vendeurs dans un même stand, leurs échanges avec les acheteurs se chevauchent dans une ambiance très dynamique⁹⁷. Sur le présentoir, chaque pile de poisson est marquée d'un chiffre manuscrit sur une planche de polystyrène pour indiquer le prix, à part ces chiffres, il y a peu d'information supplémentaires sur les espèces ou l'origine des poissons⁹⁸ (Fig 2.2.10) . Cela rappelle le fait que les acheteurs reposent principalement sur les aspects visuels des produits pour faire leur choix.

93. Jackie Jia Lou, "Spaces of Consumption and Senses of Place: A Geo semiotic Analysis of Three Markets in Hong Kong." Social Semiotics 27, no. 4, 2017, 519.
94. Arie Goldman, Robert Krider, and S. Ramaswami. "The Persistent Competitive Advantage of Traditional Food Retailers in Asia: Wet Markets' Continued Dominance in Hong Kong." Journal of Macromarketing 19, no. 2, 1999, 133.
95. Sze-ki Lui, "An Ethnographic Comparison of Wet Markets and Supermarkets in Hong Kong." The Hong Kong Anthropologist 2, 2008, 3.
96. Jackie Jia Lou, "Spaces of Consumption and Senses of Place: A Geo semiotic Analysis of Three Markets in Hong Kong." Social Semiotics 27, no. 4, 2017, 520.
97. ibid.
98. ibid.



Fig 2.2.9 Les rayons légumes et fruits dans un supermarché de Hong Kong.
Source: on.cc limited.



Fig. 2.2.10 Indication de prix inscrite sur des morceaux de polystyrène dans un stand de poisson de wet market

Chaque stand dans un wet market dispose d'une enseigne en calligraphie chinoise traditionnelle, qui est souvent installée en haut de la structure, au-dessus des lampes ^(Fig 2.2.11). Ces enseignes passent souvent inaperçues à moins de les chercher délibérément, car l'attention des clients est naturellement attirée par les produits exposés en dessous⁹⁹. C'est-à-dire, pour les clients habitués du marché, ils identifient généralement les stands par la disposition des marchandises ou les visages familiers des vendeurs, plutôt que par les noms des stands. De même, les nouveaux clients sont plus attirés par la qualité visuelle des produits que par le nom du stand.

Dans les sections des légumes, fruits et fleurs, le rythme des achats ralentit comparé à celui des stands de poissons ou de viandes. Cependant, l'agencement de l'espace, l'éclairage et l'utilisation minimale de texte écrit restent constants dans tous les stands.

Les critiques publiques concernant l'insalubrité des wet markets ont poussé le gouvernement à agir. Le Département de l'alimentation et de l'hygiène d'environnement¹⁰⁰ a lancé des programmes de modernisation pour améliorer les conditions de ces espaces. Plus récemment publié, 16 marchés ont été trouvés sur la liste des marchés à effectuer les modernisations, et les travaux ont déjà été complétés dans 14 d'entre eux¹⁰¹: « As for minor refurbishment or improvement works, the FEHD has carried out relevant works in 16 markets. Among which, the works in 14 markets (including Ngau Tau Kok Market, Yeung Uk Road Market, Fa Yuen Street Market, Quarry Bay Market, Shui Wo Street Market, Tsuen Wan Market, Mong Kok Cooked Food Market, Ngau Chi Wan Market, Shek Tong Tsui Market, Yan Oi Market, Sai Kung Market, Po On Road Market, Wong Nai Chung Market and Smithfield Market) have been completed ». Les modernisations comprennent amélioration de l'éclairage, remplacement des systèmes de ventilation existants, ajout d'escalator et de la climatisation, ainsi que rénovation des installations sanitaires et amélioration de signalétique¹⁰².

99. Jackie Jia Lou, "Spaces of Consumption and Senses of Place: A Geo semiotic Analysis of Three Markets in Hong Kong." *Social Semiotics* 27, no. 4, 2017, 520.

100. Appellation originale: Food and environment hygiene department (FEHD).

101. Hong Kong Special Administrative Region Government, LCQ17: Operation situation of public markets, Press Releases, 2024.

102. *ibid.*



Fig 2.2.11 Enseigne du stand se trouve au dessus de lampe, sans être mise en valeur. Crédit photo: Libei Gu.



Fig 2.2.12 & 2.2.13 Intérieur de Bowrington Road Cooked Food Centre, on trouve souvent les mobiliers en plastique imitant un aspect de restauration dans la rue

Dans les bâtiments de marché, les centres de restauration sont souvent intégrés, appelé Cooked Food Centre. La ressource de terrain est très précieuse à Hong Kong, le fait d'intégrer ces centres de restauration dans les bâtiments de marché a aussi le but de maximiser l'utilisation de l'espace disponible¹⁰³. Quand les clients viennent acheter des produits frais au marché, ils ont souvent aussi besoin d'options de restauration. Installer les Cooked Food Centre aux étages supérieurs des marchés offre une solution pratique, les acheteurs peuvent monter directement après leurs achats pour se restaurer, avec les prix abordables et une variété de plats à choix. Une telle combinaison du marché avec le centre de restauration offre plus d'attractivité aux visiteurs.

Ainsi, ces Cooked Food Centre sont étroitement liés à la culture culinaire locale de Hong Kong. À l'origine, les stands de nourriture et petits kiosques étaient généralement installés dans les rues. Cependant avec la mise en œuvre des politiques visant à améliorer l'hygiène urbaine, ces établissements ont progressivement été déplacés à l'intérieur des marchés¹⁰⁴. Et ce qui est intéressant, ces centres de restaurations ont souvent conservé un esprit des restaurations dans la rue, avec les mobiliers légers, souvent en plastique facilitant un rangement rapide d'empilage, les tables proches les unes des autres, les stands de vente d'ordre contigu, et une ambiance animée rappelant la restauration dans la rue (Fig 2.2.12 & 2.2.13). Tout en offrant un environnement plus propre et organisé, ces Cooked Food Centres respectent et maintiennent les traditions culinaires des habitants hongkongais.

103. Legislative Council Panel on Food Safety and Environmental Hygiene, "熟食市場及熟食中心供應的檢討" (Review of the Provision of Cooked Food Markets and Cooked Food Centres), LC Paper No. CB(2)492/10-11(05), December 14, 2010, 4.

104. Legislative Council Panel on Food Safety and Environmental Hygiene, 5.

Aspects économiques

Faire les achats dans les wet markets permet généralement aux clients d'exercer un meilleur contrôle de leur budget. Les acheteurs comparent les prix entre les différents stands avant de prendre la décision de l'achat, qui fait que les wet markets sont considérés comme une alternative économique favorable par rapport aux supermarchés¹⁰⁵. Mais en quoi ces avantages de coût se manifestent-ils dans les wet markets?

La question des loyers porte un intérêt particulier, car ils représentent un facteur de coût majeur à Hong Kong, les stands des marchés sont attribués via des appels d'offres ouverts, et les loyers sont basés sur des prix de marché équitables déterminés par des enquêtes gouvernementales¹⁰⁶. Les loyers varient selon les différents marchés et le type de stand, par exemple, un stand de poisson paie quatre fois plus qu'un stand de fruits¹⁰⁷. Mais en réalité, le loyer payé par mètre carré dans les wet markets est similaire à celui des supermarchés, les wet markets bénéficient de certains avantages liés aux loyers, non pas parce qu'ils obtiennent des subventions de l'état, mais c'est parce que les vendeurs ne paient seulement pour leur espaces de vente, et non pas pour les espaces publics utilisés pour les déplacements des consommateurs¹⁰⁸.

Les commerçants du wet market profitent des avantages en termes de coûts grâce à leur modèle de vente. Ils minimisent les pertes et les gaspillages grâce à des volumes de vente réduits, bénéficient des faibles coûts de main-d'œuvre et à des frais généraux moins élevés. Dans le récit de Goldman, Krider et Ramaswami ils affirment ainsi « En raison de leur nombres et force politique, les vendeurs traditionnels ont probablement la priorité et les meilleurs produits de la part de fournisseur »¹⁰⁹.

Les avantages du coût des marchés alimentaires reflètent aussi leur efficacité, l'utilisation de technologies de vente au détail simples et peu coûteuse, leur dépendance au travail des membres de la familles, et un environnement d'achat relativement simple comparé à celui des supermarchés¹¹⁰.

105. Sze-ki Lui, "An Ethnographic Comparison of Wet Markets and Supermarkets in Hong Kong." The Hong Kong Anthropologist 2, 2008, 19.
106. Arie Goldman, Robert Krider, and S. Ramaswami, "The Persistent Competitive Advantage of Traditional Food Retailers in Asia: Wet Markets' Continued Dominance in Hong Kong." Journal of Macromarketing 19, no. 2, 1999, 134.
107. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 22.
108. Arie Goldman, Robert Krider, and S. Ramaswami, 134.
109. (Traduit de l'anglais par l'auteure)
Text original: ... because of their numbers and political power, traditional retailers may get priority and better terms from suppliers.
110. Arie Goldman, Robert Krider, and S. Ramaswami, 134.

Dans les wet markets, les vendeurs fixent eux-mêmes les prix, souvent inscrits à la main sur des panneaux en polystyrène découpée placée derrière chaque type de produit. Toute modification de prix peut être effectuée immédiatement en écrivant sur un nouveau panneau¹¹¹. Cependant, certains trichent pour inciter les clients à acheter davantage ou à payer plus, ils arrondissent les prix vers le haut, ajouter des articles non demandés à l'achat voulu ou peser une quantité supérieure à celle prévue¹¹². En revanche, dans les supermarchés, les prix de chaque article sont informatisés et enregistrés dans les caisses. Les clients apprécient généralement l'honnêteté des supermarchés dans ce domaine, en contraste avec l'image souvent associée aux wet markets, où les vendeurs sont parfois perçus comme rusés¹¹³.

La méthode de paiement dans les wet markets est exclusivement en espèces, les vendeurs effectuent les calculs mentaux. Alors que les supermarchés proposent différents moyens de paiement, à par les espèces, il est aussi possible de payer avec la carte de crédit ou le paiement en ligne¹¹⁴.

111. Sze-ki Lui, "An Ethnographic Comparison of Wet Markets and Supermarkets in Hong Kong." The Hong Kong Anthropologist 2, 2008, 20.
112. Sze-ki Lui, 19.
113. Sze-ki Lui, 21.
114. Ursula Sigrid Bougoure, and Bernard Lee, "Service Quality in Hong Kong: Wet Markets vs. Supermarkets." British Food Journal 111, no. 1, 2009, 73.



Fig 2.2.14 Prix du poisson manuscrit directement collé sur le produit

Fig 2.2.15 Les achats dans un wet market nécessitent souvent une interaction directe avec les vendeurs. Crédit photo: Libei Gu.



Expérience du service

Concernant les aspects liés au service, les wet markets et les supermarchés ont chacun leur qualité et inconvénient. Les wet markets regroupent souvent plusieurs commerçants proposant le même type de produits, ce qui facilite la comparaison des prix entre les stands, en même temps offre un domaine plus large d'alternatives pour prendre des décisions d'achat¹¹⁵. Cette complémentarité entre les vendeurs est un des avantages clés des wet markets, lorsque des produits similaires sont mis en concurrence, ça permet aux clients de comparer les prix, un domaine où les supermarchés sont moins performants.

Le personnel des supermarchés sont perçu comme plus amical et poli, en comparaison des vendeurs des wet markets qui sont parfois vus d'être rudes. Mais selon Sze-ki Lui dans son écrit, la relation entre les vendeurs et les clients dans les wet market sont souvent plus chaleureuse et personnalisées¹¹⁶. Les vendeurs réguliers développent une connaissance des habitudes et des préférences des clients, ils arrivent à offrir un service adapté, par exemple ils recommandent souvent des produits en fonction de leurs fraîcheur ou des arrivages du jour¹¹⁷. L'absence de règles bureaucratiques strictes dans ces petites entreprises favorisent une interaction naturelle entre les vendeurs et les acheteurs. Dans son analyse, Lui décrit les interactions entre employés et clients des supermarchés comme étant « robot-like », « artificially constructed », « strictly-governed manner » et « do not appear to be conveying personalized messages »¹¹⁸, ce qui souligne que ces interactions manquent de personnalisation par rapport aux wet markets.

D'un autre point de vue, faire ses courses dans un wet market nécessite une interaction directe avec les vendeurs, tandis que l'achat dans les supermarchés est plus autonome. Dans les supermarchés, les clients choisissent eux-mêmes leurs produits et font la queue pour payer en caisse, il n'y a peu d'interactions avec les employées avant ce moment. L'absence de systèmes en libre-service dans les wet markets peut rendre l'expérience du client stressante, les clients ayant souvent l'impression d'être surveillés par les vendeurs¹¹⁹, et ces pressions les poussent à prendre des décisions rapidement. A l'opposé, les supermarchés permettent aux clients de se servir eux-mêmes, un avantage pour ceux qui trouvent inconfortable l'interaction directe avec les vendeurs¹²⁰.

115. Sze-ki Lui, "An Ethnographic Comparison of Wet Markets and Supermarkets in Hong Kong." *The Hong Kong Anthropologist* 2, 2008, 14.
 116. Sze-ki Lui, 47.
 117. *ibid.*
 118. Sze-ki Lui, 8.
 119. Ursula Sigrid Bougoure, and Bernard Lee, "Service Quality in Hong Kong: Wet Markets vs. Supermarkets." *British Food Journal* 111, no. 1, 2009, 72.
 120. Sze-ki Lui, 31.

Il est également difficile d'acheter de petites quantités dans les wet markets, car les vendeurs refusent souvent ces transactions¹²¹. En comparaison, les supermarchés traitent les clients de manière égalitaire, quelle que soit la quantité achetée¹²², ce qui favorise aussi une approche non discriminatoire des différentes habitudes de consommation. Les supermarchés ont aussi les facilités de multilingues, le prix et l'origine du produit sont toujours imprimés sur des étiquettes à la fois en chinois et en anglais, alors qu'aux wet markets les clients ont souvent besoin de se communiquer verbalement en cantonais ou en mandarin avec les vendeurs¹²³.

Dans les wet markets, les produits sont souvent laissés en état original sans aucun emballage, les clients identifient leur fraîcheur par le toucher ou par des aspects visuels et odorants. En supermarchés, l'emballage protège la fraîcheur des produits pendant le transport, mais il pose en même temps un problème écologique de sur-emballage. Par ailleurs, les clients peuvent lire les informations sur les étiquettes comme les dates de production ou d'emballage, ce qui change leur manière d'évaluer la fraîcheur par rapport aux méthodes employées dans les wet markets.

Les horaires d'ouverture des wet markets allant généralement de 6h à 19h, les supermarchés sont ouverts de 8h à 22h¹²⁴. Les horaires limités des wet markets posent problème pour les personnes ayant des journées de travail longues, elles n'ont pas d'autre choix que d'aller aux supermarchés pour faire leurs achats.

La supériorité des wet markets repose sur leurs avantages fonctionnels, pendant que les autres aspects restent subjectifs à percevoir par préférence de chaque client. Tant que la fraîcheur restera un critère essentiel pour les consommateurs, les wet markets ne seront pas remplacés. Cependant, ils doivent s'adapter aux attentes modernes, surtout en termes d'hygiène de l'environnement d'achat. Les wet markets et les supermarchés ont chacun leur place dans les habitudes d'achat des habitants de Hong Kong, ces deux modèles ne s'opposent pas totalement, les wet markets offrent la fraîcheur et la variété des produits, le prix abordable et la personnalisation des services, tandis que les supermarchés sur l'hygiène et le confort environnemental, en fin de compte, leur coexistence dans le futur semble évidente.

121. Sze-ki Lui, "An Ethnographic Comparison of Wet Markets and Supermarkets in Hong Kong," *The Hong Kong Anthropologist* 2, 2008, 31.

122. Ibid.

123. Jackie Jia Lou, "Spaces of Consumption and Senses of Place: A Geo semiotic Analysis of Three Markets in Hong Kong," *Social Semiotics* 27, no. 4, 2017, 517.

124. Sze-ki Lui, 16.

3. Étude des marchés existants

Central Market (1939), Yau Ma Tei Market (1957), Aberdeen Market (1983)



3. Étude des marchés existants

Lao Tseu introduit la théorie de « 大象无形¹ » (La forme suprême n'a pas de forme) dans son oeuvre Dao De Jing. Ce concept a été utilisé par Gu, Bertin et Hu pour établir une analogie dans le design architectural comme métaphore pour décrire une architecture apparemment banale, mais qui cache des caractéristiques extra-ordinaires². Selon cette perspective, un bon design architectural n'a pas besoin d'être exprimé par sa forme. Ces bâtiments qu'on traverse quotidiennement sans y prêter attention, se distinguent par un design si naturel comme s'il s'inscrit spontanément dans le paysage. On découvre la profondeur de réflexion et d'étude derrière ces créations seulement en y portant un regard attentif, c'est-à-dire, la « forme » du design se réside dans une « absence de forme » apparente.

Nous avons tendance à être fascinés par les architectures emblématiques, dites « landmarks », et à négliger les architectures ordinaires pourtant omniprésentes et essentielles. Les bâtiments du quotidien méritent une attention équivalente à celle accordée aux architectures exceptionnelles, car ils reflètent la population, leurs habitudes, leur vie quotidienne et leur histoire³. Les marchés en particulier illustrent parfaitement cette théorie.

Dans ce chapitre, nous analyserons trois marchés construits à des époques différentes: le Central Market (1939), le Yau Ma Tei Market (1957) et l'Aberdeen Market situé dans le bâtiment de l'Aberdeen Municipal Service Building (1983). Le choix de ces trois marchés repose non seulement sur leurs périodes de construction distinctes, mais aussi sur le statut et les caractéristiques socio-économiques des quartiers dans lesquels ils se trouvent.

Le Central Market se situe dans le quartier de Central, se trouve au cœur du centre ville de Hong Kong. Ce quartier est caractérisé par une grande affluence quotidienne, habité par une population généralement plus aisée que celle des autres zones urbaines. En comparaison, le Yau Ma Tei Market est implanté dans la zone géographique de Kowloon, un des premiers quartiers à avoir accueilli une population chinoise. Ce quartier dense ayant une image locale et touristique, est principalement habité par une population indigène hongkongaise. Enfin, le marché d'Aberdeen qui est abrité dans l'Aberdeen Municipal Service Building, se trouve dans le quartier le plus densément peuplé de Hong Kong, avec une forte concentration de tours résidentielles. Le quartier se situe au sud de l'île de Hong Kong et fait face à l'île d'Ap Lei Chau, le port d'Aberdeen abrite de nombreuses familles de pêcheurs, qui maintiennent une activité traditionnelle encore aujourd'hui.

Chaque cas d'étude fera l'objet d'une analyse des aspects urbanistiques, suivie par une étude des caractéristiques architecturales y compris l'organisation des espaces intérieurs et leurs typologie et styles architecturaux, à la fin explorer la morphologie des espaces marchands pour compléter l'analyse.

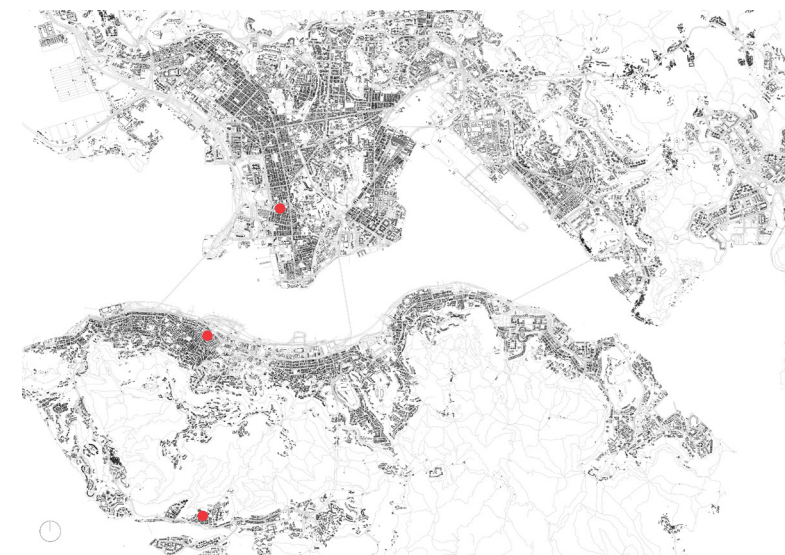
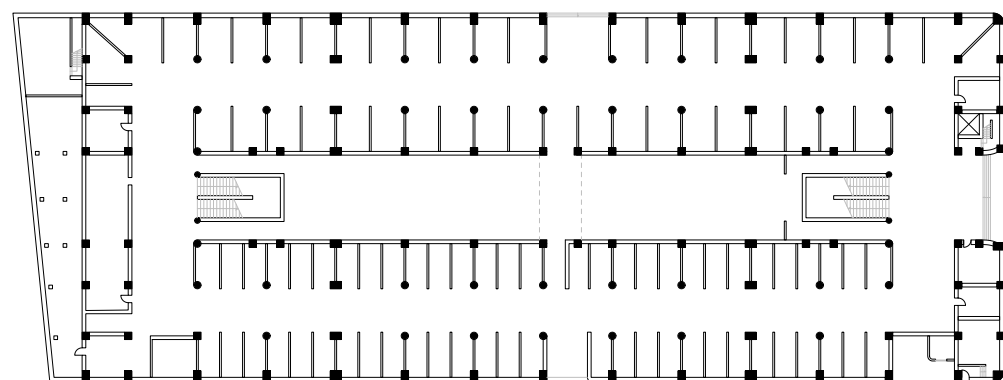
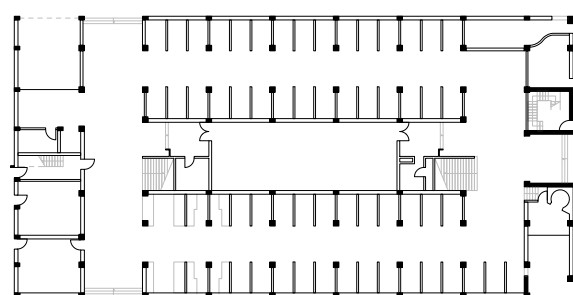


Fig 3.1 Localisation des trois marchés analysés, respectivement du nord au sud: Yau Ma Tei Market, Central Market, Aberdeen Market

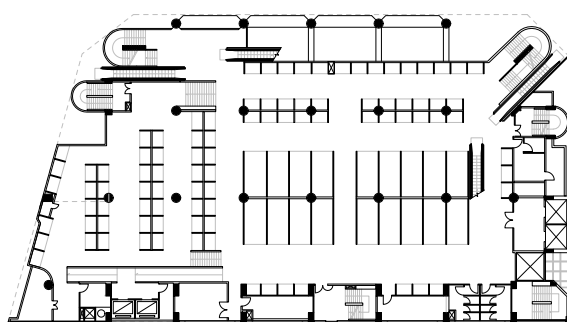
1. Prononciation: Da Xiang Wu Xing
2. GU Daqing, Vito BERTIN, HU Puileng, 大象無形——香港現代建築個案研究之中環街市 (The Greatest Form has no Shape: The case study of Hong Kong Modern Architecture, Central Market), 《時代建築》 Time+Architecture, Shanghai: Tongji University, issue: 143, 2015/3, 128.
3. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市: 日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context: Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, xiii.



Central Market



Yau Ma Tei Market



Aberdeen Market

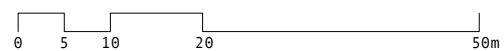


Fig 3.2 Central Market (1939)



Fig 3.3 Yau Ma Tei Market (1957)



Fig 3.4 Aberdeen Market (1983)

Pour clarifier la provenance et le traitement des documents utilisés, la méthode d'analyse est expliquée ainsi:

Les dessins du Central Market et du Yau Ma Tei Market sont basés sur les plans fournis par le livre *Everyday Architecture in Context: Public Markets in Hong Kong (1842-1981)* de la professeure Chung Man Carmen Tsui, de l'Université chinoise de Hong Kong. Ces plans ont été redessinés en format vectoriel afin de leur conférer un graphisme unifié.

Pour Aberdeen Market, les dessins ont été élaborés à partir de deux sources principales: les archives de M+, un musée d'art de Hong Kong, spécifiquement dans la collection de Dennis Lau & Ng Chun Man Architects & Engineers (HK) Limited; et le document nommé *Market Modernisation Programme Project in Aberdeen Market* réalisé par le Food and Environmental Hygiene Department de Hong Kong. Les dessins ont également été redessinés pour garantir une unité graphique au sein de cet énoncé théorique.

Les dessins détaillés des stands concernent principalement le Central Market. La raison s'explique d'abord par le fait qu'il est le seul bâtiment parmi les trois cas d'étude à ne plus être utilisé comme marché traditionnel aujourd'hui. Ces dessins permettent donc aux lecteurs de mieux percevoir la configuration des stands lorsqu'ils étaient encore en activité. Ainsi, les stands au sein du Yau Ma Tei Market ne se différencient peu avec ceux du Central Market, les dessins des stands du Central Market servent d'exemple illustratif pour montrer leur fonctionnement. Pour le Yau Ma Tei Market et l'Aberdeen Market, les stands de vente sont principalement documentés à travers des photographies.

Les observations présentées dans ce chapitre proviennent principalement de mes propres analyses, basées sur des plans, dessins techniques et photos historiques ou actuelles. Ces éléments ont été transcrits en texte pour présenter les résultats de manière claire. Les observations plus techniques, lorsqu'elles ne sont pas personnelles, s'appuient sur les recherches précédemment menées par d'autres auteurs spécialistes de ces bâtiments.

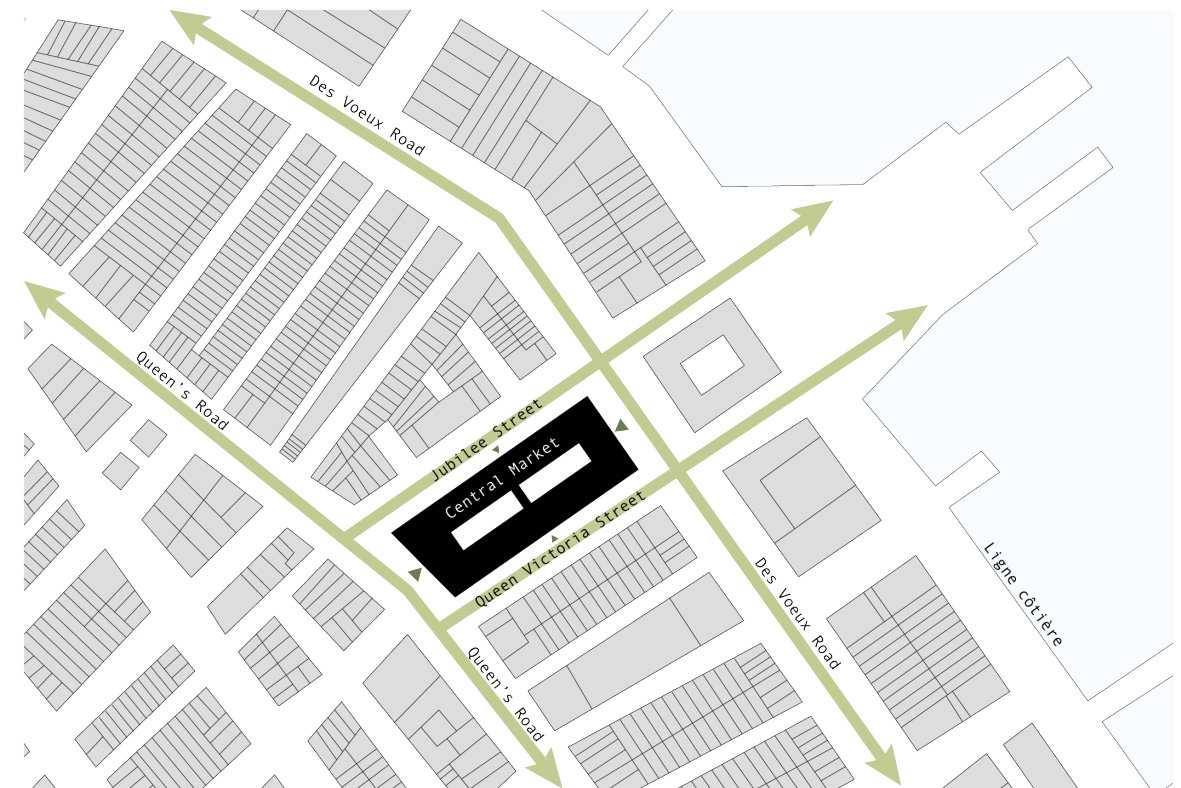
3.1 Analyse sous l'angle urbanistique

Central Market (1939)

En 1938, le Central Market a été reconstruit une nouvelle fois sur son site d'origine, sous la forme du bâtiment moderniste qui est conservé jusqu'à aujourd'hui. Ce nouveau marché a été conçu par Alfred Water Hodges (1893 - date inconnue) du Département des Travaux Publics et achevé le 1er mai 1939⁴.

Les bâtiments aux alentours du marché sont majoritairement des petites boutiques dont leurs façades ne mesurent pas plus de 6 mètres de large⁵. La présence de Central Market crée par sa large emprise un très grand contraste d'échelle avec son environnement (Fig 3.1.1).

Le terrain présente une différence de hauteur de 4,5 mètres entre Queen's Road et Des Voeux Road⁶, l'équivalent d'un étage du marché. Les entrées principales aux deux côtés latéraux du bâtiment sont par conséquent sur deux étages distinctes dû à cette différence. L'entrée nord-est est située au milieu du rez-de-chaussée et est connectée à Des Voeux Road, alors que l'entrée sud-ouest se trouve au premier étage, en lien direct avec Queen's Road. En plus de ces deux accès principaux, des entrées secondaires sont aménagées sur les côtés de Queen Victoria Street et Jubilee Street, également au centre des façades. Ses dispositions permettent une séparation de flux entre les marchandises et les clients entrant par les accès principaux, les produits peuvent être directement livrés et disposés dans la cour sans se mélanger au flux des acheteurs.



- Entrée principale
- Entrée secondaire

Fig 3.1.1 Contexte urbain de Central Market en 1939

4. Koon Yiu Ma, 香港工程考 II — 三十一
条以工程师命名的街道 (Hong Kong
Engineering Study II — Thirty-One
Streets Named After Engineers) 香港：
三联书店（香港）有限公司 (Hong Kong:
Joint Publishing (Hong Kong) Company
Limited), 2014, 320.

5. GU Daging, Vito BERTIN, HU Puieng,
大象無形——香港現代建築個案研究之中
環街市 (The Greatest Form has no Shape:
The case study of Hong Kong Modern
Architecture, Central Market), 《時代建
築》 Time+Architecture, Shanghai: Tongji
University, issue: 143, 2015/3, 131.

6. ibid.

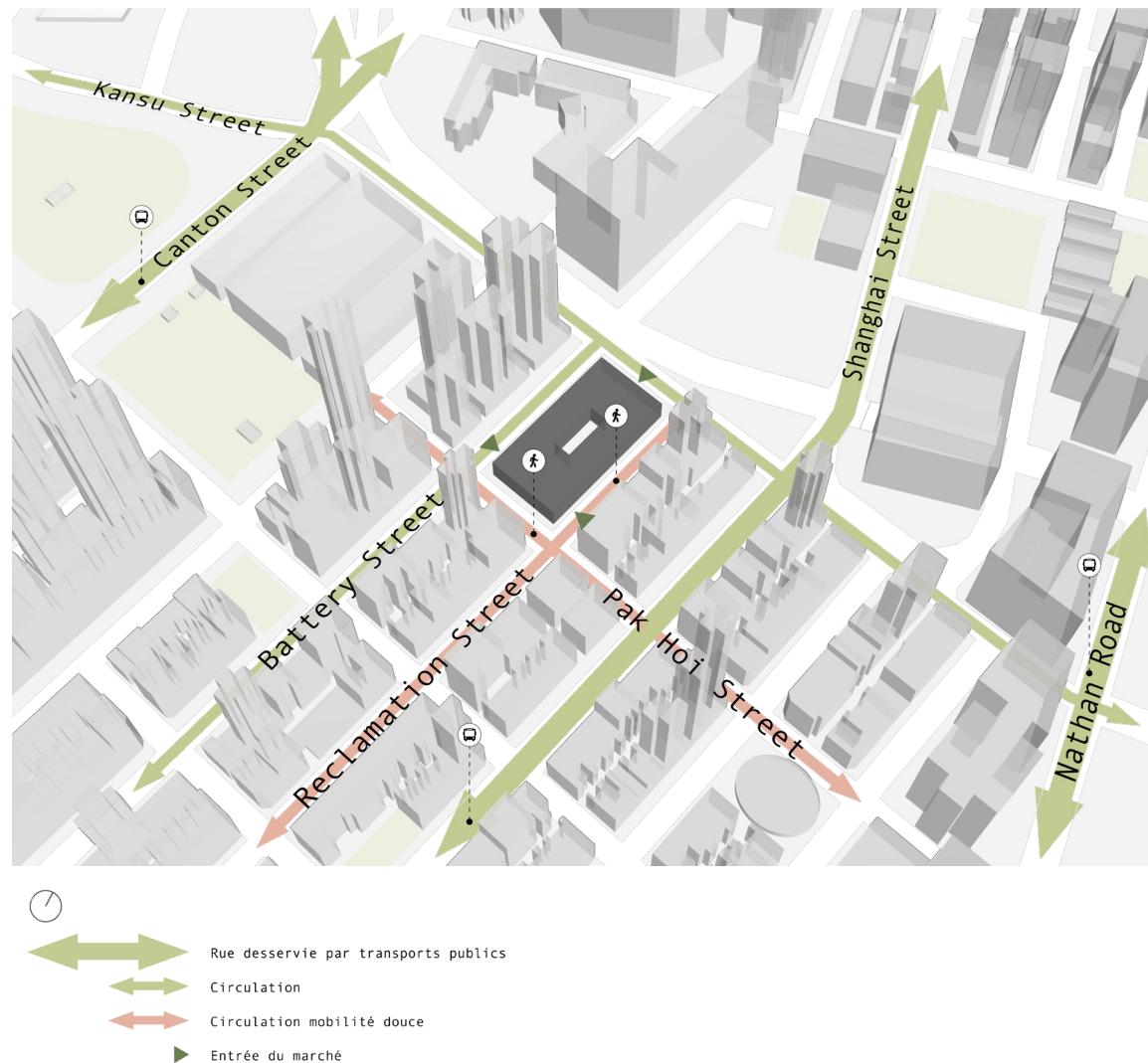


Fig 3.1.2 Contexte urbain de Yau Ma Tei Market aujourd'hui

Yau Ma Tei Market (1957)

En 1954, le Conseil Urban soumet une demande au Département des Travaux Publics pour la construction d'un bâtiment de marché de 11 étages⁷. Le rez-de-chaussée et le premier étage devaient être utilisés comme marché public, les étages du deuxième au huitième étaient destinés à des appartements à louer à prix bas géré par le Conseil Urban, les deux derniers étages devaient servir de dortoirs pour les travailleurs du marché⁸. Cependant, l'intégration des appartements à louer n'a finalement pas été réalisée⁹, mais cela montre qu'à cette époque, le Conseil Urban envisageait déjà la construction de bâtiments multifonctionnels réellement introduits dans les années 1980, appelé Municipal Service Building. Après la suppression du programme de logements locatifs, le marché a été limité à trois étages avec une attique, le rez et le premier étage sont dédiés aux ventes de produits frais, et le deuxième étage et l'attique aménagés en dortoir pour les travailleurs¹⁰. Ce bâtiment achevé en 1957 est devenu ce que l'on connaît aujourd'hui comme le Yau Ma Tei Market.

Le Yau Ma Tei Market est situé dans la zone graphique de Kowloon, au cœur du quartier qui porte le même nom de Yau Ma Tei. Ce quartier fait partie du district Yau Tsim Mong, l'un des dix-huit districts de Hong Kong, qui a une petite superficie mais présente une concentration de population importante, compte presque 50'000 habitants par kilomètre carré en 2016¹¹.

Le marché mesure 13 mètres de haut, avec un petit attique qui dépasse de 3,6 mètres. Il est entouré des immeubles résidentiels étroits, avec souvent des boutiques au rez-de-chaussée. Ces bâtiments résidentiels ont de petites surfaces d'empreinte au sol, et sont reliés les un avec les autres créant des façades contiguës, ce sont des immeubles de hauteurs variées, mais la plupart dépasse les 25 mètres. Ces bâtiments élancés autour font un grand contraste avec la structure massive du marché.

7. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 210.
8. ibid.
9. Chung Man Carmen Tsui, 211.
10. ibid.
11. Census and Statistics Department, 2016 Population By-census: Key Statistics. Hong Kong: Census and Statistics Department, 2016.

L'entrée nord du bâtiment s'ouvre sur Kansu Street, un trottoir large sépare le marché de la voie de circulation, il n'y a cependant pas la présence des places de parc au bord de la voie. À l'ouest, le marché dispose d'un accès sur Battery Street, où se trouve également le local décharge pour acheminer les produits vers le marché, le local permet à la fois d'accueillir deux camions côte à côte grâce à sa grande largeur. Du côté est, la troisième entrée du marché fait face à Reclamation Street. Avec Pak Hois Street qui est perpendiculaire à ce dernier, ces deux rues sont exclusivement réservées à l'accès au piéton. Chaque entrée est marquée par quelques marches, faisant un seuil d'accès du marché.

À un ou deux blocs de là, Canton Street et Shanghai Street offrent des connexions au transport public. Un peu plus loin, l'artère majeure de Nathan Road qui traverse tout le district de Yau Tsim Mong, est également bien desservie avec plusieurs arrêts de bus et de métro, les arrêts de bus sont situés à moins de trois minutes à pied du marché. Cependant, le marché est difficile d'accéder en voiture, le site ne dispose ni de places de stationnement permanente ni de parkings protégés à proximité. L'accès au transport public ou à pied deviennent les choix les plus courants des acheteurs pour se rendre dans le marché.

Aberdeen Market (1983)

Aberdeen est le quartier central du sud de Hong Kong. L'ancien Aberdeen Market construit en 1912 ne parvenait plus à répondre aux besoins croissants des habitants en raison de l'augmentation significative de la population¹². En 1979, le Conseil Urban a planifié la construction d'un nouveau bâtiment qui intègre des installations de loisir et des activités culturelles pour mieux servir la communauté d'Aberdeen.

Aberdeen Municipal Service Building conçu par Dennis Lau & Ng Chun Man Architects & Engineers (HK) Limited est l'un des premiers MSB construits à Hong Kong. Achievé en 1983, le bâtiment se trouve au croisement d'Aberdeen Main Road, Chengtu Road et Nam Ning Road ^(Fig 3.1.3), la base du bâtiment s'inscrit parfaitement dans une parcelle trapézoïdale, exploitant pleinement les limites du terrain disponible. Ces trois voies de circulation qui l'entourent sont toutes bien desservies des transports publics, facilitant l'accès des habitants des quartiers environnants.

Trois côtés du bâtiment donnent sur ces rues, tandis que le quatrième côté est adossé à des tours résidentielles. Les entrées principales du bâtiment se concentrent donc aux croisements des trois rues. Avec un contexte urbain densément peuplé, où le bâtiment est entouré par des tours résidentielles souvent de plus de 30 étages, le volume du bâtiment est expliqué par cette densité. Bien que l'empreinte au sol du bâtiment soit comparable à celle du Yau Ma Tei Market, il s'élève sur 11 étage, son volume dépasse largement celui du Central Market et du Yau Ma Tei Market. Le bâtiment vise à répondre aux besoins des habitants logés dans des résidences étroites et densément regroupées, en leur offrant un espace d'activité proche de leur lieu de vie.

12. Qiuli Xue, Qiu Yue, "Municipal Services Buildings in Hong Kong: An Evolution from the 1980s to the 21st Century," Journal of Architectural History, no. 4, 2022, 146.



Fig 3.1.3 Contexte urbain d'Aberdeen
Municipal Service Building aujourd'hui

3.2 Caractéristiques architecturales

Organisation des espaces intérieurs

Le bâtiment de Central Market mesure 100 mètres de long et 40 mètres de large. La zone centrale dans la longueur du bâtiment est dédiée aux stands du marché, dans les extrémités nord et sud se trouvent des espaces publics et des locaux auxiliaires. Dans sa largeur, le bâtiment est divisé en trois parties: deux ailes est et ouest, aussi une cour centrale rectangulaire. Chaque aile est elle-même subdivisée en trois sections: une allée centrale qui sert de passage public, et des espaces latéraux aménagés pour les stands. Une passerelle située au centre de la longueur relie les deux ailes, et divise la cour centrale en deux cours plus petites, cela permet à l'allée de stand intérieure de bénéficier de la lumière et de la ventilation naturelles.

Le bâtiment se repose sur une série de piliers ponctuels, de différentes sections en ronde, carrée ou rectangulaire, ce qui donne une grande flexibilité à l'organisation de l'espace intérieur. Les stands de volailles et de poissons sont situés au rez-de-chaussée des ailes est et ouest pour faciliter les livraisons et une ventilation naturelle permanente, dans le but d'évacuer les odeurs des produits. Les stands de viande se trouvent au premier étage, l'aile ouest dédiée aux stands de porc et l'aile est aux stands de bœuf. Ceux de légumes et fruits occupent le deuxième étage à part entière. Les cloisons de séparation des stands ne mesurent que 1,83 m de haut, ce qui maximise la luminosité et l'ouverture des espaces intérieurs ^(Fig 3.2.1). Ce design a directement influencé les caractéristiques de la façade.

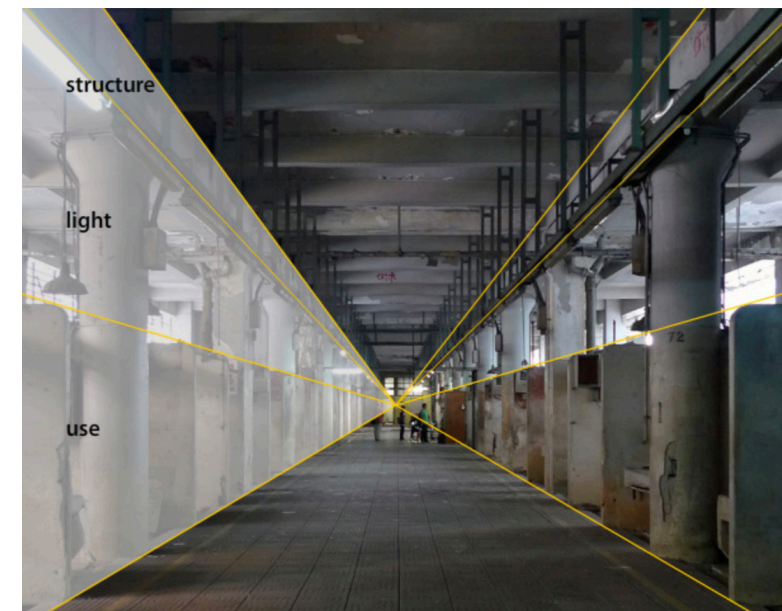
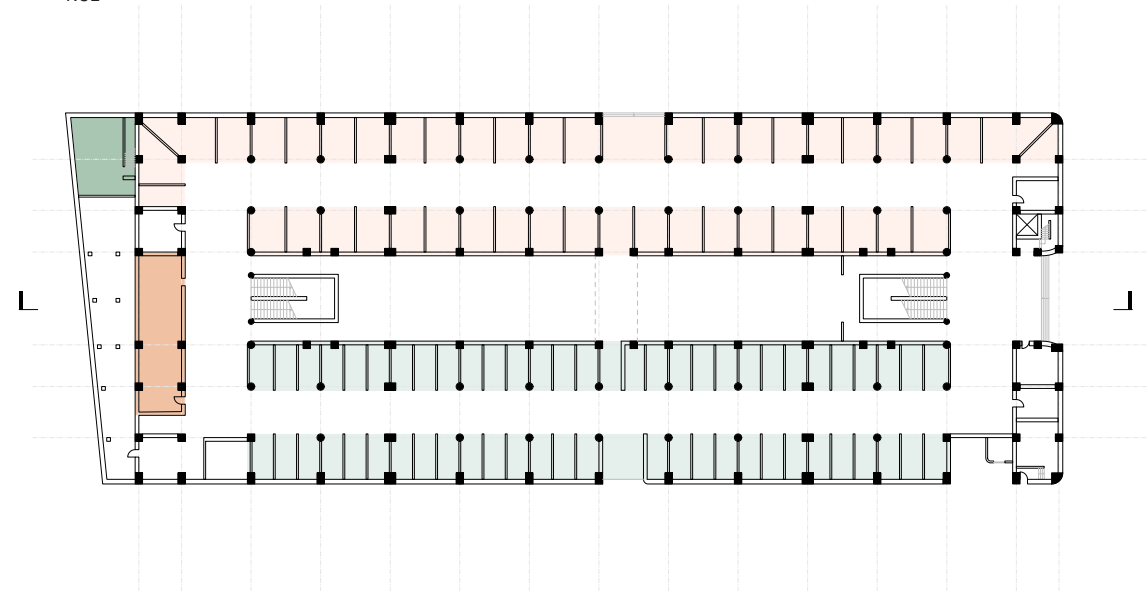


Fig 3.2.1 Seul la moitié inférieure de l'espace sous plafond est utilisé pour les stands. Source: Vito Bertin, The architecture of Central Market, 2011.

Rez

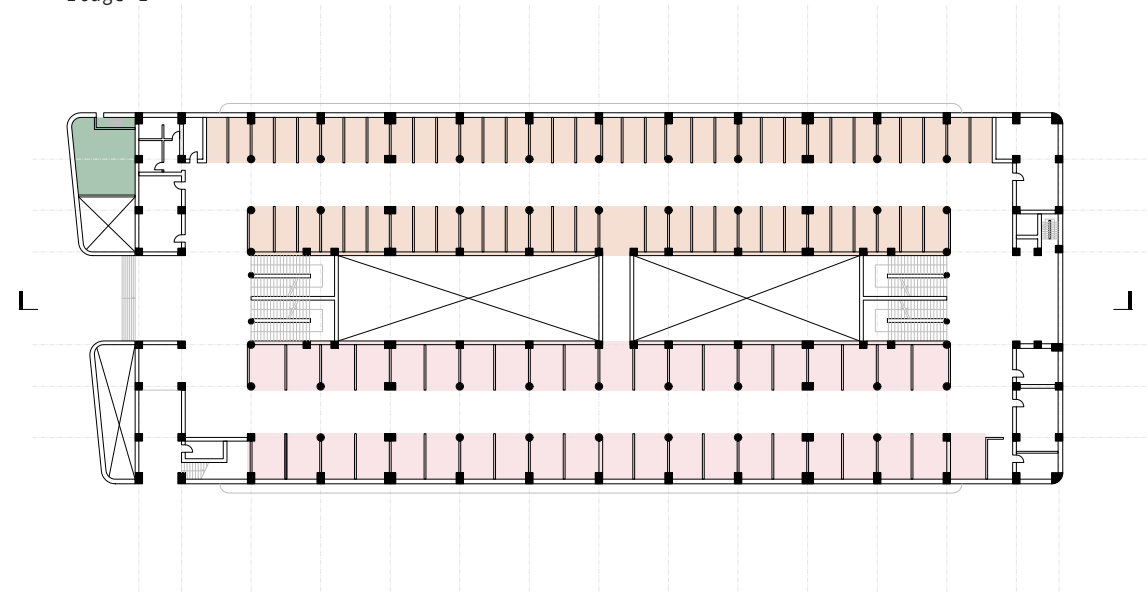


Stand de volailles Stand de poissons Abattoir de volailles Toilettes publiques

0 5 10 20 50m



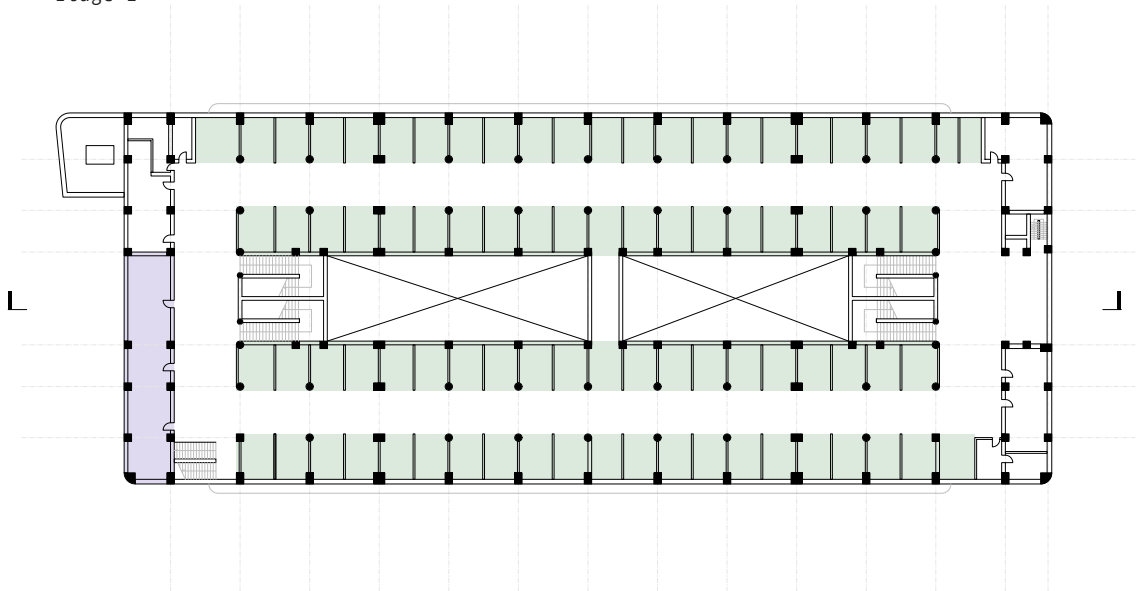
Etage 1



Stand de porc Stand de bœuf Toilettes publiques

Fig 3.2.2 Organisation intérieure du Central Market

Etage 2

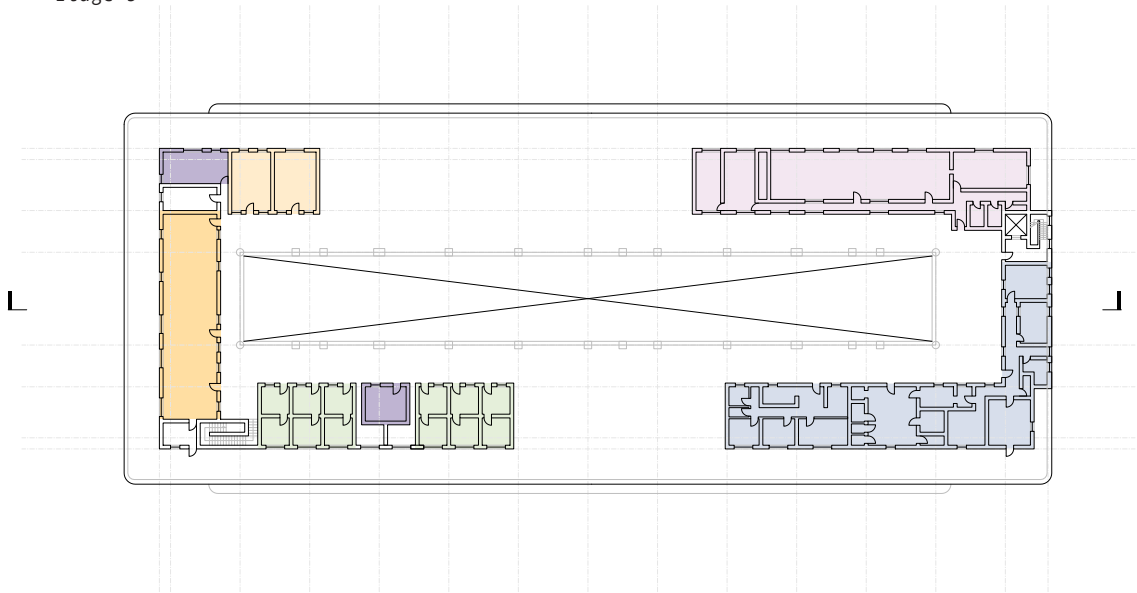


Cantine Stand de légumes et fruits

0 5 10 20 50m



Etage 3



Cuisine Bureaux Séjour de travailleur Dortoir de travailleur Dortoir de superviseur

Dortoir de superviseurs étrangers

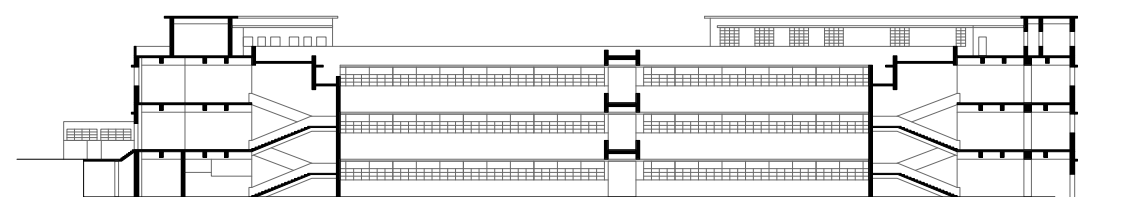


Fig 3.2.3 Coupe longitudinale du Central Market

Deux escaliers principaux situés aux extrémités nord et sud de la cour centrale, dirigent les visiteurs vers les deux entrées principales du bâtiment. Ces escaliers relient les étages dédiés au marché et ne montent pas jusqu'au dernier étage, des grandes ouvertures sans vitrage éclairent ces escaliers monumentaux ^(Fig 3.2.4). Deux escaliers auxiliaires sont également aménagés, l'un près de l'entrée nord et l'autre près de la sortie des marchandises sur Queen Victoria Street, ce dernier est aussi le seul qui mène jusqu'au troisième étage. Ces escaliers auxiliaires sont réservés au personnel et au transport des marchandises.

Le rez-de-chaussée et les deux premiers étages du bâtiment sont consacrés au marché public, alors que le troisième étage est une terrasse. Son extrémité sud-ouest est utilisée comme espace de vie pour les travailleurs et superviseurs locaux du marché, et l'extrémité nord-est sert des bureaux et dortoir des superviseurs étrangers¹³.

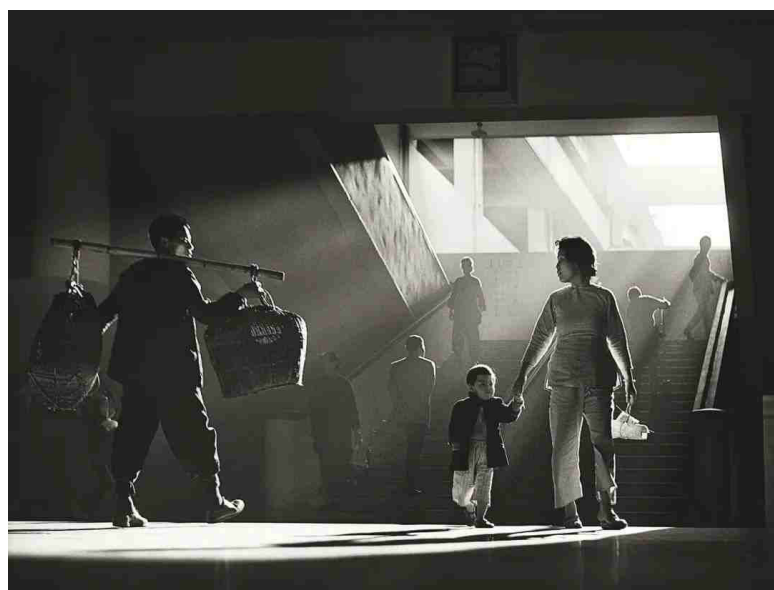


Fig 3.2.4 Les escaliers monumentaux du Central Market. Source: Central Market Exhibition.

13. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 176.

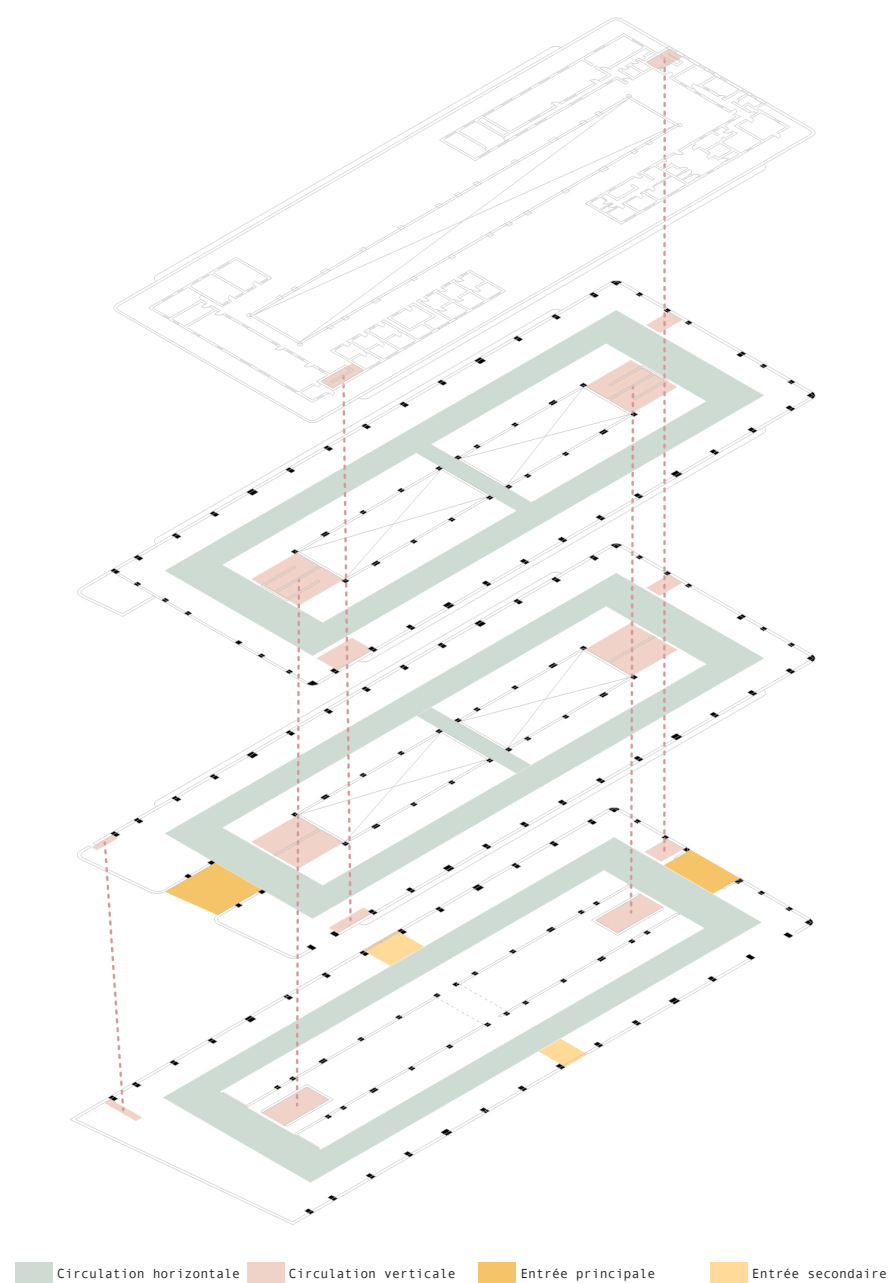


Fig 3.2.5 Circulation du Central Market

L'organisation de ces espaces de vie reflète aussi le statut social des différents employés du marché. Les main-d'oeuvres (aussi appelé « coolie »¹⁴) sont les travailleurs les plus basiques dans le marché, leurs espaces de séjour consiste en deux espaces de taille identique, en même temps leur dortoir est inclus dans un seul grand espace sans aucune séparation intérieure. Tous ces espaces sont directement accessibles par la terrasse, sans aucune pièce de transition entre l'extérieur et l'intérieur. En comparaison, le dortoir des superviseurs locaux possède chacun deux pièces de taille identique et est répété six fois de la même manière. Il y a tout d'abord une pièce de séjour qui donne son accès directement sur la terrasse, cette pièce sert aussi de transition entre la terrasse et le dortoir, pour que la pièce de nuit puisse avoir plus de privacité. Pour le dortoir des superviseurs étrangers, l'organisation de l'espace est beaucoup plus complexe. L'information concernant l'utilisation précise de chaque espace est absente, mais il est facile de remarquer qu'il s'agit d'une composition des pièces de tailles et formes différentes, cela sous-entend une utilisation différente pour chaque espace. Autrement dit, ces pièces consistent à répondre aux besoins variés des superviseurs étrangers, il est fort probable que leur logement soit aussi équipé des fonctions de loisir, pas comme chez les travailleurs et superviseurs locaux, seuls les espaces de vie nécessaires sont fournis.

14. Terme désignant des personnes d'origine asiatique utilisés comme porteur et main-d'oeuvre dans les colonies extrême-orientales.

Yau Ma Tei Market est conçu par Juncan Chang, est le plus grand marché construit après la Seconde Guerre mondiale¹⁵. Ce marché en béton armé présente beaucoup de similitudes avec le Central Market, tous les deux ont une empreinte rectangulaire, ne dépassant pas 3 étages et possèdent une cour centrale. Cependant Yau Ma Tei Market est plus petit que le Central Market, avec des dimensions de 60 mètres de long sur 30 mètres de large, sa surface d'empreinte est inférieure à la moitié de celle du Central Market.

L'organisation de l'espace intérieur et le design des stands de Yau Ma Tei Market suivent le principe du Central Market, les stands sont disposés d'un côté contre la façade extérieure du bâtiment et de l'autre côté le long de la façade intérieure qui les sépare de la cour. Ce type de l'organisation permet d'avoir des stands des deux côtés du passage central, soutient à une efficacité d'achat.

Au rez-de-chaussé du marché, il y a des stands de poisson et quelques stands de fruit et légume, la faible présence des stands de fruit et légume s'explique par le fait que le Conseil Urban avait remarqué l'abondance de stands de rue qui vendaient déjà ces produits¹⁶, il n'y a donc pas la nécessité de la présence des stands dédiés à ces ventes. Près de l'entrée principale sur Battery Street, un grand local de décharge ouvert sur la rue permet l'accueil de deux camions simultanément^(Fig 3.2.6). Un local déchet situé côté Reclamation Street est relié au premier étage par un tuyau pour faciliter la gestion des déchets. Les aménagements de ces espaces montrent que la conception de Yau Ma Tei Market est plus étudiée que celle du Central Market construit il y a presque vingt ans à cette époque, où de tels espaces n'avaient pas été prévus initialement.

15. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 211.
16. Chung Man Carmen Tsui, 218.

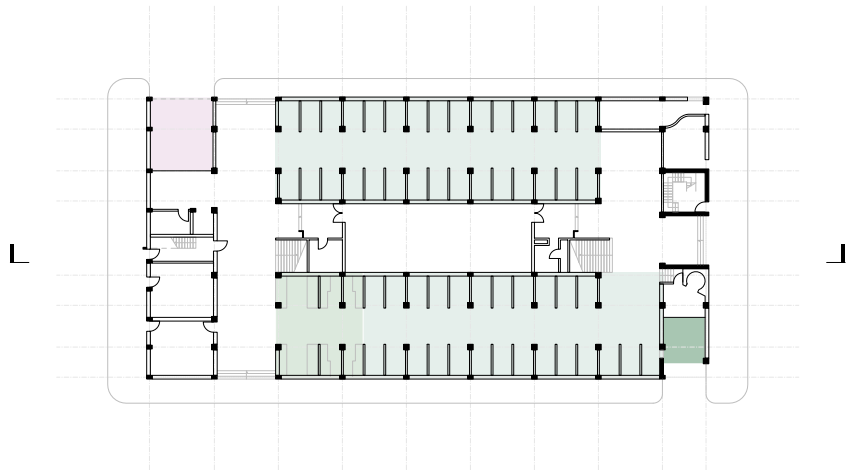
Le premier étage est occupé par les stands de viande rouge et de volaille. Au deuxième étage se trouvent les dortoirs des coolies et des travailleurs sanitaires, placés entre deux cantines. Les travailleurs partagent des toilettes et des salles de bain communes. De l'autre côté, les dortoirs individuels des travailleurs mariés disposent d'une cuisine et d'une grande terrasse partagée. Cependant, les espaces collectifs de salle de bain restent communs avec un local homme et un local femme. Dans l'attique au sud du bâtiment il y a deux résidences qui sont prévues, une pour le superviseur du marché et l'autre pour son assistant¹⁷. Ces deux résidences sont également équipées de terrasse individuelles, ressemblent davantage à des vrais appartements, offrant des espaces de vie confortables contrairement aux dortoirs des travailleurs. Ces différentes configurations de résidences des travailleurs rappellent celle du Central Market, où les dortoirs sont attribués aux travailleurs selon leur hiérarchie au sein du marché.

17. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 218.



Fig 3.2.6 Local décharge du Yau Ma Tei Market. Crédit photo: Libei Gu.

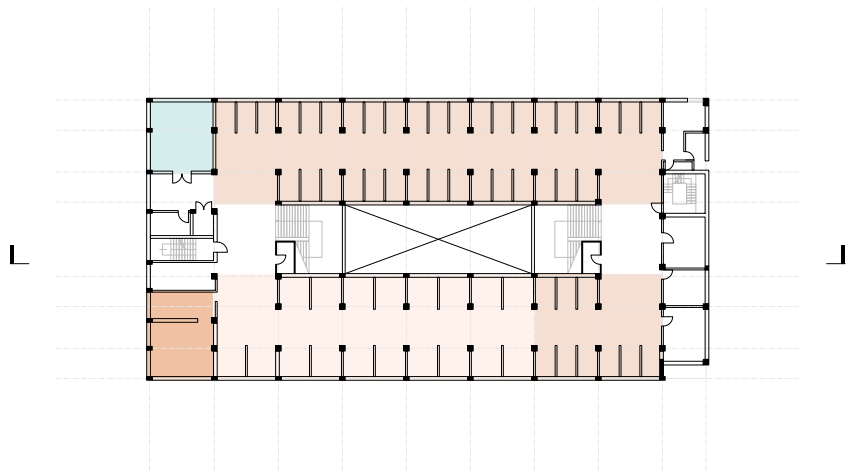
Rez



Stand de poissons Local déchet Local décharge Stand de légumes et fruits

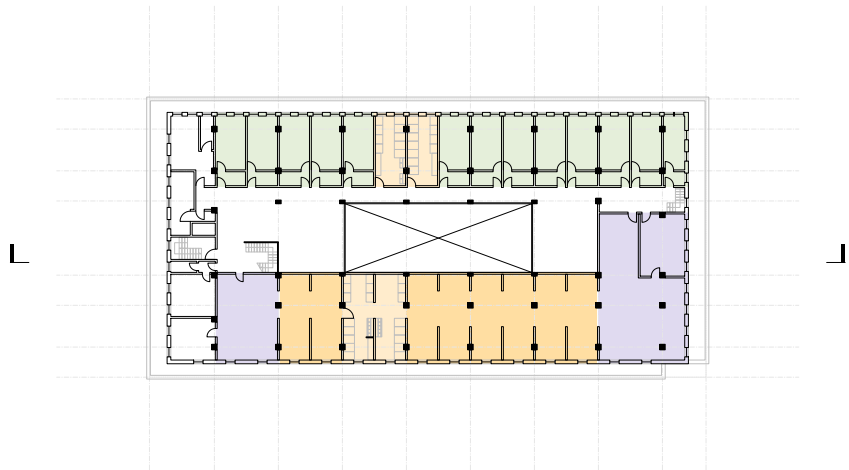


Etage 1



Stand de volaille Stand de viande rouge Abattoir de volailles Local congélateur

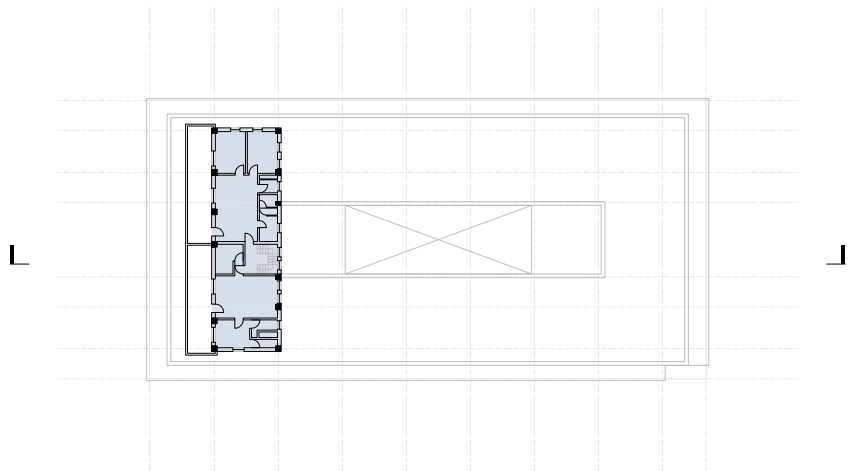
Etage 2



Cantine Dortoir de travailleur Salle de bain Dortoir de travailleur marié



Attique



Résidence de superviseur et son assistant

Fig 3.2.7 Organisation intérieure du Yau Ma Tei Market

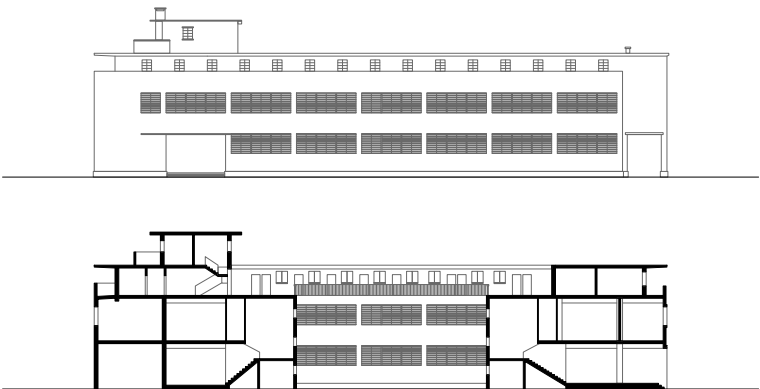


Fig 3.2.8 Façade et coupe longitudinale du Yau Ma Tei Market

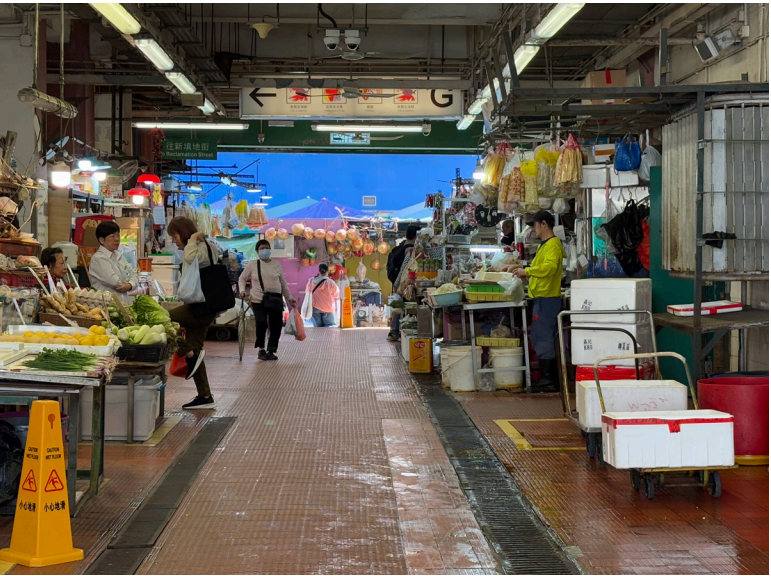
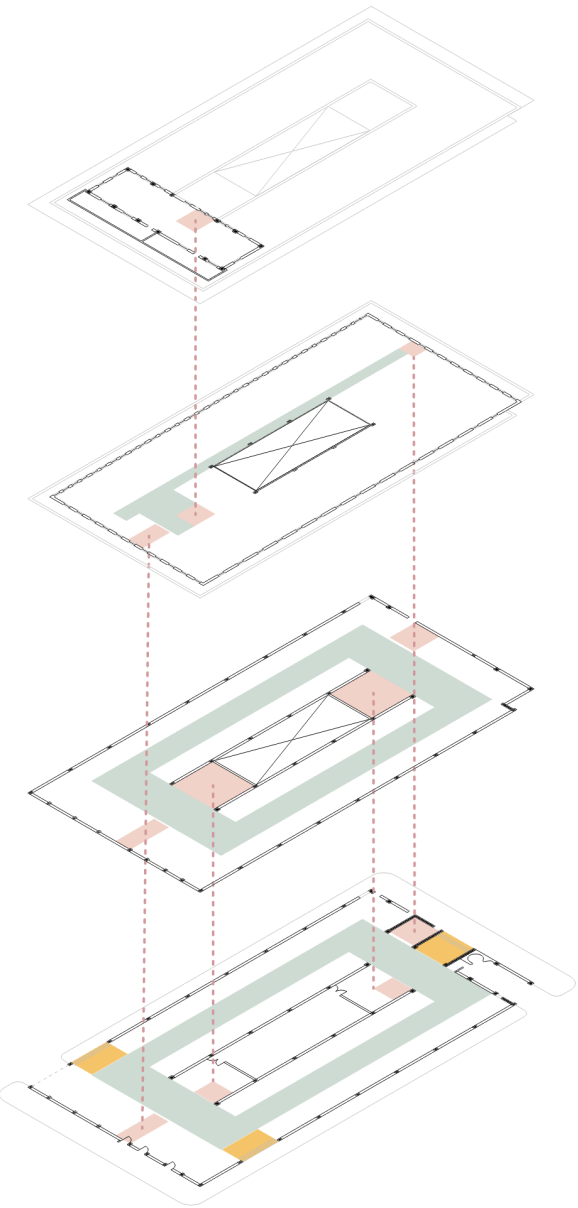


Fig 3.2.9 Un passage liant deux entrées principales du Yau Ma Tei Market. Crédit photo: Libei Gu.



Circulation horizontale Circulation verticale Entrée principale

Fig 3.2.10 Circulation du Yau Ma Tei Market

Le bâtiment d'Aberdeen Municipal Service Building mesure 60 mètres de long sur 33 mètres de large, avec une forme en trapèze due à un côté en biais. Sa structure repose sur une série de piliers ronds d'un mètre de diamètre, à l'ouest du bâtiment, ces piliers ronds sont remplacés par des piliers rectangulaires. Les activités principales se trouvent généralement au centre du plan, tandis que les circulations et espaces de service sont disposés en périphérie.

Le bâtiment compte 11 étages au total. Le sous-sol, le rez-de-chaussée, et les deux premier étages sont dédiés aux marchés et au centre de restauration (Fig 3.2.13). Les étages supérieurs accueillent des activités variées telles que bibliothèque, bureaux, terrains de sport et espaces d'exposition.

Contrairement au modèle d'anneau central du Central Market ou du Yau Ma Tei Market, la circulation à Aberdeen Market est plus complexe, les stands sont organisés autour des piliers, avec des passages dont la largeur varie de 2,4 à 3,7 mètres. La présence de nombreux petits stands à chaque étage du marché offre une grande flexibilité car ils ne sont pas attribués à la vente d'un seul type de produit, ce qui limite les espaces inutilisés. Ces petits stands polyvalents accueillent la vente des produits variés, comme fruits, légumes, produits secs, épicerie, journaux et même services comme des tailleurs¹⁸. Ces stands variés rendent les achats pratiques pour les clients.

Au sous-sol, on trouve les grands stands de poisson, la taille de ces stands est beaucoup plus large que les petits stands standards. Près des bureaux des autorités responsables du marché se trouve un local dédié aux produits confisqués, illustrant une stricte réglementation des marchandises vendues.

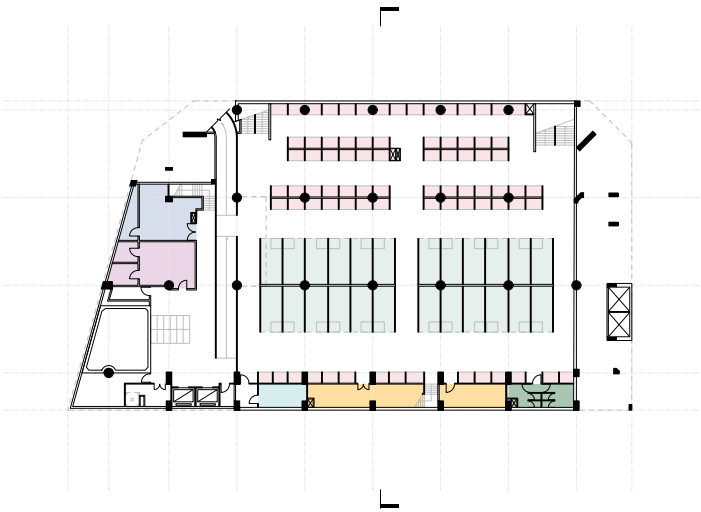
18. XinMedia, "2015 香港建築師學會年獎得獎作品介紹 - 伍振民建築師事務所" (Introduction to the 2015 Hong Kong Institute of Architects Annual Award-Winning Works - Ng Chun Man Architects & Engineers), 欣傳媒 (XinMedia), September 9, 2015.

Le rez-de-chaussée est principalement dédié à l'accès piéton et au déchargement des produits par camion. Le vide au-dessus des stands du sous-sol confère une grande hauteur sous plafond, cela favorise une ventilation naturelle pour atténuer les odeurs. Au nord de cet étage, un vaste espace de déchargement inclut des plateformes de monte-charge, montrant la capacité importante du marché. Au premier étage, il y a des grands stands de viande rouge. Le deuxième étage est relié au premier par deux escalators, accueille des stands de volaille et des locaux de traitement, ainsi qu'un centre de restauration offrant des plats à prix modérés. Chaque étage dispose de locaux de stockage et de toilettes publiques accessibles gratuitement.



Fig 3.2.11 L'entrée au rez-de-chaussée de l'Aberdeen Market. Crédit photo: Libei Gu.

Sous sol -1

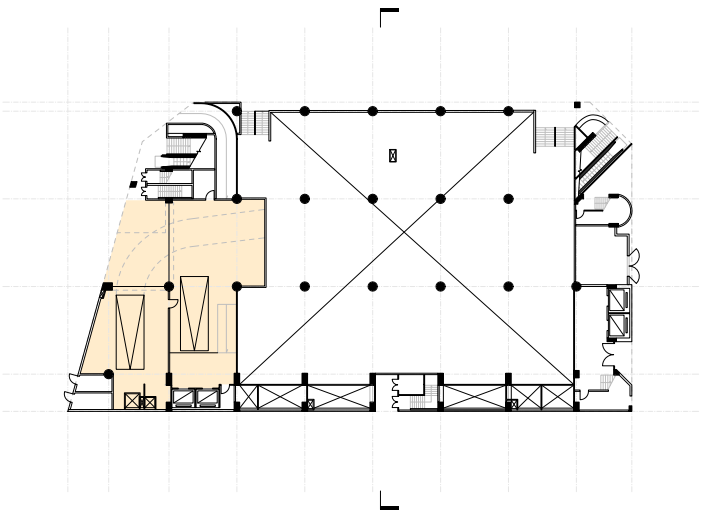


Petit stand Stand de poisson Bureaux Toilettes publiques Stockage de marchandise
Stockage de glace Stockage de produits confisqués

0 5 10 20 50m



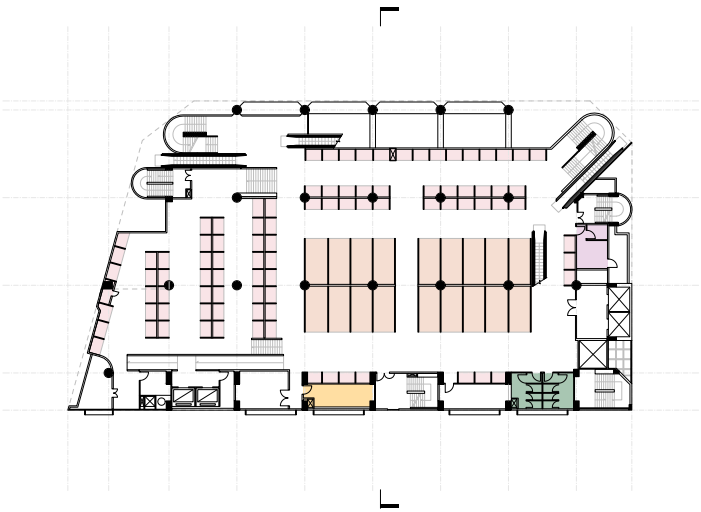
Rez-de-chaussée



Local décharge

Fig 3.2.12 Organisation intérieure de l'Aberdeen Market

Etage 1

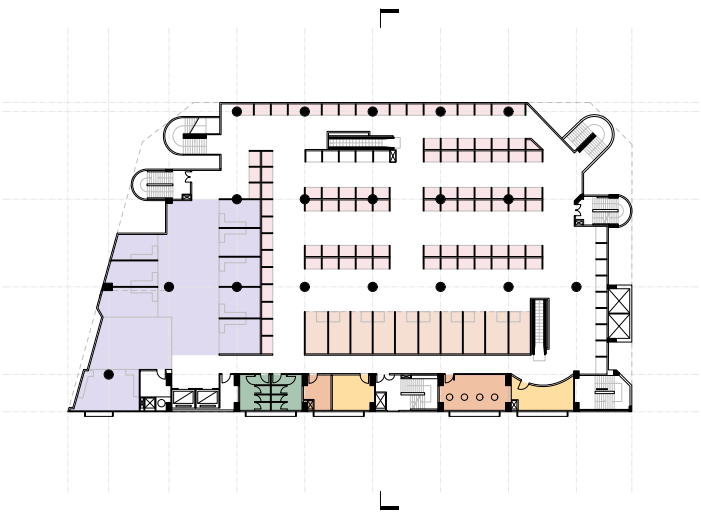


Petit stand Stand de viande rouge Bureaux Toilettes publiques Stockage de marchandise

0 5 10 20 50m



Etage 2



Petit stand Stand de volaille Stand de restauration Toilettes publiques Stockage de marchandise
local façonnage de volaille

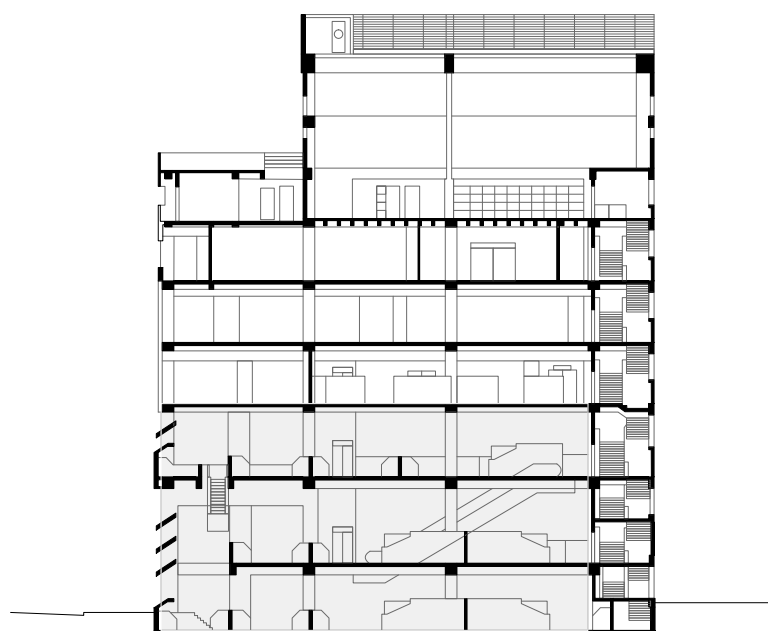


Fig 3.2.13 Coupe transversale de l'Aberdeen Municipal Service Building, les étages inférieurs sont dédiés aux marchés



Fig 3.2.14 Les stands de restauration dans Aberdeen Market. Crédit photo: Libei Gu.

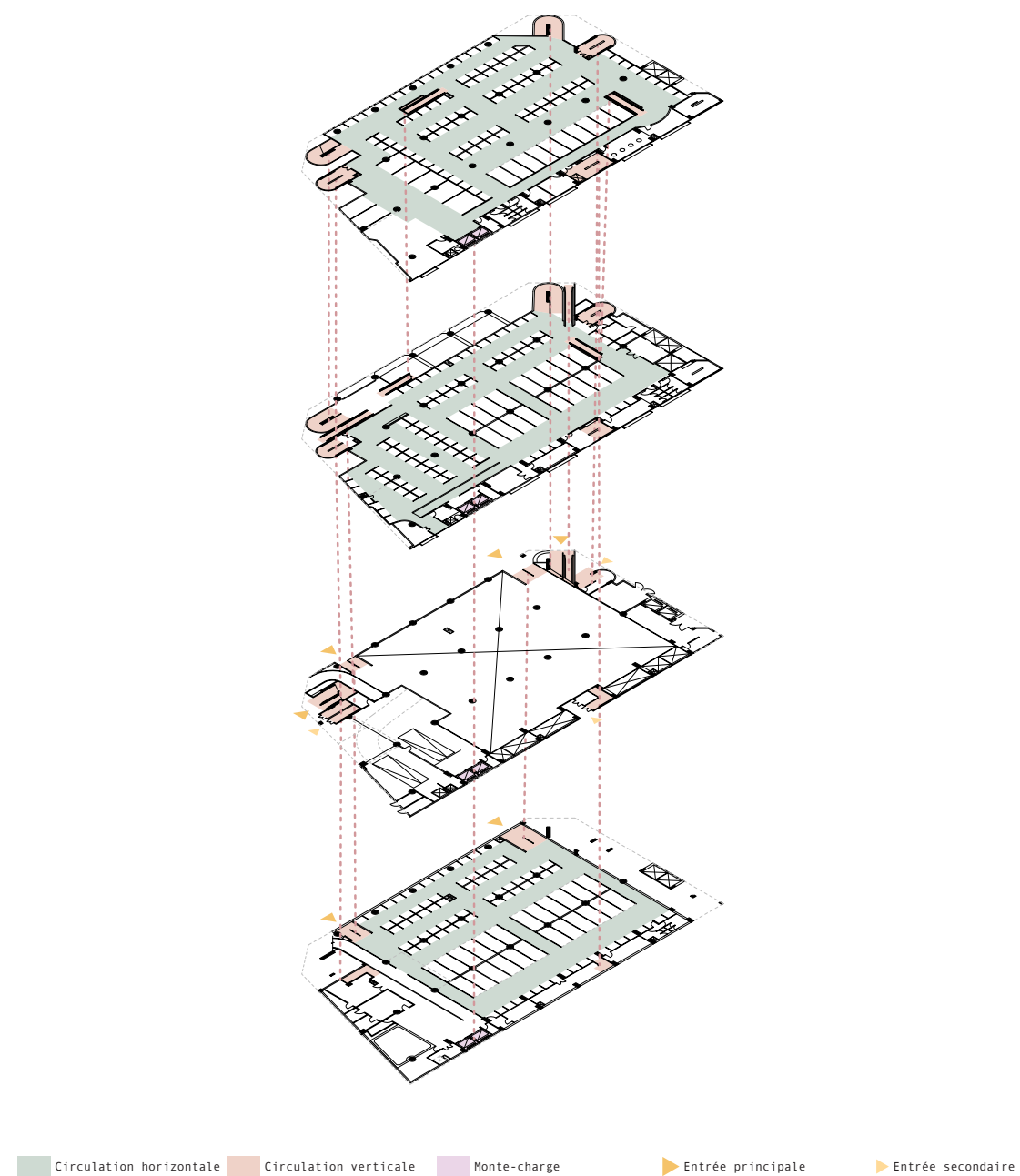


Fig 3.2.15 Circulation de l'Aberdeen Market

Les circulations verticales du bâtiment sont conçues pour séparer les flux des activités du marché et des étages supérieurs. Les escalators et les escaliers en colimaçon desservent uniquement le marché, alors que les ascenseurs au sud du bâtiment permettent d'accéder aux étages supérieurs. Quant au marché, les architectes privilégient des accès directs pour faciliter les achats.

Un autre aspect intéressant qu'on peut constater dans la comparaison de ces trois marchés est la transformation de la fonction des cantines et espaces de restauration. Dans les anciens marchés comme le Central Market et le Yau Ma Tei Market, les cantines étaient principalement conçues pour répondre aux besoins des employés travaillant directement au sein du marché. Cependant avec l'évolution de la société, on observe que les espaces de restauration ne sont plus destinés prioritairement aux employés, mais plutôt aux visiteurs extérieurs. Ce phénomène peut s'expliquer par des changements dans le modes de vie: les employés ne résident plus à proximité immédiate des marchés et n'y passent plus autant de temps qu'auparavant, en raison de l'évolution des conditions de logement et de travail. En conséquence, les cantines ont été remplacées par des centres de restaurations orientés vers le grand public.

Aberdeen MSB a fondé une base programmatique pour les autres MSB construits dans les années suivantes, qui respecte une organisation verticale typique de marché, centre de restauration, bibliothèque et installations sportives, disposés dans cet ordre du bas vers le haut¹⁹.

19. Qiuli Xue, Qiu Yue, "Municipal Services Buildings in Hong Kong: An Evolution from the 1980s to the 21st Century," *Journal of Architectural History*, no. 4, 2022, 148.

Typologie et styles architecturaux

La typologie de Central Market et Yau Ma Tei Market possède plusieurs similitudes. On observe une relation du type A-B-A entre le plein et le vide à trois échelles différentes (Fig 3.2.16). Cette relation peut être retrouvée dans un premier temps à l'échelle du site, le bâtiment est bordé par deux rues, et occupe la totalité de la parcelle, il y a donc une relation spatiale de vide-plein-vide entre la route et le bâtiment du marché. Pour répondre aux besoins d'éclairage dans un bâtiment d'une largeur importante, une cour intérieure a été aménagée au centre, cela crée une autre relation spatiale de marché-cour-marché, dont une alternance entre le construit et l'espace aéré. Et finalement, en adaptant l'espace intérieur pour une utilisation optimale, les stands sont placés de manière symétrique de chaque côté d'une allée centrale, établit cette configuration spatiale de stand-allée-stand. L'organisation spatiale de ce type semble particulièrement adaptée à la typologie fonctionnelle du marché, ce système articulant naturellement les relations entre les pleins (bâties) et les vides (espaces libres), répond aussi de manière efficace aux besoins d'un marché urbain.

Central Market est le deuxième bâtiment historique après Wan Chai Market qui a employé le style de Bauhaus. Le bâtiment est englobé par des éléments horizontaux, les façades sont intégralement formées par trois bandes continues de fenêtres rectangulaires, et quatre sections de bande blanche qui comprennent les murs sous les fenêtres et les poutres. Pour accentuer cette intégrité du bâtiment, les colonnes situées en périphérie du bâtiment ont été subtilement intégrées dans le tracé des fenêtres, également aux angles où les bandes vitrées entourent les piliers sans interruption (Fig 3.2.17).

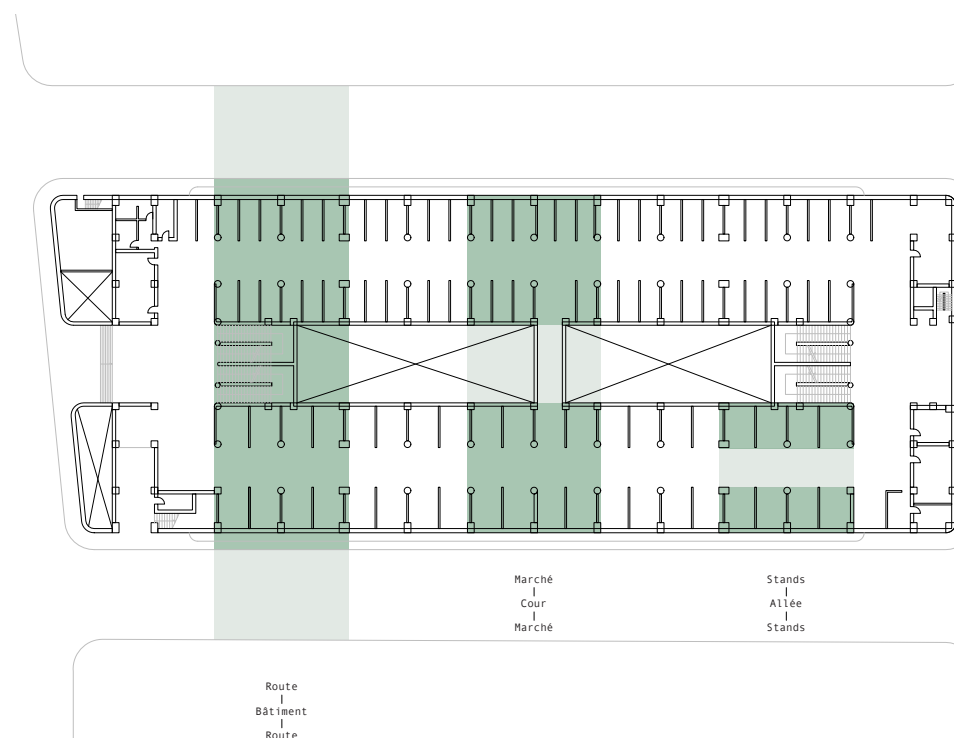


Fig 3.2.16 Schéma de la relation plein-vide

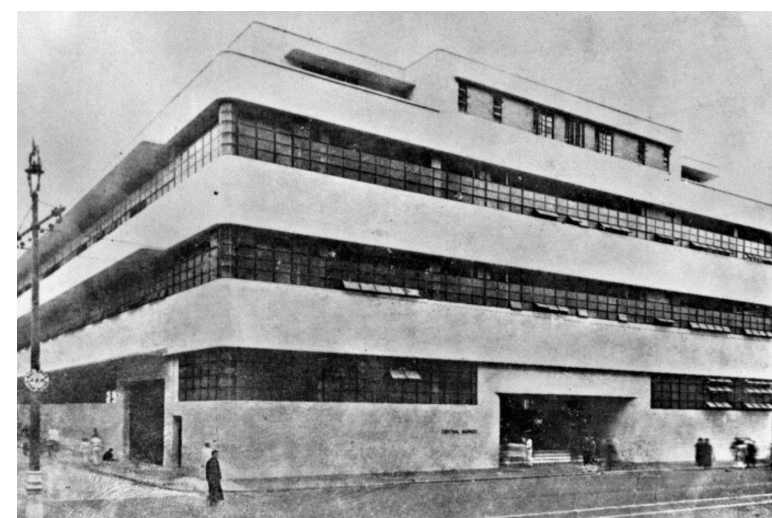


Fig 3.2.17 Bâtiment de Central Market en 1939. Source: Central Market Exhibition.

20. GU Daqing, Vito BERTIN, HU Puileng, 大象無形——香港現代建築個案研究之中環街市 (The Greatest Form has no Shape: The case study of Hong Kong Modern Architecture, Central Market), 《時代建築》 Time+Architecture, Shanghai: Tongji University, issue: 143, 2015/3, 131.

Les avant-toits en porte-à-faux sont présents à chaque étage, ils projettent des ombres sur les fenêtres, renforcent l'effet de linéarité horizontale. Aux quatre entrées, les murs du rez-de-chaussée s'élèvent en arcs pour s'adapter à la pente du terrain et créer des ouvertures d'accès²⁰. Visuellement, les fenêtres deviennent des bandes sombres, les murs apparaissent comme quatre anneaux blancs flottants. L'absence de repères verticaux marqués donne à l'ensemble un caractère visuel où la gravité semble abolie, le bâtiment s'étire dans une extension d'horizontalité. (Figure 3.2.18 & 3.2.19)

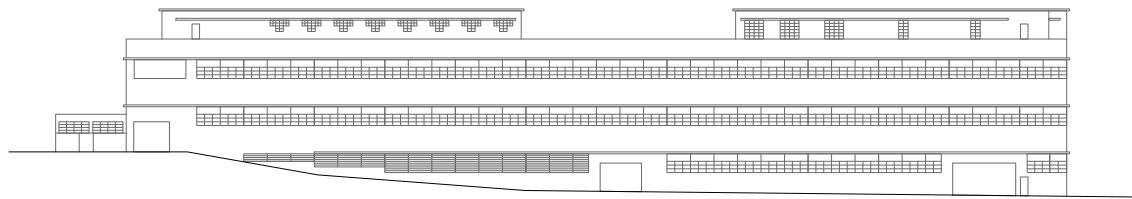


Fig 3.2.18 Façade sud-est du Central Market

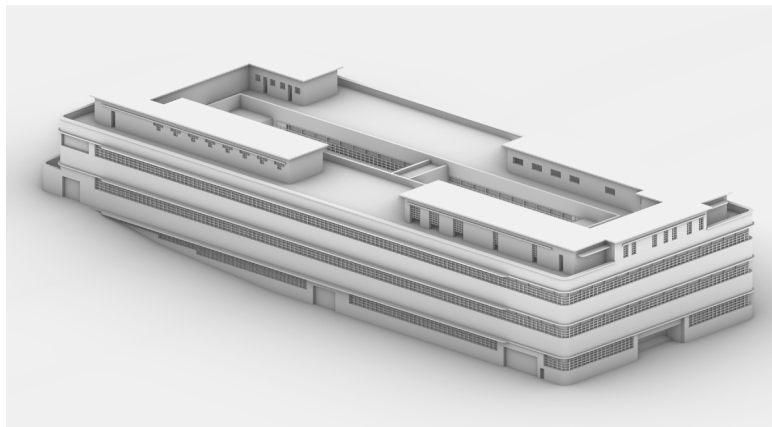


Fig 3.2.19 Reconstitution du Central Market 1939

Tout comme le Central Market, les résidences des travailleurs du Yau Ma Tei Market sont en retrait par rapport à la façade des étages marchands, mais les avant-toits du dernier étage s'alignent sur la façade des niveaux inférieurs. Cela donne au marché une apparence de parallélogramme rectangulaire parfait^(Fig 3.2.20). Les façades est et ouest sont dotées des persiennes fixes sans vitrage, qui protègent le marché des intempéries tout en laissant passer la lumière et de l'air frais.

La façade peinte en rose est un choix audacieux et novateur. Sur les façades nord et sud, les fenêtres rectangulaires verticales de taille identique sont disposées avec un rythme régulier, chaque fenêtre est soulignée par un linteau et un appui d'une teinte rose plus foncée, marquant ces fenêtres individuellement. Sur les façades est et ouest, les ouvertures sans vitrage sont équipées des persiennes horizontales, groupés par un nombre de 3, le tout relié en une seule ligne par le linteau et l'appui, toujours avec une teinte rose plus foncée que celle appliquée sur grande surface des façades. Cet aspect renforce de nouveau le côté horizontal du bâtiment, rappelant encore une fois le Central Market.

Toutes ces ressemblances entre le Central Market et le Yau Ma Tei Market ne sont pas que des coïncidences, il est probable que l'architecte ait voulu s'inspirer du succès du Central Market, tout en créant un « Central Market » pour Kowloon.



Fig 3.2.20 Yau Ma Tei Market vu depuis Kansu Street. Source: Feng Yu, "油麻地街市 65 載興衰見證歷史" (Yau Ma Tei Market: 65 Years of History Witnessed). 大公文匯網 (Ta Kung Wen Wei), October 5, 2022.

La façade principale d'Aberdeen MSB donnant sur Chengtu Road se divise globalement en trois sections ^(Fig 3.2.21). Au rez-de-chaussée, un espace semi-ouvert est créé par une série de colonnes et d'auvents. Cette partie du bâtiment accueille principalement le marché et le centre de restauration, des escalators traversent cette zone. La partie centrale est occupée par une grande façade en verre qui contient une bibliothèque et des bureaux. La partie supérieure est terminée par un mur plein avec des fenêtres horizontales, et comprend des équipements tels que des terrains de sport et des espaces d'exposition. Les autres façades donnant sur la rue sont principalement composées de murs blancs ponctués de fenêtres en bandeau. Côté ouest, le bâtiment est en juxtaposition avec des tours résidentielles, des fenêtres en bandeau et hublots sont rythmées sur un grand mur blanc constituant la façade ouest du bâtiment. Ces ouvertures de tailles plus petites constituent une façade plus introvertie que les trois autres façades donnant sur les rues. A l'intersection de Chengtu Road et Nam Ning Street, où l'espace est plus restreint, les architectes ont opté pour un traitement en biseau des volumes du bâtiment.

Deux escaliers en colimaçons extérieurs sont situés aux deux côtés de la façade est du bâtiment et s'intègrent dans le volume principal selon des orientations différentes pour faciliter le flux des piétons. La présence de ces escaliers permet aux habitants d'accéder rapidement aux niveaux inférieurs dédiés au marché.

Deux autres cages d'escaliers semi-circulaires se trouvent proches des deux escaliers en colimaçon, mais elles mènent directement aux étages supérieurs. Ces cages d'escaliers enveloppées de murs en béton peint en blanc, sont unifiées en un seul volume, avec seulement une ouverture horizontale au niveau de la courbure tournante à chaque étage. Sur la cage d'escalier nord, un marquage rouge des étages apporte une touche de contraste, renforçant le style épuré du bâtiment grâce à l'association des matériaux et des couleurs sobres.



Fig 3.2.21 Aberdeen Municipal Service Building achevé en 1983. Source: Dennis Lau & Ng Chun Man Architects & Engineers (HK) Limited, "Exterior Photograph, Urban Council Aberdeen Market Complex (circa 1979-1983), Aberdeen, Hong Kong" M+ Collections.



Fig 3.2.22 Façades nord et façade ouest
d'Aberdeen MSB. Crédit photo: Libei Gu.

3.3 Morphologie des espaces marchands

Au Central Market, les stands de poissons sont situés dans l'aile est du rez-de-chaussée. Chaque unité de base délimitée par quatre colonnes est divisée en trois parties, forme un stand standard de 2,3 m de large et 4,9 m de profondeur²¹. Ce petit espace comprend des zones pour le stockage des produits, un espace pour les opérations nécessaires et une zone dédiée à la vente. Le stand en béton est orienté vers l'allée publique, avec un plan de travail en forme carrée. Les réservoirs de poisson et les bassins de stockage sont placés près de la paroi extérieure. Une rigole entoure les bassins pour diriger les eaux usées vers un canal de drainage public²².

Les stands de volailles se trouvent dans l'aile ouest du rez-de-chaussée. Chaque stand mesure 3,55 m de large et toujours 4,9 m de profondeur²³. La majeure partie de la préparation des volailles est demeurée dans le local d'abattage aux volailles situé au sud du rez-de-chaussée. Le plan de travail du stand est disposé en forme de « L », la partie face à l'allée est texturée pour les étapes de finition de la vente, derrière se trouvent deux bassins installés près de la paroi intérieure pour le nettoyage. Les eaux usées des bassins sont évacuées via une rigole connectée au système de drainage public. En comparaison aux stands de poissons, l'espace des stands de volailles est plus grand, probablement pour permettre la flexibilité d'y placer des cages de stockage pour les volailles vivantes. Les fenêtres au rez-de-chaussée sont équipées de persiennes sans vitrage, pour permettre une ventilation naturelle et évacuer rapidement les odeurs des poissons et volailles frais.

Les stands de viandes rouges occupent la totalité du premier étage. Les cloisons des stands sont renforcées par des colonnes structurelles placées à intervalles réguliers, formant des niches le long des murs. Ces colonnes servent aussi à tenir les supports de suspension en hauteur pour suspendre les morceaux de viande. Les plans de travail servent aussi de surfaces de vente, avec un palier en contrebas pour les vendeurs. Contrairement aux fenêtres à persiennes du rez-de-chaussée, celles des premier et deuxième étages sont vitrées, en laissant seulement une ouverture horizontale dans la partie supérieure pour la ventilation naturelle.

Au deuxième étage on trouve les stands de fruits et légumes. Ces produits peuvent être conservés plus longtemps que les poissons et les viandes fraîches, chaque stand est équipé d'un espace de stockage fixe. Les espaces de stand ont les mêmes dimensions que ceux des volailles, sont divisés en deux zones par deux cloisons transversales, avec un passage au milieu. La partie face à l'allée est dédiée à l'exposition, est équipées de présentoirs et de planches de tailles et hauteurs différentes pour mettre en valeur différents types de fruits et légumes. La partie arrière plus privée sert de stockage et d'espace de repos pour les commerçants, une ouverture dans un des cloisons permet aux vendeurs de surveiller leur produits depuis la zone de stockage.

Finalement, les poutres transversales relient les cloisons des stands pour garantir leur stabilité horizontale et servir aussi de support pour afficher les enseignes. Un système de drainage interconnecté est installé devant chaque stand, avec des rigoles qui évacuent les eaux usées via des conduits verticaux hors du bâtiment.

21. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 167.

22. GU Daqing, Vito BERTIN, HU Puieng, 大象無形——香港現代建築個案研究之中環街市 (The Greatest Form has no Shape: The case study of Hong Kong Modern Architecture, Central Market), 《時代建築》 Time+Architecture, Shanghai: Tongji University, issue: 143, 2015/3, 131.

23. Chung Man Carmen Tsui, 173.

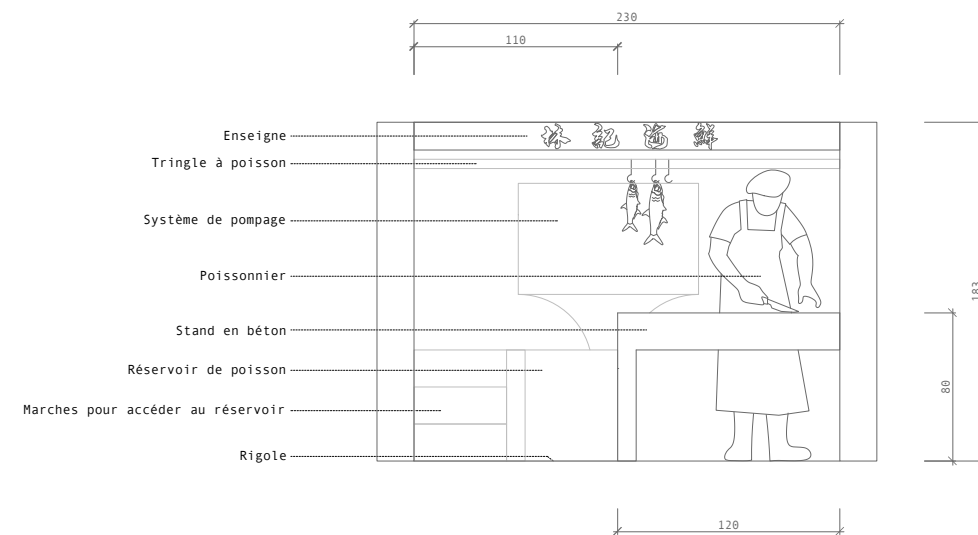
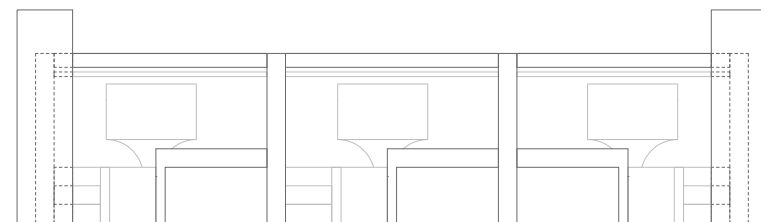
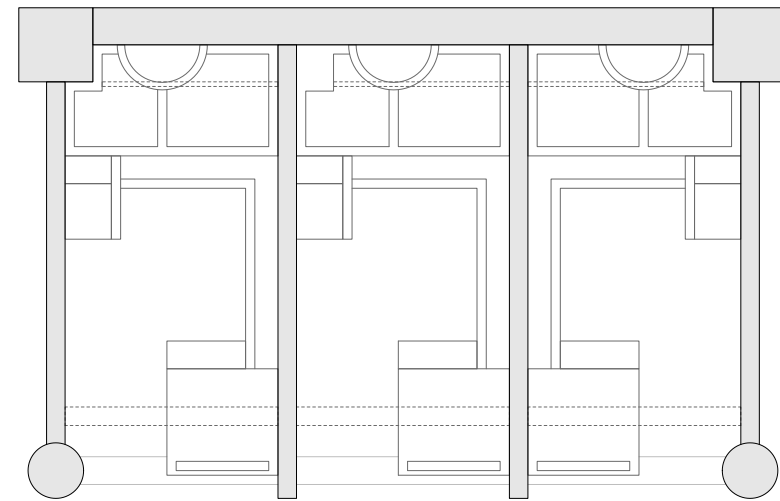


Fig 3.3.1 Stand du poisson

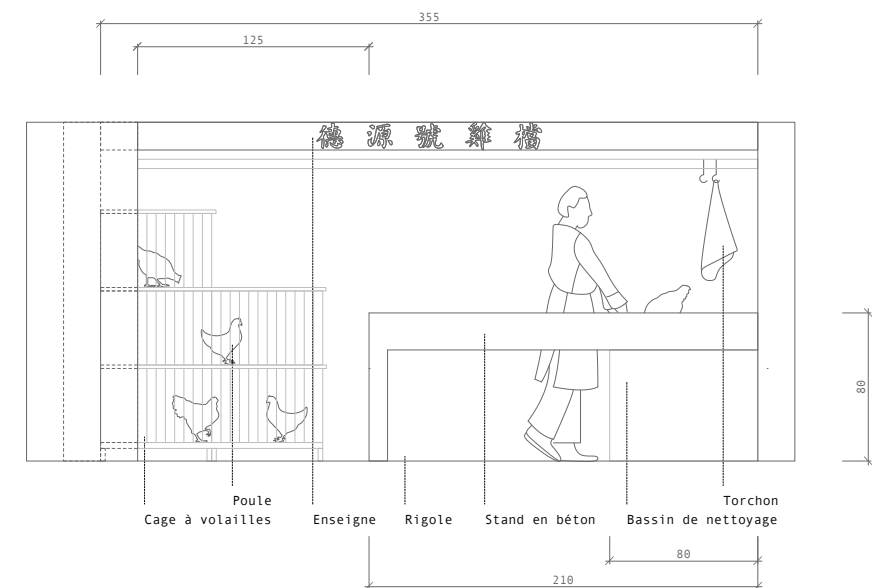
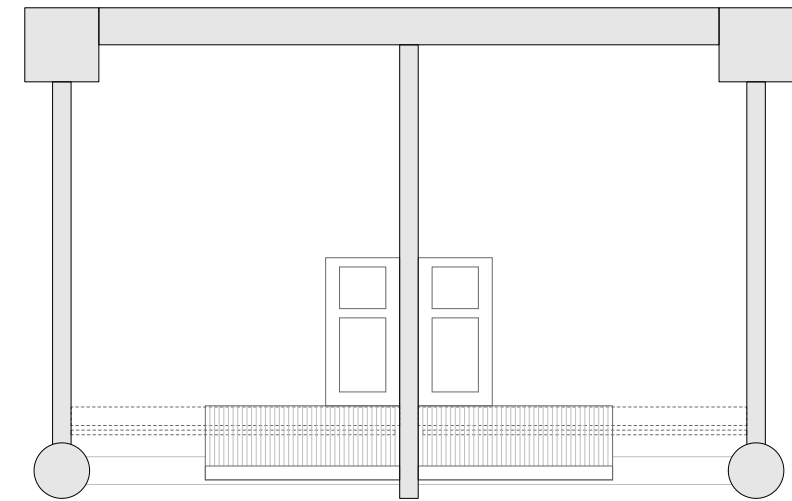


Fig 3.3.2 Stand du volaille

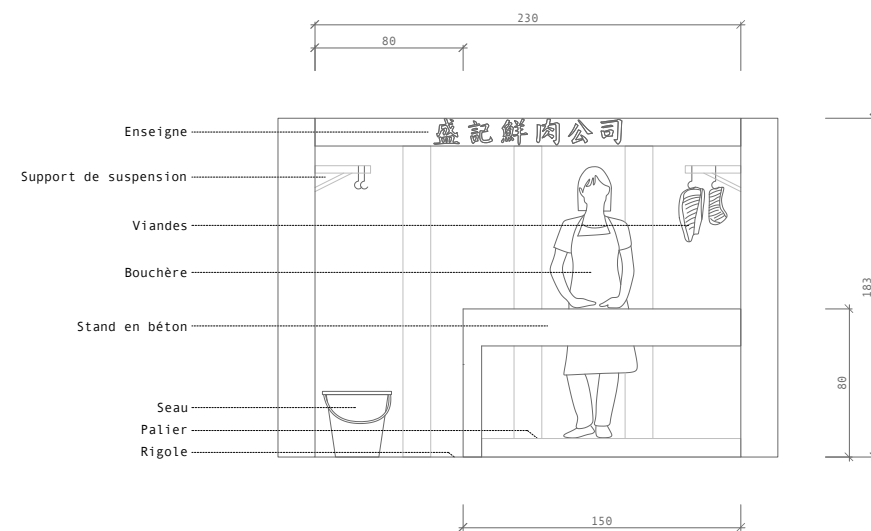
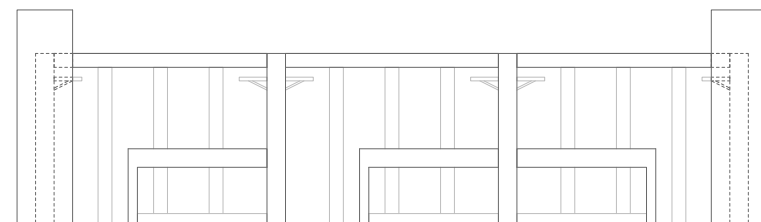
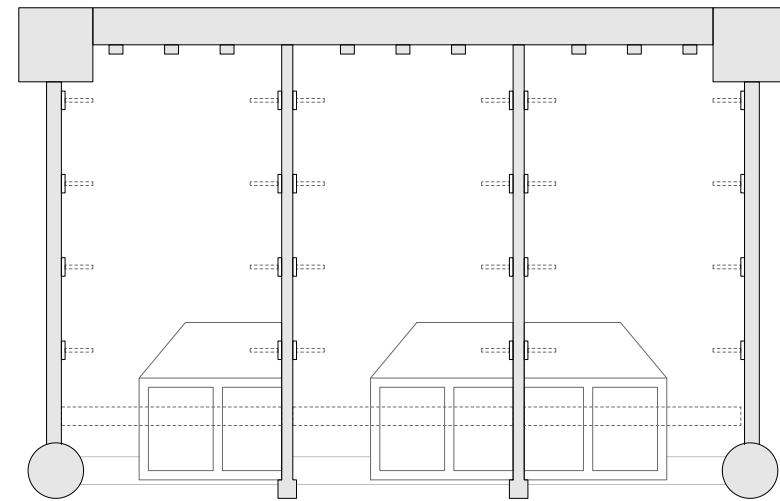


Fig 3.3.3 Stand des viandes rouges

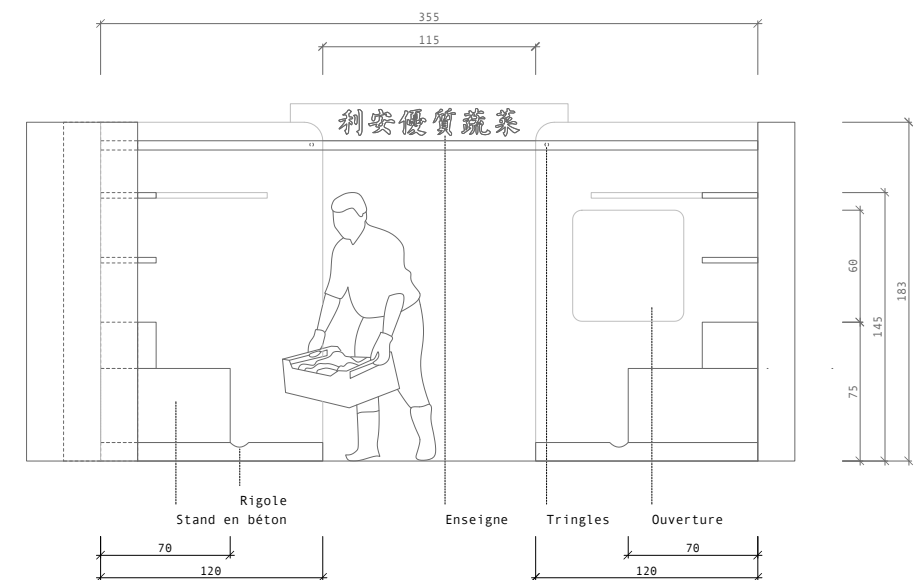
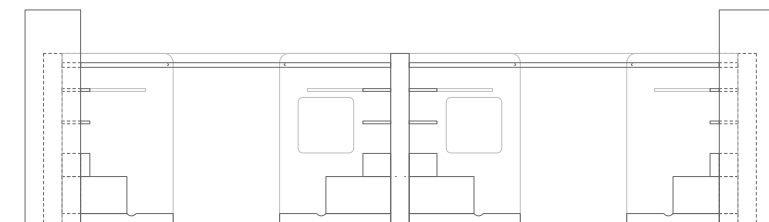
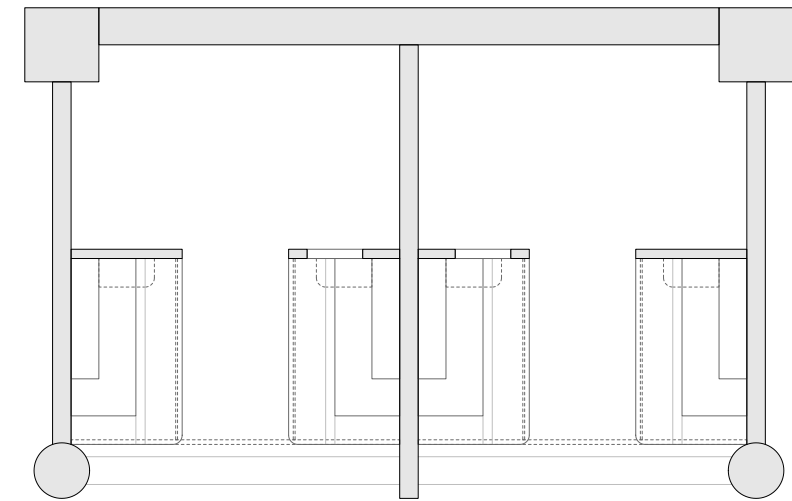


Fig 3.3.4 Stand des légumes

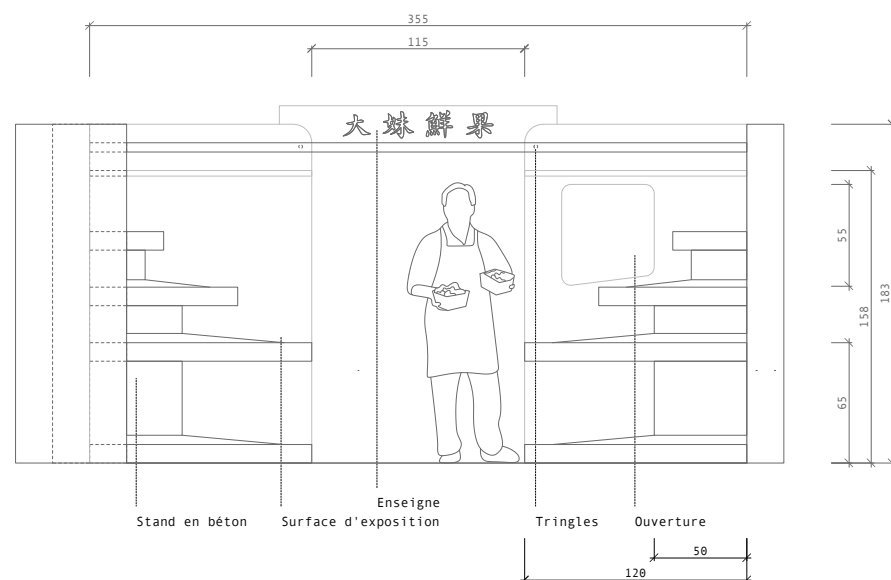
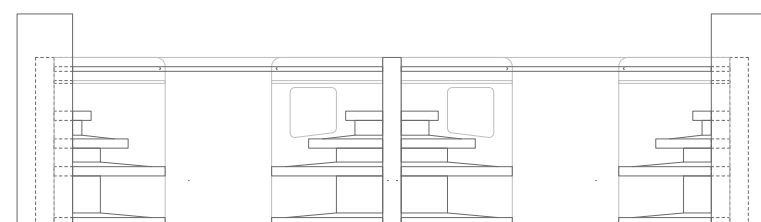
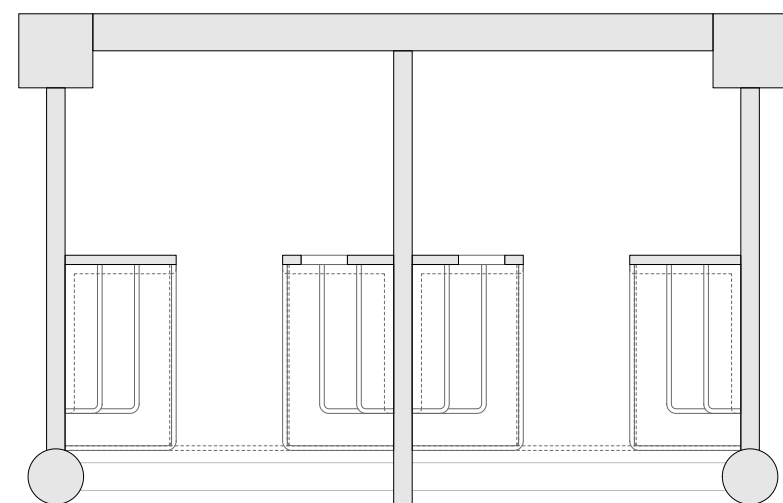


Fig 3.3.5 Stand des fruits

La conception des stands et leur organisation au sein du Yau Ma Tei Market s'inspirent du principe du Central Market. Les stands se répartissent sur les deux premiers étages du bâtiment, mais leur nombre est bien inférieur à celui du Central Market. Lors de sa construction en 1957, on y trouvait peu de stands de fruits et légumes, la majorité des stands étaient dédiée à la vente de poissons, de volailles et de viandes rouges, ce qui fait que le marché est essentiellement orienté vers les alimentations carnées. La raison s'explique par la présence de nombreux étals de rue vendant déjà fruits et légumes à proximité immédiate du bâtiment. Dans un contexte comme ceci, les stands similaires situés à l'intérieur du marché n'auraient pas bénéficié d'un avantage économique face à ses concurrents de rue, les autorités ont donc décidé de ne pas prévoir de tels stands dans le marché.

La stratégie de se limiter aux stands de poissons, de volailles et de viandes rouges était également judicieuse, car ces ventes nécessitent des locaux de façonnage pour le traitement des produits, ce que le bâtiment du marché pouvait fournir, alors qu'il aurait été plus difficile de répondre à ces besoins pour les étals de rue.

Aujourd'hui, l'intérieur du Yau Ma Tei Market a considérablement évolué par rapport aux années qui ont suivi sa construction. La vente n'est plus uniquement centrée sur les produits frais, on y trouve aussi des stands proposant des aliments secs ou en conserve. Le domaine de vente des stands se sont diversifiés pour couvrir un éventail plus large de produits.



Fig 3.3.6 Stand de viande fraîche dans le Yau Ma Tei Market. Crédit photo: Libei Gu.



Fig 3.3.7 Un stand vendant des aliments « sec » dans le Yau Ma Tei Market. Crédit photo: Libei Gu.

Aberdeen Market a été rénové en 2023, nous ne disposons de peu de documentation sur la morphologie originale des stands de vente. D'après les photographies, on constate que les produits dépassaient souvent les limites des stands, envahissant les passages des deux côtés et rendant l'environnement d'achat encombré et difficile à circuler.

En septembre 2020, le Food and Environmental Hygiene Department a publié le programme de modernisation d'Aberdeen Market, positionnant ce marché comme « une des principales sources d'approvisionnement en produits frais pour le grand public, elle devrait rester raisonnablement décente, propre, soignée et ordonnée, sans devenir excessivement haut de gamme²⁴ »²⁵. Le programme de modernisation consiste principalement en une réorganisation des stands et des passages, une amélioration des installations techniques comme le drainage et le système de ventilation, ainsi qu'une attention particulière sur l'ajout d'espaces publics et d'assises de repos.

La réorganisation des espaces marchands inclut un élargissement considérable des stands, parfois doublant leur taille par rapport à l'avant. Les petits stands ont été pratiquement tous remplacés par des stands plus grands, qui disposent d'un espace suffisant pour l'exposition et le stockage des produits. Cette nouvelle configuration garantit que les limites des stands soient respectées et que les passages soient dégagés.

Les nouveaux stands sont séparés par des murets bas, en dessous du niveau des yeux, offrant un lien visuel plus confortable. Les stands sont entourés par une rigole permettant d'évacuer l'humidité au sol et marquant ainsi la limite de chaque stand. Derrière les stands, les tuyaux techniques sont cachés derrière des faïences vertes, apportant une uniformité à l'ensemble. Chaque stand est équipé d'étagères et de lavabos mobiles, ne se limitant plus à des modules fixes afin d'offrir plus de flexibilité et s'adapter aux besoins variés des vendeurs. Les enseignes de chaque stand suivent un format standard unique, renforçant l'uniformité de l'ensemble des espaces de vente.

24. (Traduit de l'anglais par l'intelligence artificielle et l'auteure) Text original: One of the major sources of shopping fresh provisions for the general public, should be kept reasonably decent, clean, neat and tidy without being unduly upmarket.

25. Food and Environmental Hygiene Department, Market Modernisation Programme Project in Aberdeen Market, Hong Kong: Food and Environmental Hygiene Department, September 22, 2020.



Fig 3.3.8 Aberdeen Market avant la rénovation en 2023. Source: hk01.

Fig 3.3.9 Les stands d'Aberdeen Market après rénovation. Source: Orange News. "香港仔街市翻新後4·26重開,租戶讚環境「一流」" (Aberdeen Market Reopens on April 26 after Renovation; Tenants Praise 'First-Class' Environment). Orange News, April 24, 2023.



Fig 3.3.10 Les stands d'Aberdeen Market en utilisation. Crédit photo: Libei Gu.

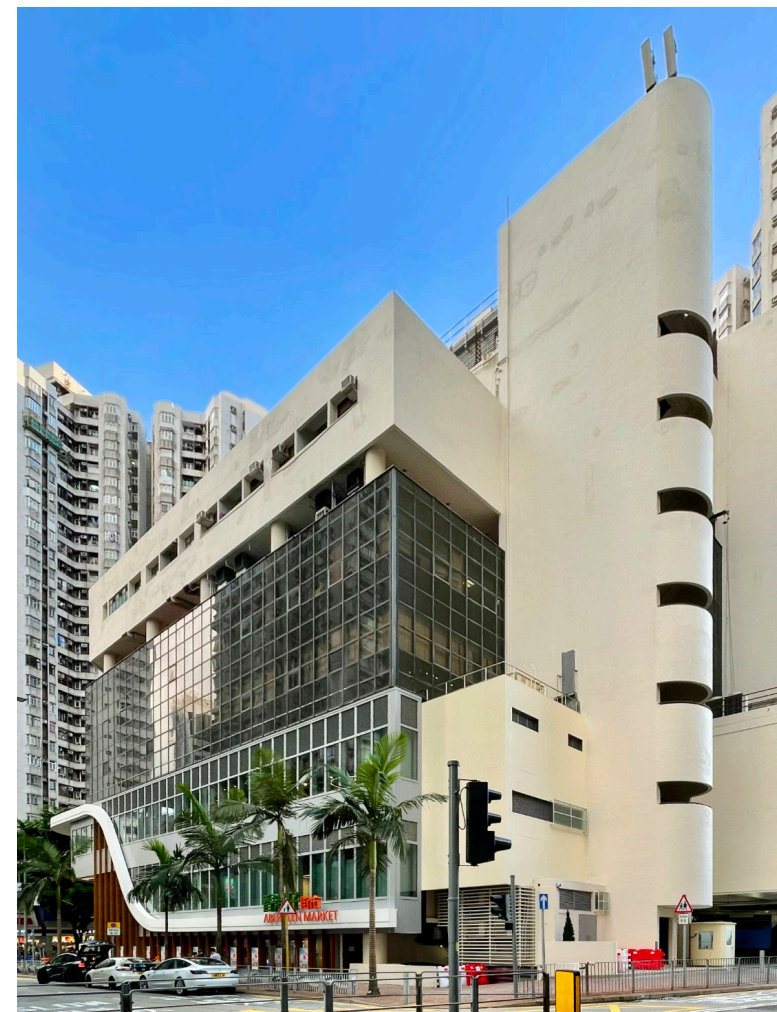
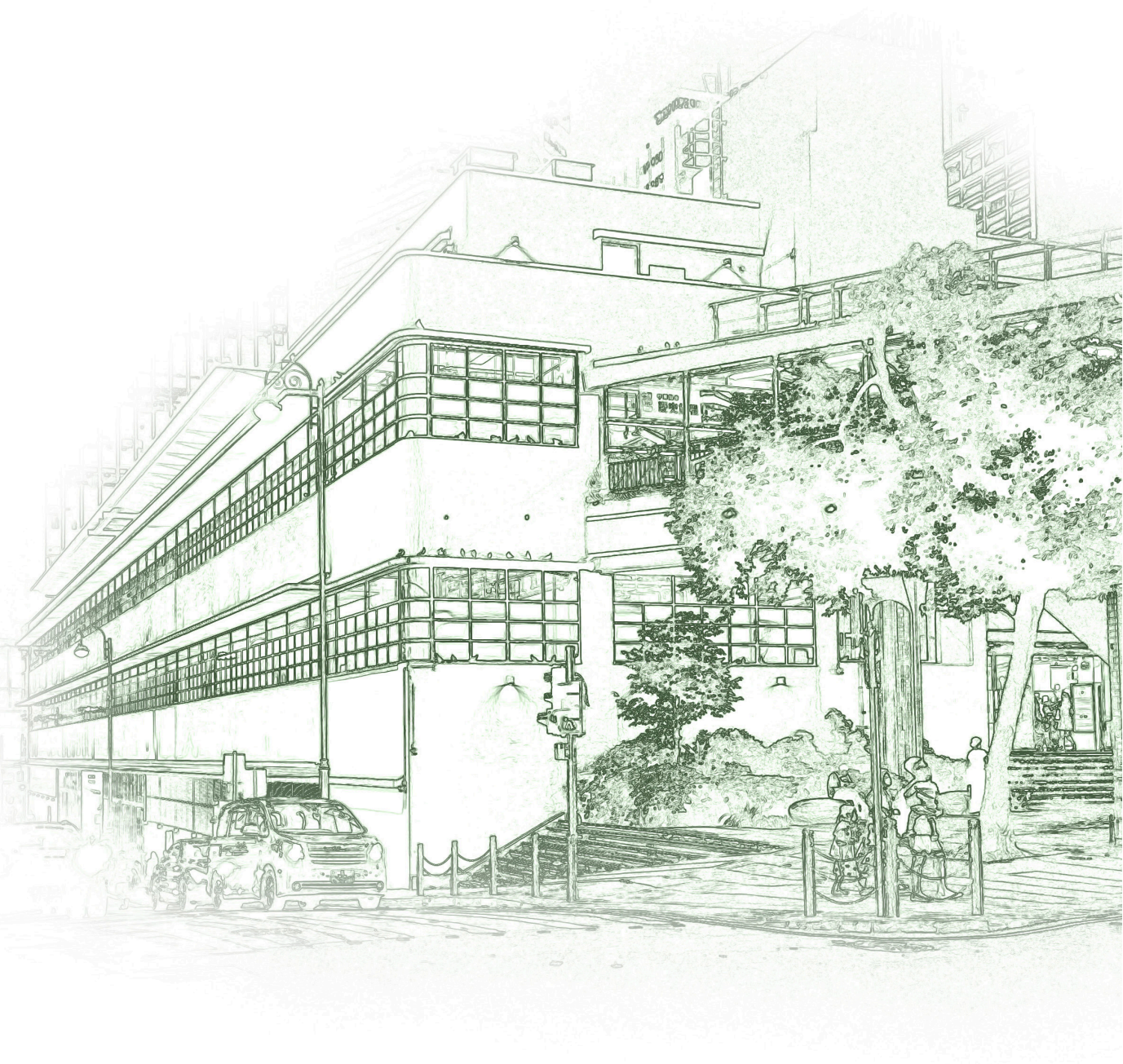


Fig 3.3.11 Façade est d'Aberdeen MSB après sa rénovation en 2023. Source: Christopher DeWolf, "The Death and Life of Hong Kong's Public Markets, Part II: Municipal Services Building." Zolima CityMag, April 17, 2024.



4. Synthèse I ■

4. Synthèse I

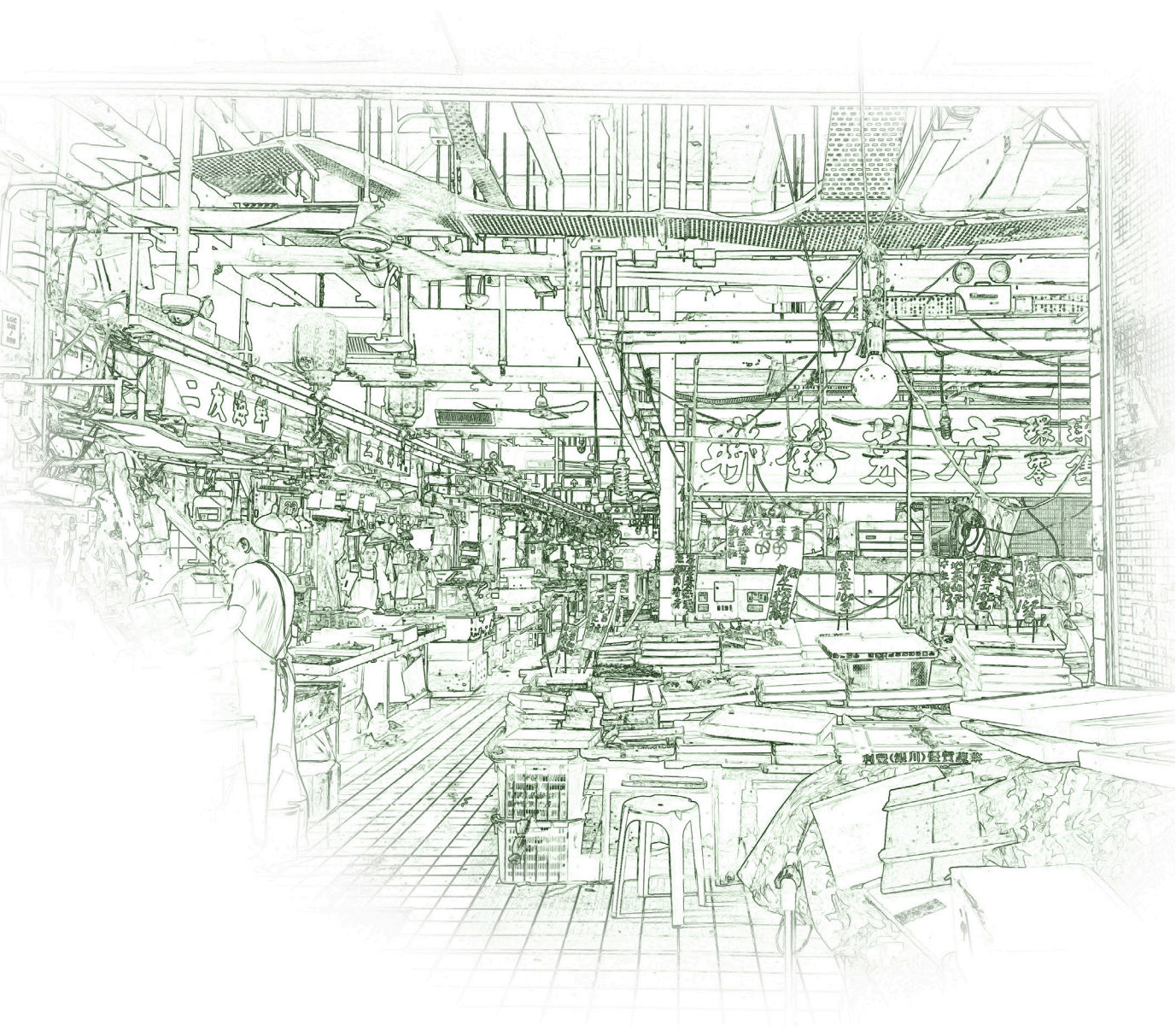
Jusqu'ici, une première synthèse peut être retirée que chaque marché est unique dans sa situation, son architecture et ses éléments de composition. Étant donné les différentes époques de construction de ces marchés, leurs programmes composants sont aussi propres à chaque période de l'histoire. L'intégration des résidences des travailleurs au sein du marché a été rendue possibles depuis l'époque de l'émergence de construction des marchés multi-étage. Cependant avec l'évolution sociale et les conditions de logement, cette fonction résidentielle a été retirée du programme intégrant des marchés traditionnels.

Plus le temps avance, plus les bâtiments sont conçus pour optimiser leur fonctionnalité et améliorer l'expérience des visiteurs. Par exemple, dans Yau Ma Tei Market on trouve des facilités telles qu'un local de décharge et un local de déchets qui sont absents au Central Market. Toutefois, ces deux marchés offrent encore la possibilité d'héberger des travailleurs, un programme auxiliaire mais d'une grande importance. En revanche, l'Aberdeen Market va plus loin, avec des fonctions et programmes qui dépassent le simple marché. Ce bâtiment étant conçu pour servir le public, maximise ses espaces utiles pour offrir davantage d'activités et de facilités aux habitants. Le Food and Environmental Hygiene Department proposent également des rénovations constantes pour s'assurer qu'il répond bien aux besoins de ses utilisateurs. En conséquence, la conception des marchés traditionnels est en constante amélioration de génération en génération, à mesure qu'évoluent les besoins des habitants.

Bien que le Central Market et le Yau Ma Tei Market présentent de nombreuses similitudes en termes de typologie ou d'organisation intérieure, leur habillage architectural est totalement différent. Cela montre qu'une architecture de marché offre une grande flexibilité en matière d'habillage du bâtiment, il existe ainsi diverses manières de mettre en relation les éléments architecturaux intérieurs avec ceux de l'habillage.

L'apparence des bâtiments de marché reflète également les époques dans laquelle ils ont été construits. Le Central Market adopte un design simple influencé par le style moderne du Bauhaus. Le Yau Ma Tei Market est construit après-guerre, il présente un design économique et pragmatique, dépourvu de décorations excessives. Après les années 1980, les autorités se sont davantage concentrées sur un modèle de construction qui offre des services et facilités plus variées au public. L'Aberdeen MSB accueille de nombreuses activités, son habillage architectural reflète cette diversification, les fonctions du marché y sont abritée derrière une façade ventilée sans vitrage, tandis que les programmes plus statiques, comme les bureaux et la bibliothèque, sont exprimées par des grandes façades rideaux en verre. Les installations sportives et les espaces d'exposition sont englobés dans un grand bloc en béton avec des bandeaux horizontaux vitrés. Enfin, les circulations verticales sont regroupées dans un volume uni.

En conclusion, l'architecture des marchés à Hong Kong a évolué progressivement pour mieux répondre aux besoins en constante transformation de la population. Chaque nouvelle génération de marchés reflète son époque, en mettant l'accent sur l'optimisation de la fonctionnalité, l'expérience d'utilisateur et la satisfaction des besoins du public.



5. Exploitation sous-optimale de certains marchés actuels

5. Exploitation sous-optimale de certains marchés actuels

L'exploitation des marchés en bâtiment à Hong Kong connaît un déclin notable depuis plusieurs années, avec une fréquentation en nette diminution.^(Fig 4.1 - 4.4) Ce phénomène s'explique par plusieurs facteurs structurels et contextuels.

Tout d'abord, l'emplacement des stands à l'intérieur des bâtiments limite leur visibilité pour les passants. Contrairement aux marchés de rue, où les étals sont directement exposés au flux des piétons, les marchés en bâtiment requièrent une démarche intentionnelle que les clients doivent décider d'y entrer pour faire leurs courses, ce qui allonge leur parcours. Par exemple, au Yau Ma Tei Market, les rues situés à l'est et au sud du bâtiment sont déjà occupées par des étals de rue des deux côtés, ces étals de rue captent plus facilement l'attention et incitent les clients à l'achat par leur accessibilité immédiate. Alors pour eux, ce n'est plus la peine d'entrer dans le bâtiment de Yau Ma Tei Market pour faire leurs courses.

Les conditions hygiéniques au sein de ces marchés restent toujours problématiques. Les sols constamment mouillés, les odeurs déplaisantes, et l'organisation parfois désordonnée des stocks de produits décourageant les clients. Par comparaison, les supermarchés offrent un environnement bien plus propre et ordonné, ce qui représente un avantage concurrentiel important.

Un autre problème majeur réside dans l'absence de climatisation et d'ascenseurs dans certains bâtiments de marchés. Pendant les mois d'été, les températures élevées rendent l'expérience d'achat inconfortable, décourageant les clients de s'y rendre. Cependant même lorsque la climatisation est installée, cela peut créer un cercle vicieux, les coûts d'exploitation augmentent, ce qui entraîne une hausse des loyers pour les vendeurs¹, par conséquent, les prix des produits vont aussi augmenter. Face à cette augmentation de prix, les marchés perdent leur qualité en termes de coût, de nombreux clients préfèrent donc chercher des alternatives plus économiques.

1. Onebite, " 香港人還需要街市嗎? " (Are Wet Markets Still at the Heart of Hongkongers' Lives?), GUTS/CASE HK, January 26, 2022.



Fig 4.1 Yue Kwong Road Market, île de Hong Kong, doté d'installations vétustes, compte 48 étals vacants, avec un taux de vacance atteignant 24,3 %. Source: Headline Daily, " 社區的事：香港仔街市空置率近兩成，吉舖多人流少，檔販叫苦唔知捱到幾耐 " (Community Matters: Aberdeen Market's Vacancy Rate Nears 20%, Few Visitors, Many Stalls Struggling). Headline Daily, novembre 2024 (Photo par Ho Yuen-Wai).

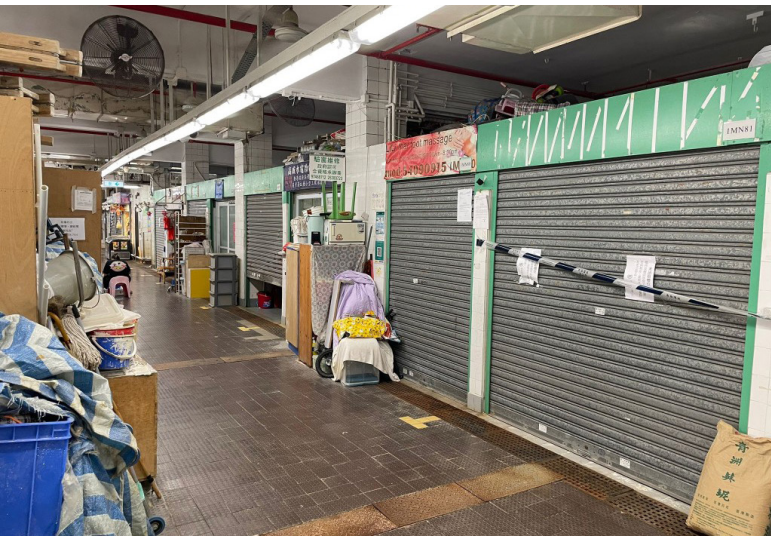


Fig 4.2 Tin Wan Market, île de Hong Kong, affiche un taux de vacance d'environ 13,8 %. Source: Headline Daily, " 社區的事：香港仔街市空置率近兩成，吉舖多人流少，檔販叫苦唔知捱到幾耐 " (Community Matters: Aberdeen Market's Vacancy Rate Nears 20%, Few Visitors, Many Stalls Struggling). Headline Daily, novembre 2024 (Photo par Ho Yuen-Wai).

Fig 4.3 Yau Ma Tei Market, Kowloon, taux de vacances d'environ 13%. Source: Liber Research Community, "油麻地街市已不合時宜 還是被投閒置散?" (Yau Ma Tei Market: Outdated or Neglected?), Liber Research Community, septembre 2022. Crédit photo: Libei Gu.

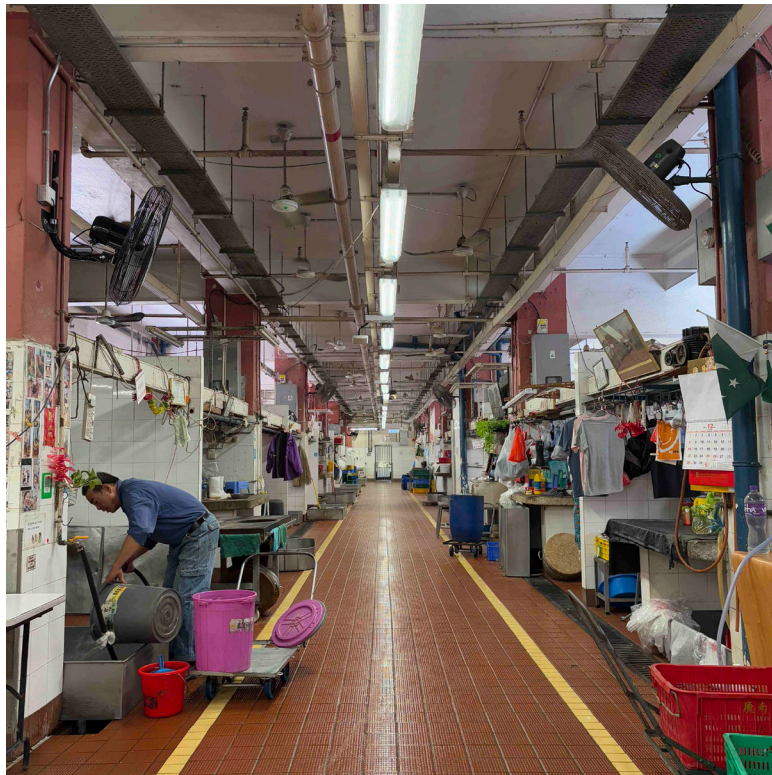
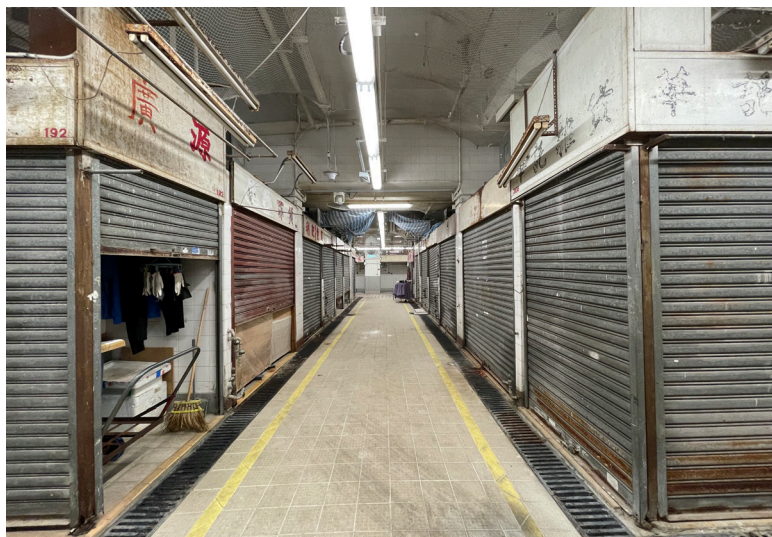


Fig 4.4 Tung Yick Market, New Territories, au premier étage de les stands ne sont plus utilisés. (Photo prise par l'auteur)



Étant donné la date de construction généralement ancienne des bâtiments en marché, l'absence d'ascenseur est assez commune. Alfred Ho dans une interview menée par Cao, souligne que: « Sans ascenseur, les personnes âgées se limitent généralement au rez-de-chaussée. De plus, elles peuvent déjà acheter ce dont elles ont besoin dans les marchés de rue en plein air à proximité. Si les stands sont installés à l'étage, cela devient vraiment peu pratique pour elles² »³.

En outre, un autre souci vient de l'absence de diversité dans l'utilisation de ces bâtiments. Les bâtiments de marché sont construits pour être dédiés uniquement à l'activité de marché, ce qui limite leur attractivité pour les habitants. En revanche, certains marchés intègrent des centres de restauration, appelés Cooked Food Centres, qui attirent une clientèle plus variée, notamment pour les salariés pendant les jours de travail, ces centres qui offrent une variété de plats deviennent un très bon choix pour eux. Un autre exemple dans le but d'attirer des visiteurs est le Municipal Service Building apparu dans les années 1980, qui commence à remplacer les bâtiments dédiés aux marchés, la date après laquelle tous les nouveaux marchés couverts construits deviennent une partie intégrante de ces bâtiments. Les Municipal Service Buildings de Hong Kong comprennent cette fois plusieurs programmes communautaires, regroupent des bibliothèques, des terrains de sport et d'autres services publics. Leur diversité d'usage attire un public beaucoup plus large, à la fois permet de maintenir une fréquentation constante.

En somme, ces bâtiments de marché ne s'adaptent plus assez bien aux besoins actuels. Pour revitaliser ces marchés, il faudrait repenser leur conception, rendre les stands plus visibles, créer des espaces plus agréables et surtout diversifier leurs usages pour qu'ils attirent une clientèle plus large. Sans changement, ces lieux possédant pleins de potentiel risquent de continuer à perdre leur rôle central dans la vie de quartier.

2. (Traduit du chinois par l'auteure) Text original: 没有电梯，老人家一般就只能在地面那层走。况且他们在附近露天街市已经可以买到东西，如果摊档开在楼上，实在不方便。
3. 曹疏影, "油麻地街市的一场对话：新还是旧，只能二选一吗?" (A Conversation at Yau Ma Tei Market: Must We Choose Between New and Old?), 0000 (Initium Media), April 26, 2016.



6. Envisager un futur
du marché traditionnel

6. Envisager un futur du marché traditionnel

Ce chapitre explore les transformations possibles des bâtiments de marché traditionnels ; quatre stratégies sont identifiées et présentées ci-dessous.

Central Market (1993 - 2021) I: Intégrer à la facilité de circulation

Central Market a traversé deux transformations majeures, la construction de l'escalator Mid-Levels en 1993 et sa revitalisation en 2021. Jusqu'en 2003, le bâtiment a fonctionné comme un marché traditionnel¹, mais la hausse exponentielle du prix de terrain a entraîné le changement d'usage, en raison de son emplacement stratégique.

La première transformation en 1993 a intégré le bâtiment au système de circulation piétonne grâce à la construction de l'escalator reliant le quartier Central à Mid-Levels². Avec sa longueur de plus de 800 mètres, cet escalator est devenu le plus long système couvert pour piéton au monde³ (Fig 5.1 et 5.2). Les façades donnant sur Des Voeux Road et Queen's Road ont été partiellement démolies pour relier le marché aux passerelles piétonnes, deviennent partie du système d'escalator⁴. Depuis, Central Market est devenu un carrefour important pour les habitants de Hong Kong, les gens traversent Central Market pour aller au travail ou rentrer chez eux. Central Market est non seulement un bâtiment mais s'est aussi transformé en une partie intégrante de la circulation urbaine.

1. Central Market, "历史时间轴" (History Timeline), 传承与历史 (Inheritance and history), N/A.

2. Henri De Hahn, "Hong Kong: The History of Central Market." Hahn's atelier, July 5, 2023.

3. Ibid.

4. Chung Man Carmen Tsui, 香港街市：日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022, 177.

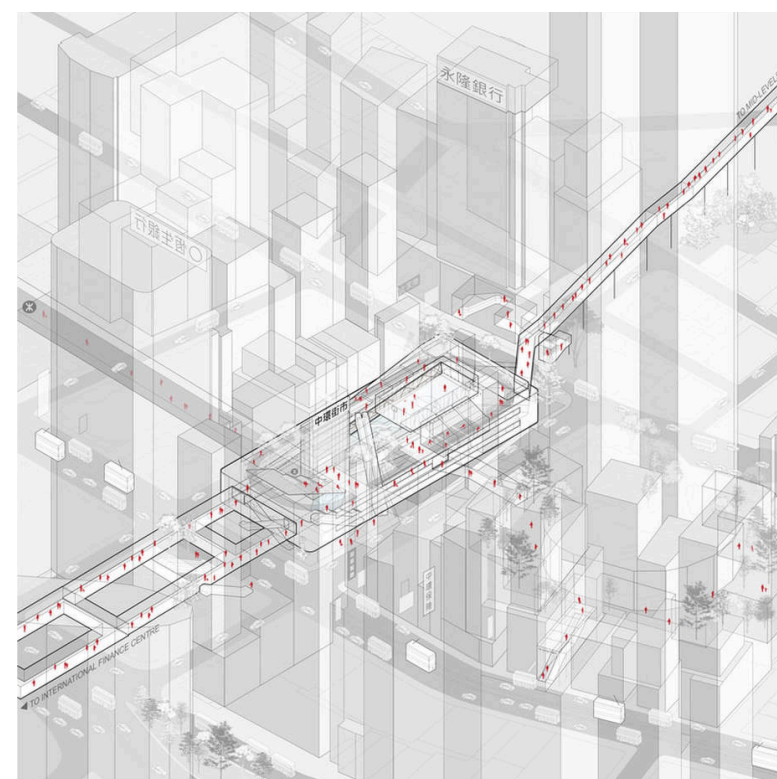


Fig 5.1 Escalator Mid-levels relié par Central Market. Source: Edbert Cheng, "Public Passages: Hong Kong Central Market and Escalator." Undergraduate thesis, Cornell University, 2016.



Fig 5.2 Escalator de Mid-Levels. Source: PMQ 元創方, "方圓百里：世界上最長的戶外行人電梯" (Around PMQ: World's Longest Outdoor Covered Escalator System), 文化生活 (Culture Life), N/A.

Dans le film Chungking Express de Wong Kar-wai (1994), l'escalator de Mid-Levels est immortalisé par les scènes où Faye Wong s'agenouille pour espionner l'appartement de son coup de coeur ^(Fig 5.3). Achievé à peine un an plus tôt, cet équipement est rapidement devenu un point de repère emblématique de Hong Kong. Par son succès, l'escalator a également contribué à dynamiser Central Market, en attirant des visiteurs et en augmentant le nombre de passants qui animent le lieu.



Fig 5.3 Une scène de Faye Wong sur l'escalator de Mid-Levels dans le film Chungking Express. Source: Wong Kar-Wai, Chungking Express (重慶森林), Hong Kong : Jet Tone Production, 1994.

Central Market (1993 - 2021) II: Revitaliser

En 2021, Central Market rouvre ses portes aux publics après une rénovation intérieure complète. Désormais, le lieu offre une combinaison unique d'espaces de commerce, de restauration et de loisirs, devient un nouveau lieu de détente pour les habitants⁵. Le marché après la revitalisation correspond mieux au rôle du bâtiment en tant que centre commercial au cœur d'une métropole comme Hong Kong. Certains stands originaux du marché ont été transformés en petites boutiques vendant une gamme variée de produits, allant des articles alimentaires aux objets non alimentaires ^(Fig 5.4 et 5.5).

5. Central Market, " 历史时间轴 " (History Timeline), 保育故事 (Conservation history), N/A.



Fig 5.4 Boutique de Imperial Patisserie (皇玥) dans le Central Market actuel.



Fig 5.5 Boutique de TINY vendant des jouets et des figurines.

Cependant, certains éléments originaux du marché ont été préservés. Par exemple, des stands de fruits dans leur configuration originale sont toujours présents au deuxième étage. De plus, des structures de stands de viande au premier étage ont été conservées et réutilisées pour accueillir des petites boutiques des produits culturels.

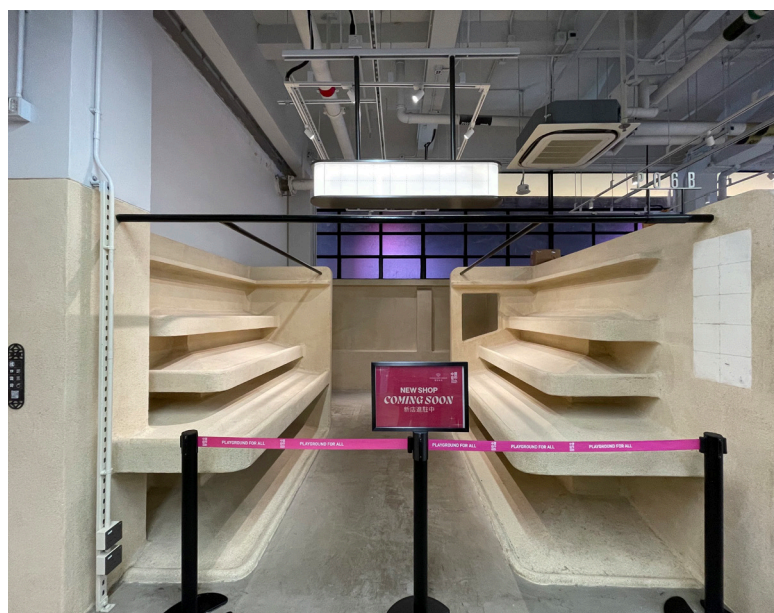


Fig 5.6 Stand de fruit préservé

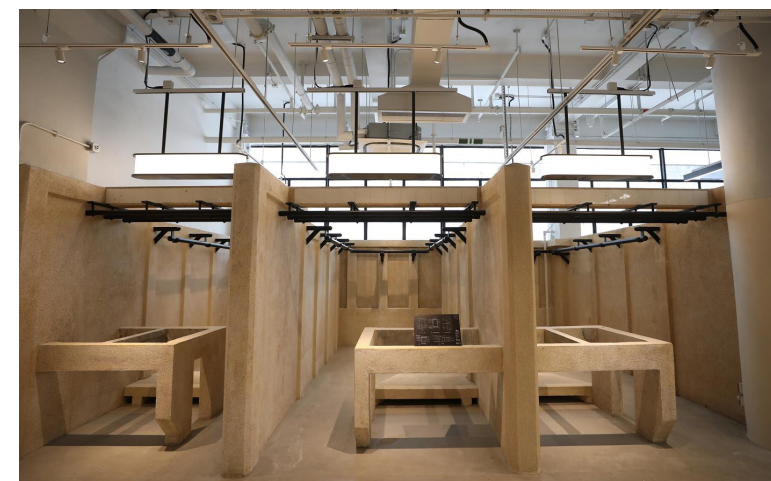


Fig 5.7 Certains anciens stands ont été conservés lors de la rénovation. Source: 邵昕, "明日回歸! 中環街市完成全面活化" (Reopening Tomorrow! Central Market Completes Comprehensive Revitalization), 香港文匯報 (Wen Wei Po), August 22, 2021



Fig 5.8 Ces stands sont utilisés pour accueillir les petites boutiques

Fig 5.9 La cour centrale après la revitalisation



Fig 5.10 Nouveaux vitrages sur façades intérieures du bâtiment de Central Market



La cour centrale anciennement utilisée pour le stockage des marchandises a été réaménagée en espace de rassemblement pour les visiteurs. Les restaurants situés au rez-de-chaussée ont installé des portes pivotantes qui s'ouvrent sur la cour, permettant d'étendre les espaces de restauration et de créer un lien direct avec cet espace. Des zones végétalisées y ont également été intégrées, apportent une touche de nature au cœur du bâtiment. La façade intérieure a été modernisée avec de grandes surfaces vitrées continues, apporte au bâtiment un esthétisme industrielle en même temps respecte le caractère horizontal d'origine de sa façade en 1939.

Le nouveau Central Market réussit à préserver l'architecture d'origine tout en maximisant l'utilisation des espaces intérieurs. Grâce à une rénovation adaptée à son emplacement stratégique, il intègre des programmes culturels et de restauration qui répondent aux attentes du public⁶ et au statut central du quartier. Mais malheureusement, l'activité originale du marché traditionnel a complètement disparu, les souvenirs d'un passé vibrant sont confinés dans les anciennes photographies.

6. Urban Renewal Authority, Public Opinion Survey on the Future Use of Central Market, Hong Kong: Urban Renewal Authority, 2009.

Shek Lei Market et Yau Oi Market (2020): Revisiter les wet markets

Deux marchés situés dans New Territories ont vécu des projets de revitalisation de marchés ayant adopté des concepts de thématiques différents. Dans le quartier de Shek Lei à Upper Kwai Chung, Shek Lei Market a rouvert ses portes en octobre 2020 avec un design nostalgique inspiré de l'ancien Hong Kong, avec une atmosphère pleine de charme rétro ^(Fig 5.11 & 5.12). Le marché rénové intègre également des espaces de restauration qui renforcent cette esthétique vintage, les voiles suspendues par des structure métallique, combinées aux tabourets en plastique et aux bacs à bière pour les visiteurs mettre leurs affaires pendant ils mangent, rappellent les étals de restauration de rue typiques des années passées.



Fig 5.11 & 5.12 Shek Lei Market avec un design rétro. Source: 山區麵包王, "五月牛雜粉麵：單挑大戰牛魔王" (May Ngau Zaap Noodles: Solo Battle with the Beef King), 山區裡的走走趨趨 (Walking and Wandering in the Mountains) (blog), July 24, 2022.

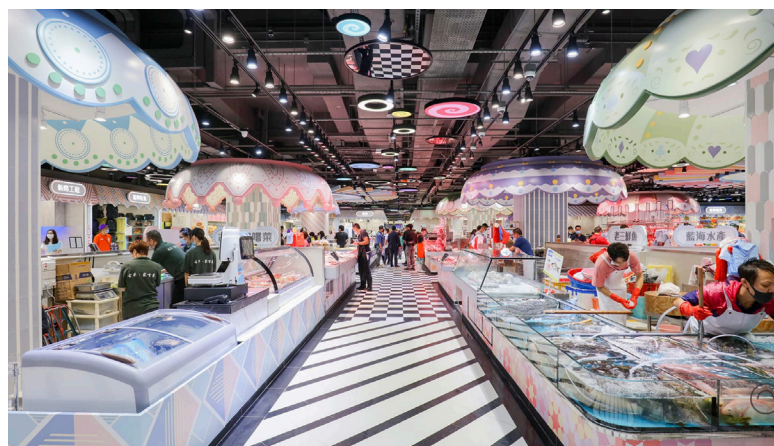


Fig 5.13 & 5.14 Yau Oi Market avec un concept de conte de fée. Source: 民坊 (People's Place), "友愛街市翻新工程" (Yau Oi Market Renovation Project), 民坊 (People's Place), N/A.



Quant au Yau Oi Market, il a opté pour un concept de style de conte de fée, avec l'intégration des éléments décoratifs ludiques. Les boutiques sont décorées des couleurs vives, les structures porteuses sont ornées d'une sorte de champignons fantaisistes ^(Fig 5.13 & 5.14), attirent particulièrement les familles avec enfants pour une expérience d'achat amusante.

Ces marchés revisités ayant une identité distinctive parviennent à préserver le modèle de commerce traditionnel, en même temps améliorer les défauts tels que le désordre ou l'insalubrité des marchés traditionnels. Dans une certaine mesure, ces marchés modernisés combinent les avantages des marchés traditionnels et des supermarchés, notamment en termes d'environnement d'achat et d'hygiène, visent à devenir des destinations attractives pour un large public.

Municipal Service Building (1980 - 2020): Attirer les visiteurs en diversifiant les programmes

Les bâtiments ayant uniquement le programme de marché souffre d'une fréquentation faible, bien qu'ils proposent une variété de produits frais et alimentaire en vente, il reste parfois peu attrayants pour les habitants qui ne se logent pas à une proximité immédiate.

Comme déjà mentionné précédemment, les Municipal Service Building (MSB) apportent une solution à ce problème grâce à leur multiplicité de fonctions. Ils sont souvent situés dans des quartiers avec une concentration de population ayant des revenus bas, ou des quartiers concentrés de logement en location à prix bas⁷. Ils sont aussi associés à des infrastructures publiques comme des stations de métro ou de bus, des centres commerciaux, des parcs publics, etc.

Ces bâtiments rassemblent plusieurs programmes: marchés, centres de restauration, bibliothèque, salles d'étude, installations sportives et salles polyvalentes qui peuvent servir des lieux pour des expositions ou des performances. Tout cela est connecté par des circulations verticales.

La bibliothèque et les salles d'étude offrent des espaces importants pour les adolescents (Fig 5.15), comme les appartements à Hong Kong sont souvent très étroits, ces espaces leur permettent d'étudier dans un endroit calme et adapté. Certains MSB incluent aussi des espaces communautaires comme des salles d'exposition ou des centres culturels (Fig 5.16). Ces lieux accueillent des événements variés destinés aux habitants de tous âges, offrant des activités pour chacun.

7. Qiuli Xue, Qiu Yue, "Municipal Services Buildings in Hong Kong: An Evolution from the 1980s to the 21st Century," *Journal of Architectural History*, no. 4, 2022, 154.



Fig 5.15 Salle d'étude dans Lockhart Road MSB. Source: Hong Kong Public Libraries.



Fig 5.16 Centre culturelle dans Sheung Wan MSB. Source: Sheung Wan Civic Centre, Leisure and Cultural Services Department.

Fig 5.17 Salle de basket et de badminton dans Ngau Chi Wan MSB. Source: Leisure and Cultural Services Department.



Les installations sportives sont présentes dans presque tous les MSB de Hong Kong, elles proposent une grande variété d'équipements de loisirs. Ces salles sont accessibles à la location pour les particuliers et les groupes pendant les heures d'ouverture⁸. De plus, chaque mois, ils organisent divers types d'activités sportives et récréatives, invitant les citoyens à s'inscrire et à y participer⁹.

Comme toutes ces fonctions comme bibliothèques, installations sportives, centres culturels, centres de restauration et marchés sont regroupées dans un même bâtiment, cela simplifie les déplacements des parents qui accompagnent leurs enfants à leurs activités ou pour les repas¹⁰. Par conséquent, ces lieux restent animés du matin jusqu'au soir.

Bien que ces installations ne soient pas luxueuses, elles suffisent à répondre aux besoins des habitants, leur taux d'utilisation est très élevé. En regroupant différents programmes dans un seul bâtiment, l'espace principal d'activité est souvent situé au centre du bâtiment, avec des circulations autour ou aux angles. Comme ces bâtiments superposent différentes fonctions, les circulations verticales deviennent un élément clé de la conception. souvent cela se fait par deux ascenseurs, alors que pour pouvoir accéder aux bibliothèque ou salles de sport souvent situés aux étages supérieurs, il y a souvent des visiteurs en attente devant les ascenseurs¹¹.

Ces bâtiments dotés d'une variété de programme intergénérationnel résolvent le problème des bâtiments de marché à fonction unique. Ils permettent à toutes les générations de trouver leur place et deviennent de véritables infrastructures urbaines au service du public, offrant des expériences diversifiées.

8. Leisure and Cultural Services Department, "牛池灣體育館" (Ngau Chi Wan Sports Centre). Leisure and Cultural Services Department.

9. Ibid.

10. Qiuli Xue, Qiu Yue, "Municipal Services Buildings in Hong Kong: An Evolution from the 1980s to the 21st Century," *Journal of Architectural History*, no. 4, 2022, 150.

11. Ibid.



7. Synthèse II

7. Synthèse II

En somme, l'exploitation sous-optimale de nombreux marchés met en avant des défis qui limitent leur attractivité. Leur configuration actuelle ne suffit plus à répondre correctement aux attentes des visiteurs d'aujourd'hui.

Plusieurs initiatives offrent des pistes prometteuses pour envisager l'avenir des marchés traditionnels. La revitalisation du Central Market montre qu'une modernisation réfléchie, adaptée à sa situation et à son statut, peut transformer ces lieux en espaces plus dynamiques. Les exemples récents de Shek Lei Market et Yau Oi Market, avec leurs concepts esthétiques distinctifs, prouvent qu'une approche thématique peut redonner vie à ces espaces et attirer un public diversifié. Enfin, les Municipal Service Buildings illustrent comment un regroupement de programmes variés, combinant marchés, restauration, équipements de loisirs et espaces communautaires, peut attirer une clientèle intergénérationnelle et répondre aux besoins variés des habitants.

Pour redonner la vitalité à ces lieux en même temps conserver leur programme de marché traditionnel, il sera pertinent de réimaginer leur rôle dans la ville. Ils devraient être envisagés non seulement comme de simples espaces commerciaux, mais aussi comme des pôles multifonctionnels pleinement mis en service pour leur population.

Civil Engineering and Development Department, Natural Terrain Landslides Hazards in Hong Kong.

Worldometer, Hong Kong Population (2024), 2024. <https://www.worldometers.info/world-population/china-hong-kong-sar-population/>.

University of Hong Kong Libraries, " 南京條約 " (Treaty of Nanking), Sun Yat-sen in Hong Kong.

Chris Feige, Jeffery A. Miron, The opium wars, opium legalization and opium consumption in China, *Applied Economics Letters* 15(12), 2008.

Hong Kong Special Administrative Region Government, 一國兩制 (One Country, Two Systems), 2002.

People's Daily Online, 邓小平关于“一国两制”的谈话 (Deng Xiaoping's Remarks on “One Country, Two Systems”), 2014.

Marco Zerner, "Hong Kong : Quels scénarios à la crise institutionnelle." *Revue Histoire*, August 11, 2024.

Likun Dong, " 论‘一国两制’的核心内容和基本目标 " (On the Core Content and Fundamental Objectives of 'One Country, Two Systems'), *一国两制研究 (One Country Two Systems Studies)*, no. 1, 2013.

Census and Statistics Department, Table E2021A: 2021 Population Census - Main Tables (Demographic), 2021, Table A105.

Census and Statistics Department, Table 110-02001 : Land area, mid-year population and population density by District Council district, 2023.

Ville de Lausanne, Office d'appui économique et statistique (OAES). Portrait Statistique 2024. Lausanne: Ville de Lausanne, September 2024.

Link REIT, "The History and Origins of Hong Kong's Fresh Markets", *Fresh Market Book*.

Arieh Goldman, Robert Krider, and S. Ramaswami. "The Persistent Competitive Advantage of Traditional Food Retailers in Asia: Wet Markets' Continued Dominance in Hong Kong." *Journal of Macromarketing* 19, no. 2, 1999.

Chung Man Carmen Tsui, 香港街市: 日常建築裏的城市脈絡 (1842-1981) (Everyday Architecture in Context : Public Markets in Hong Kong (1842-1981)), Hong Kong: The Chinese University of Hong Kong Press, 2022.

Select Committee on Commercial Relations with China, Report from the Select Committee on Commercial Relations with China, London: HMSO, 1847.

Martin R.Montgomery, “Report on the Island of Hong Kong (Enclosure 1, in No. 1 Governor Davis to the Right Hon. Lord Stanley, 20 August 1844)” in *Hong Kong Annual Administration Reports, 1841-1941*, ed. Robert L. Jarman, vol. 1 Slough, England: Archive Editions, 1996.

National Library of Scotland, "Map of Hong Kong and the New Territories." Southampton: Ordnance Survey, 1846. <https://maps.nls.uk/hongkong/102621568.html>.

Butcher John and Howard Dick, eds. *The Rise and Fall of Revenue Farming: Business Elites and the Emergence of the Modern State in Southeast Asia*. London: Palgrave Macmillan, 1993.

Christopher Munn, *Anglo-China: Chinese People and British Rule in Hong Kong, 1841-1880*, London: Routledge, 2001.

Carl Smith Collection, Public Records Office, Hong Kong; November 23, 1849, 332-333, CO 129/30, The National Archives, Kew.

Jinze Fu, " 香港为何繁荣，深扒 176 年历史 " (Why Is Hong Kong Prosperous? A Deep Dive into 176 Years of History), *观察者网 (Observer)*, March 26, 2017.

香港地方志中心 . " 香港首次人口普查 " (Hong Kong's First Population Census). *香港志 (Hong Kong Chronicles)*, 2021.

Government Notification No. 59", The Hong Kong Government Gazette, June 29, 1858.

Osbert Chadwick, Mr. Chadwick's Reports on the Sanitary Condition of Hong Kong; with Appendices and Plans (London: George E.B. Eyre and William Spottiswoode, for Her Majesty's Stationery Office, 1882).

Antiquities Advisory Board, "Historic Building Appraisal: Steps of Pound Lane, Sheung Wan, H.K." March 15, 2021.

Pui-yin Ho, Duality in Planning (1841–1898). Cheltenham: Edward Elgar Publishing, 2018.

Moiria M. W. Chan-Yeung, A Medical History of Hong Kong: 1842-1941.

Memorandum: Changes in the Public Health Organization in Hong Kong during the Period 1927 to 1937, in Sessional Papers 1937, Hong Kong: Government Printer, 1937.

"Report on the Progress of the Public Works during the First Half-Year 1892", in Sessional Papers 1892 Hong Kong: Government Printer, 1892.

"Report of the Director of Public Works, for the year 1904", in Sessional Paper 1905, Hong Kong: Government Printer, 1905.

Lee Ho Yin, and Lynne DiStefano, "Wan Chai Market: Rediscovering Streamline Moderne Architecture." InMediaHK, May 2, 2009.

"Report of the Director of Public Works for the Year 1934", in Administrative Reports for the Year 1934, Hong Kong: Government Printer, 1935.

The Hong Kong Institute of Architects, A Study on Historical and Architectural Context of Wan Chai Market, 2004.

"Wanchai Market: Modern Structure in Place of Old One", South China Morning Post, 2 Avril 1930.

Antiquities Advisory Board, 保存灣仔街市 (Preservation of Wan Chai Market), April 16, 2008.

"70 年歷史 灣仔街市保育惹爭議 " (70 Years of History: Wan Chai Market Conservation Sparks Controversy), 香港文匯報 (Hong Kong Wen Wei Po), August 4, 2007.

Antiquities Advisory Board, AAB Paper 133: Wan Chai Market Annex A.

Tracey L.-D. Lu, "Heritage Conservation in Post-colonial Hong Kong", International Journal of Heritage Studies, 2009.

Qiuli Xue, Qiu Yue, "Municipal Services Buildings in Hong Kong: An Evolution from the 1980s to the 21st Century." Journal of Architectural History, no. 4, 2022.

"市局计划兴建多层街市大厦 " ("Municipal Council Plans to Build Multi-Storey Market Buildings"), 工商晚报 (Industrial and Commercial Evening News), July 17, 1977.

Ying Zhou, "Social Condenser Extraordinaire: The Municipal Services Buildings of Hong Kong." Journal of Urban Planning and History, 2022.

Leisure and Cultural Services Department, "Ngau Tau Kok Road Sports Centre." Leisure and Cultural Services Department Official Website.

Urban Services Department, Hong Kong Annual Departmental Report by the Director of Urban Services, J. R. Lee, Government Printer., 1983.

Sze-ki Lui, "An Ethnographic Comparison of Wet Markets and Supermarkets in Hong Kong." The Hong Kong Anthropologist 2, 2008.

Chan, Vivien. "Markets Made Modular: Constructing the Modern 'Wet' Market in Hong Kong's Public Housing Estates, 1969–1975." Urban History 50, no. 4 (2023).

Hong Kong Logistics Association, Cold Chain Management System Project Guide, 2022.

Hong Kong Trade Development Council (HKTDC), Cold Chain Management Guide, 2022.

Jackie Jia Lou, "Spaces of Consumption and Senses of Place: A Geo semiotic Analysis of Three Markets in Hong Kong." Social Semiotics 27, no. 4, 2017.

Hong Kong Special Administrative Region Government, LCQ17: Operation situation of public markets, Press Releases, 2024.

Legislative Council Panel on Food Safety and Environmental Hygiene, " 熟食市場及熟食中心供應的檢討 " (Review of the Provision of Cooked Food Markets and Cooked Food Centres), LC Paper No. CB(2)492/10-11(05), December 14, 2010.

Ursula Sigrid Bougoure, and Bernard Lee, "Service Quality in Hong Kong: Wet Markets vs. Supermarkets." British Food Journal 111, no. 1, 2009.

GU Daqing, Vito BERTIN, HU Puileng, 大象無形——香港現代建築個案研究之中環街市 (The Greatest Form has no Shape: The case study of Hong Kong Modern Architecture, Central Market), 《時代建築》 Time+Architecture, Shanghai: Tongji University, issue: 143, 2015/3.

Census and Statistics Department, 2016 Population By-census: Key Statistics. Hong Kong: Census and Statistics Department, 2016.

Vito Bertin, The architecture of Central Market, 2011. <http://www.vitobertin.hk/top/01-cm/index.html>.

XinMedia, "2015 香港建築師學會年獎得獎作品介紹 - 伍振民建築師事務所 " (Introduction to the 2015 Hong Kong Institute of Architects Annual Award-Winning Works - Ng Chun Man Architects & Engineers), 欣傳媒 (XinMedia), September 9, 2015.

Dennis Lau & Ng Chun Man Architects & Engineers (HK) Limited, "Exterior Photograph, Urban Council Aberdeen Market Complex (circa 1979–1983), Aberdeen, Hong Kong" M+ Collections.

Food and Environmental Hygiene Department, Market Modernisation Programme Project in Aberdeen Market, Hong Kong: Food and Environmental Hygiene Department, September 22, 2020.

Headline Daily, " 社區的事：香港仔街市空置率近兩成，吉舖多人流少，檔販叫苦唔知捱到幾耐 " (Community Matters: Aberdeen Market's Vacancy Rate Nears 20%, Few Visitors, Many Stalls Struggling). Headline Daily, novembre 2024.

Liber Research Community, " 油麻地街市已不合時宜 還是被投閒置散？ " (Yau Ma Tei Market: Outdated or Neglected?), Liber Research Community, septembre 2022.

Onebite, " 香港人還需要街市嗎？ " (Are Wet Markets Still at the Heart of Hongkongers' Lives?), GUTS:CASE HK, January 26, 2022.

曹疏影, " 油麻地街市的一场对话：新还是旧，只能二选一吗？ " (A Conversation at Yau Ma Tei Market: Must We Choose Between New and Old?), 端传媒 (Initium Media), April 26, 2016.

Central Market, " 历史时间轴 " (History Timeline), 传承与历史 (Inheritance and history). <https://www.centralmarket.hk/sc/history-timeline>.

Henri De Hahn, "Hong Kong: The History of Central Market." Hahn's atelier, July 5, 2023.

Edbert Cheng "Public Passages: Hong Kong Central Market and Escalator." Undergraduate thesis, Cornell University, 2016.

PMQ 元創方, " 方圓百里：世界上最長的戶外行人電梯 " (Around PMQ: World's Longest Outdoor Covered Escalator System), 文化生活 (Culture Life).

Xin Fang, " 中国食品冷链的现状与思考 ." (The Current State and Reflections on China's Food Cold Chain), 深思顾问机构 (Hong Kong Shensi Consulting Group) (香港).

XinMedia, "2015 香港建築師學會年獎得獎作品介紹 - 伍振民建築師事務所 " (Introduction to the 2015 Hong Kong Institute of Architects Annual Award-Winning Works - Ng Chun Man Architects & Engineers), 欣傳媒 (XinMedia), September 9, 2015.

Xin Shao, " 明日回歸！中環街市完成全面活化 " (Reopening Tomorrow! Central Market Completes Comprehensive Revitalization), 香港文匯報 (Wen Wei Po), August 22, 2021.

Urban Renewal Authority, Public Opinion Survey on the Future Use of Central Market, Hong Kong: Urban Renewal Authority, 2009.

山區麵包王 , " 五月牛雜粉麵：單挑大戰牛魔王 " (May Ngau Zaap Noodles: Solo Battle with the Beef King), 山區裡的走走遛遛 (Walking and Wandering in the Mountains) (blog), July 24, 2022.

民坊 (People's Place), " 友愛街市翻新工程 " (Yau Oi Market Renovation Project), 民坊 (People's Place).

Leisure and Cultural Services Department, " 牛池灣體育館 " (Ngau Chi Wan Sports Centre). Leisure and Cultural Services Department.

