

**Bonne  
Humeur**

**Chaleureuses  
fêtes**

Les ingrédients pour des fêtes de fin d'année sont relativement simples mais demandent une attention particulière de tous les détails. A commencer par la "mise en scène" afin de créer les meilleures conditions pour inviter tout un chacun à oublier ses soucis quotidiens. Eclairage chaleureux, dressage de table soigné, petits détails qui sortent de l'ordinaire... tout peut concourir à optimiser ces moments privilégiés de l'année où l'on retrouve sa famille et ses amis.

Côté cuisine également l'heure est à l'exception. Et il n'est pas toujours nécessaire de casser sa tirelire pour s'offrir quelques agapes prestigieuses. Un peu d'imagination et d'audace dans la présentation peuvent déjà changer beaucoup de choses. Et surtout, le choix de produits de saison et le sens de l'anticipation peuvent aider à faire les bons choix suivant votre budget. Car si un bon repas est toujours appréciable, il n'est pas que le fruit des ingrédients de votre menu. Il découle aussi naturellement de la façon dont tout cela est mis en scène dans votre environnement transformé pour l'occasion. Pour une bonne mise en bouche, rien ne vaut un détour aux Halles, à l'abri du vent et à la chaleur du cœur contagieuse de vos étaliers.

**Christophe  
Donnet**

# La vie des Halles

## Narbonne

*L'équipe de La Vie des Halles  
et tous les étaliers vous souhaitent des fêtes  
remplies de bonheur et de saveurs.*

**L'olive, fruit des dieux**

**L'huître en direct  
de Leucate**

**Histori'Halles**



Journal d'information  
sur l'actualité des Halles  
et des produits autochtones  
**N°7 décembre 2006**

*Avec la Ville de Narbonne,  
adoptez la "cabas attitude"*

*Avec Victor\**



*pour mes courses  
j'utilise un sac en tissu*

*Quelques conseils...*

- *Evitez de prendre un sac en plastique pour emballer un seul objet si vous avez un sac ou la voiture à proximité,*
- *Privilégiez les fruits et légumes en vrac,*
- *Prenez un sac réutilisable, un cabas, un chariot à roulettes...  
pour faire vos courses.*

**Changez vos habitudes,  
faites un geste pour l'environnement !**

## Noël aux Halles

**P**our les fêtes de fin d'année, l'Association des Artisans et Commerçants des Halles organise un jeu. Les bulletins seront distribués et devront être visés par un commerçant participant. Suite au tirage au sort, les heureux gagnants pourront remporter :

- 60 places de matches de Rugby (50 en top 14 pour RCNM-MONTPELLIER le 06/01/07 à 18h30 et 10 en Challenge Européen RCNM-GRAN PARMA le 20/01/07 à 18h30).
- 20 places de matches de Volley Ball (10 pour UVBN-St QUENTIN le 13/01/07 à 20h et 10 pour UVBN-AJACCIO le 27/01/07 à 20h)
- 3 Lecteurs DVD de salon (en partenariat avec la Sté DOMOTEK-dépannage informatique).

### Les Halles à l'heure de Noël

A NOTER que les Horaires d'ouverture des Halles seront modifiés à l'occasion des Fêtes :

- Sam. 23/12/2006 et Dim 24/12/2006 de 7h à 19h.
- Lun 25/12/2006 de 8h30 à 13h.
- Sam. 30/12/2006 et Dim 31/12/2006 de 7h à 19h.
- Lun 01/01/2007 de 8h30 à 13h.



Appel aux annonceurs  
Soucieux de défendre une éthique du commerce, "La Vie des Halles" est ouvert exclusivement aux annonceurs qui entretiennent des valeurs autant dans leurs produits que dans la façon de les proposer.

Contact : 06 60 06 20 33

Email : [vie-des-halles@wanadoo.fr](mailto:vie-des-halles@wanadoo.fr)

Retrouvez également toute l'actualité des Halles sur le site Internet de l'association des étaliers :

[www.narbonne.halles.fr](http://www.narbonne.halles.fr)

"La Vie des Halles de Narbonne" est une publication de LG Editions en partenariat avec l'Association des artisans et commerçants des Halles de Narbonne.

Adresse : 3, place de l'Oratoire - 30900 Nîmes.

Conception et réalisation : Christophe Donnet

Dépôt légal à parution

Numéro gratuit interdit à la vente

Contact : [vie-des-halles@wanadoo.fr](mailto:vie-des-halles@wanadoo.fr)



# Anim'Halles



## Cure de jus de raisin



Le mercredi 22 novembre, l'Association des Artisans et Commerçants des Halles a reçu les enfants du Narbonnais au coeur des Halles pour une initiation à la dégustation proposée par la Cité de la Vigne et du Vin dans le cadre de l'opération "Une cure de Santé avec le jus de Raisin". Les parents aussi étaient de la partie. Les différentes sessions de 20' chacune ont attiré un public nombreux et avide de nouvelles "sensations santé". Mais en fait, la "cure raisin", ça fait du bien tous les jours. ■

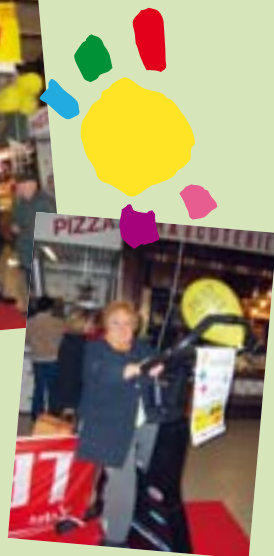
## Changement



Le Primeur "Chez Sébastien" (entre le "Comptoir des Halles et "Chez Bebelles") devient "Chez Paul" avec de nouveaux propriétaires dynamiques et volontaires. Bienvenue à eux et bon ne route aux Halles. ■

## Téléthon aux halles

35 commerçants ont accepté de répondre favorablement à cette opération au bénéfice du Téléthon en acceptant de donner 5 centimes par km parcouru. 171 Km ont été parcourus par les clients (et même certains commerçants qui ont montré l'exemple) durant les deux matinées. C'est donc 300 euros qui seront versés par les étaliers à l'AFM dans le cadre du Téléthon 2006. ■



Bonnes Fêtes à tous nos Clients

# SARL JALEX

Jackie FRANCES

pensez à offrir des corbeilles de fruits pour les fêtes !

Livraison GRATUITE à domicile.

7j/7j aux centre des Halles 04 68 32 08 05



## Le RCNM a 100 ans

Une bonne partie du RCNM a rendu visite aux étaliers, partenaires du club, pour faire honneur à la grandiose statue commémorant les 100 ans de l'équipe. Une belle pièce de plus d'une tonne et demie et de 2,5 mètres réalisée par l'artiste Sébastien Cohendett sur le thème du rugby bien sûr. Réalisée dans la masse d'un cèdre mythique et plus que centenaire puisqu'il s'agit de l'arbre qui trônait place de la Révolution, elle fait escale au cœur des Halles pendant tout le mois de décembre avant de rejoindre son lieu d'implantation au stade. ■



## Quand les étaliers sortent

Quelques étaliers ont pris la bonne habitude de ne pas trop tenir en place. Et dès que l'occasion se présente, ils sortent de leur écrin d'acier et de verre pour aller à la rencontre d'un autre public. Michel Enguix de la charcuterie "La Merinilloise" est de ceux là. Après l'Aligot sur le seuil des Halles durant la "Semaine du goût", il a pris position au cœur du Marché de Noël dans un chalet de saison particulièrement appétissant. Jambon sur l'os, charcuteries artisanales et originales côtoient l'incontournable Aligot dont il est le Maître incontesté. A déguster sur place ou à emporter. ■



## Sapins de Noël

Les Halles s'associent à l'opération Sapins de Noël des Quartiers du 14 décembre 2006 à 18 h 15 en préparant, pour le compte de la ville, du vin chaud et du chocolat chaud qui seront distribués aux participants dans les quartiers. ■



**Le Haloir**

Plateaux Personnalisés

★ Plus de 30 chèvres différents

★ Sélection du Fromager

★ Brie aux Truffes

Halles Centrales 11100 Narbonne 04 68 32 10 01





## Le Haloir : l'excellence du fromage

Fabienne et Bernard qui mènent la destinée d'une des plus célèbres fromageries des Halles depuis 2002 sont l'exemple type de ce que l'on peut qualifier de "nouveaux étaliers". Rien en effet ne les prédisposait à se retrouver ainsi derrière un étal de fromages, et qui plus est, un étal à forte personnalité depuis qu'Elisabeth Laure y officiait. Lorsque cette dernière décide de se retirer, elle croise ce jeune couple qui désirait alors changer d'une vie qui semblait toute tracée dans le Béarn où ils travaillaient tous les deux en entreprise. Désir de soleil et d'une meilleure qualité de vie, ils débarquent donc à Narbonne et grâce à l'aide de la CCI font connaissance du Haloir alors à céder. Et même s'ils ne connaissent pas grand chose aux fromages à cette époque, ils se revendiquent tout deux de pays de fromages (Fabienne est originaire d'Auvergne et Bernard vient des Pyrénées Atlantiques, deux terres riches en fromages variés). Chacun de leur caractère entreprenant et leur volonté feront le reste. Après un mois au côté d'Elisabeth Laure et de nombreuses lectures spécialisées, ils prennent donc le relais en 2002. Sacré défi parfaitement relevé puisque cinq ans après, ils ont non seulement conservé la fidèle clientèle mais ont aussi développé de nouveaux habitués. Ce n'est pas un



hasard car au-delà de la constance dans la qualité des produits, ils ont aussi gardé l'esprit de la Maison. A savoir, conseils avisés, sourires sincères de mise et un bonheur contagieux d'être là. " *Je suis fondamentalement optimiste et je ne connais pas le stress* " confie Fabienne toujours un sourire au bord des lèvres. On peut y ajouter une passion pour le fromage qu'ils vont principalement sélectionner chez de petits producteurs. D'ailleurs, leurs rares jours de vacances sont consacrés à des visites d'affineurs ou de producteurs. Le Haloir propose ainsi uniquement des produits fermiers avec quelques exclusivités comme les produits de la vallée d'Osso ou encore des fromages Corses, Italiens et une belle gamme de fromages Suisses. Parmi les exclusivités, on trouve aussi le mythique beurre d'Echiré venu en droite ligne des Deux Sèvres. Et pour partager leur science et leur passion, Fabienne et Bernard organisent à la demande des dégustations croisées de fromages et de vins. Un couple qui a brillamment réussi sa reconversion et qui a trouvé à Narbonne des " *gens chaleureux et curieux* ". Et en amoureux de la planche à voile, Bernard peut désormais s'en donner à cœur joie pendant que son épouse réalise des pastels à ses heures perdues. ■



Coquillages

# L'ETOILE DE MER

Jean Louis DELLONG

Poissons de Méditerranée en direct de la Crique



**Pour les Fêtes**  
pensez à nos  
**CRUSTACES VIVANTS**



04 68 32 06 04  
04 68 41 04 39

**Le Haloir**  
**Halles Centrales de Narbonne**  
Ouvert tous les jours de 7h00 à 13h00  
sauf le lundi  
Tel : 04 68 32 10 01



## FROMAGES DE FÊTES

Fabienne recommande quelques produits particulièrement festifs comme le Brie aux truffes, une grande variété de chèvres ou encore l'incontournable et moelleux Mont d'Or.

La Maison propose également des plateaux personnalisés selon vos goûts ou en vous laissant guider par Fabienne et Bernard.

Avec

## MOLLINIER TRAITEUR

Vos fêtes auront du goût



Halles Centrales  
04 68 32 32 77

# BIO-NATURE

Tél. 04 68 90 45 25

## VOTRE MARCHÉ BIO

dans les HALLES DE NARBONNE

**CHOCOLATS**  
(Fabrication Artisanale)

**DATTES**  
(à volonté)

**MARRONS GLACÉS**

**IDÉES C-IDE-UX !**



**PERNIN VOLAILLES**  
Le Clos de Foncalvy  
Salaisons de la Montagne Noire



**Pour vos fêtes de fin d'année**  
**Offrez vous une volaille de qualité**

Halles centrale  
11100 NARBONNE  
Tél : 04 68 32 61 18  
Mobile : 06 84 11 53 32

# L'olive, fruit des dieux

L'identité du Languedoc-Roussillon est intimement liée à la culture de l'olivier. Un arbre millénaire qui, outre les nombreux symboles qu'il véhicule, est aussi source de bien-être et de santé. Que ce soit en confiserie ou en huile, l'olive est aujourd'hui considérée unanimement par le monde médical et scientifique pour ses bienfaits sur la santé. C'est sans aucun doute aussi l'arbre qui génère le plus de passions. Il suffit de voir le nombre d'associations et de manifestations organisées autour de l'olive pour s'en convaincre.

Un peu délaissé après les grandes gelées de 1956 qui décima une grande partie des oliveraies, il retrouve ses lettres de noblesse au début des années 90. Depuis lors, l'engouement n'a cessé de croître. Mais le choix des oléiculteurs de la Région qui sont désormais unis autour d'organisations structurées, reste de maintenir un niveau qualitatif haut de gamme face à une concurrence de masse comme l'Italie ou l'Espagne pour ne parler que de nos voisins. Et ce positionnement commence à payer et répond également à une logique de terroir puisque nos deux espèces phares (la Lucques et la Picholine) ne sont produites que dans notre région. Le savoir faire en matière de pressage et de confiserie ont fait le reste pour placer les olives de la Région dans le segment qualitatif en contenant les quantités produites.

## La Lucques : la variété d'olives de table par excellence

Unique au monde et très appréciée l'olive de Lucques est produite exclusivement dans l'Aude, l'Hérault et les Pyrénées-Orientales. D'un vert éclatant, elle présente une forme particulière en croissant de lune et son noyau est courbé. Vous apprécierez son petit goût de noisette beurrée, doux et peu salé. Tel un grand cru, sa chair fine, savoureuse et pulpeuse lui confère un goût délicat qui fait le régal de tous les connaisseurs. Sa période de récolte se situe en septembre.

## La production audoise

L'Olivière, la Lucques et la Picholine sont les variétés prédominantes pour la fabrication de l'huile.

On estime le volume de production annuel de 400 à 600 tonnes pour 300 hectares de surface de production. Cela représente 100 000 arbres dont 60 000 ont été plantés ces cinq dernières années.

Les oléiculteurs de l'Aude et le Syndicat Oléicole du Pays de l'Aude représenté par Hervé Pasquié se sont engagés dans une démarche globale d'obtention d'une Appellation d'Origine Contrôlée pour la variété Lucques et à plus long terme pour l'huile d'olive. Ils œuvrent également par des actions de promotions et de communication, par un dynamisme fort à la valorisation de ce produit unique aux vertus gustatives et gastronomiques incomparables.

*Drupe : nom commun - féminin (drupes) : botanique fruit à noyau entouré d'une pulpe*



## L'olive de table

L'olive est une drupe. Il n'existe pas de variétés d'olives vertes et de variétés d'olives noires.

D'abord verte en été, elle se colore en rouge, violacé en septembre/octobre. On dit qu'elle est tournante.

A la fin de l'automne elle devient noire.

Les confiseurs aussi appelés "préparateurs d'olives" jouent d'une grande connaissance et d'une certaine intuition pour les dosages des saumures, les temps de latences et les passages à l'eau claire. Tout un art dont chaque confiseur (amateur ou professionnel) garde précieusement son secret.

## L'huile de table

Elle est extraite de la pulpe, de l'amande et du noyau. Indispensable évidemment dans notre cuisine méditerranéenne. C'est une touche de soleil dont la saveur rehausse de façon nuancée les plats chauds ou froids. Outre ses valeurs gustatives, l'huile d'olive est recon-





## LE SAVEZ-VOUS ?

- Une petite friction d'huile d'olive chaque matin sur vos gencives prévient du déchaussement des dents.
- Et pour une digestion plus facile avant un repas copieux et arrosé : n'oubliez pas d'avalier la cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Il faut entre 6 et 7 kilos d'olives pour fabriquer 1 litre d'huile.



nue pour ses propriétés médicinales et gustatives. Telle une liqueur douce et parfumée exempte de mauvaise acidité, onctueuse elle stimule la digestion, prévient du vieillissement du cerveau et du système nerveux. ■

### QUELQUES CHIFFRES CLÉS EN LANGUEDOC ROUSSILLON

*L'olivier fait partie du patrimoine culturel de la Méditerranée, présent depuis très longtemps dans la région, les variétés les plus connues sont cultivées depuis 7 000 ans. L'olive et sa production est le résultat d'une patience et ténacité des hommes qui grâce à leur savoir-faire ont sélectionné et amélioré la production au fil des siècles. L'olive, ni fruit, ni légume, 100 % Olive est unique au monde.*

- 13 000 oléiculteurs,
- l'olive de table représente 45 % de la production nationale,
- l'huile d'olive représente 16 % de la production nationale,
- 38 moulins à huile en 2006,
- 9 confiseurs d'olives de table.

### La Moulin de l'Oulibo, capitale de la Lucques

La Lucques est considérée à juste titre comme l'une des meilleures olives de tables. Dans le département de l'Aude, le principal Moulin et l'unique coopérative oléicole, L'Oulibo, représente l'une des meilleures vitrines de ce nectar. Avec ses méthodes millénaires -deux meules de granit de 1,5 tonnes chacune-, l'huile est extraite dans le plus pur respect d'un savoir-faire pour filtrer la quintessence du fruit. Le Moulin propose également un "palais de la gourmandise" et un environnement qui plonge le visiteur dans le monde de l'oléiculture.

**"L'Oulibo" - 11120 Bize-Minervois**  
**Tél : 04 68 41 88 90**  
**Email : [contact@loulibo.com](mailto:contact@loulibo.com)**





## L'Hospitalet : escapade gourmande à 7 mn des Halles

*Il a "du jus" Richard Naël, jeune Chef du Château de l'Hospitalet à quelques coups de vent du centre de Narbonne. Un somptueux domaine entre mer et ciel, entre vignes et vieilles pierres. Un lieu où le temps suspendu donne envie de dévorer des saveurs épicuriennes que le Chef concocte avec inspiration.*

Une inspiration et un savoir que Richard Naël a construit avec la patience et l'exigence des Compagnons du tour de France avant de parfaire sa formation auprès de Paul Bocuse à Lyon. De ces apprentissages dans les règles de l'art, il a gardé la rigueur tout en libérant sa créativité. Arrivé dans la Région en 2001, il prend les commandes des cuisines de l'Hospitalet en 2003. Il convient en effet de préciser qu'il prend en main les deux cuisines de l'établissement : "La Grange", restaurant gastronomique et "L'olivier", plus axé sur les plats brasseries et son fameux "Buffet de vin du Domaine de l'Hospitalet". Et c'est avec un égal bonheur que le Chef orchestre ces deux approches différentes mais complémentaires de la cuisine. Au final, l'objectif est le même : faire plaisir... et se faire plaisir. Car si l'étendue de la tâche est pour le moins complexe (commandes, courses, rencontres avec les fournisseurs, gestion des plannings...), Richard ne lâche pas ses fourneaux bien longtemps. Juste le temps de faire un petit tour en salle pour échanger quelques mots avec ses visiteurs. Un état d'esprit qui donne toute son âme aux deux restaurants. Côté cuisine, le Chef aime surprendre, révéler les saveurs par leurs contraires, inventer tout en s'appuyant sur

de solides "fondamentaux" de la cuisine méditerranéenne. Il mélangera ainsi facilement du maquereau avec du caviar ou encore associera des produits de la terre et de la mer.

Côté "L'olivier", les formules alléchantes proposent un choix entre 6 entrées, plats et desserts. Cette saison, pour se mettre l'eau à la bouche, on peut évoquer le "Duo de pastilla, chèvre et brie au miel de romarin" ou encore le "pressé de foie gras aux figues". Savoureux. En plat, "le loup entier rôti aux citrons confits au sel et riz sauvage" ravira les amateurs de poissons. Saison oblige, on pourra aussi craquer pour un "civet de sanglier façon La Clape"... Le tout arrosé de vins du Château à discrétion.

Côté gastronomique, "La Grange" pousse le bouillon encore plus loin avec le "risotto Carnaroli à la truffe blanche d'été" ou le "pressé de poivrons confits et anchois frais d'ici" par exemple pour se mettre en appétit. Après, vous avez le choix entre la mer et les terres si ce n'est parfois les deux comme le "fuseau de Saint Pierre incisé au lard fumé posé sur un lit royal de petits violets". Dans les plats du cru, on peut citer les "bruchettas de pigeon du Mont Royal et son fromage frais façon cervelle de Canuts". Que du bonheur arrosés de vins fins du Domaine et du Pays.



Passionné jusqu'au bout, quand Richard Naël a quelques jours devant lui (rarement), il va voir les collègues implantés un peu partout en France. Une façon de se ressourcer tout en continuant à polir son ouvrage. ■

### Château l'Hospitalet

Route de Narbonne Plage - 11000 Narbonne - Tél : 04 66 45 28 50

Restaurant "L'Olivet" : ouvert tous les jours de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30 - Menus à partir de 18 € buffet vin inclu

Restaurant "La Grange" : ouvert du vendredi au dimanche midi et soir  
Menus à partir de 45 €.

## ...une recette

### Pressé de Foie Gras jambon Pata Negra et tapenade d'olive noire

#### Ingrédients (pour une terrine d'un kilo) :

- 2 lobes de foie gras de canard de 400/450 grammes chacun ;
- 10 tranches de jambon Pata negra ou simplement cru selon le budget ;
- 100 grammes de tapenade olive noire (préférence Bize) ;
- 3 grammes de poivre gris ;
- 10 grammes de sel fin ;
- 1 gramme de muscade moulue ;
- 1 gramme de sucre semoule.

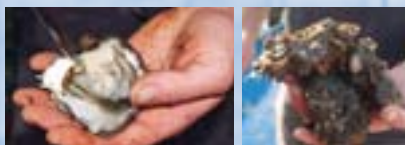
#### Réalisation :

- 1/ Mélanger les quatre ingrédients de l'assaisonnement ;
- 2/ Tailler le foie gras en escalope de 2 cm d'épaisseur et le poêler 1 mn et demi de chaque côté puis l'égoutter sur une grille ;

- 3/ Dégraisser et découenner le jambon ;
- 4/ Chauffer doucement la tapenade et l'égoutter pour enlever l'excès d'huile d'olive ;
- 5/ Prendre une terrine et la tapisser de papier film ou de papier sulfurisé (cuisson) ;
- 6/ Monter la terrine comme suit :
  - chemiser l'intérieur de la terrine avec des tranches de jambon cru en laissant dépasser de 5 cm de chaque bord de la terrine,
  - mettre une première couche de foie gras poêlé,
  - poursuivre en étalant la tapenade sur le foie gras,
  - remettre une couche de jambon,
  - finir la terrine avec un étage de foie gras,
  - rabattre le jambon que l'on avait laissé dépasser lors de la première étape,
  - fabriquer une presse (petite planche de bois ou de polystyrène) juste taillée à la dimension de l'intérieur de la terrine,
  - envelopper entièrement cette presse de papier film,
  - poser la presse sur la terrine et y poser dessus un poids (ex. : 2 briques de lait) pour presser le tout et laisser minimum 12 h au réfrigérateur,
- 7/ Détailler la terrine en tranche de l'épaisseur désirée suivant l'appétit.

Vin conseillé : un Corbière millésime 2005 Gérard BERTRAND Domaine de Villemajou.

## L'huître : en direct de Leucate



*Les fêtes de fin d'année sont particulièrement propices à la consommation d'huîtres. Par son côté festif d'abord mais aussi parce qu'à côté des agapes, elles apportent toutes leurs saines vertus venues de la mer. Et si à première vue, il s'agit d'un aliment simple voire primaire, leur production relève d'un véritable travail long et fastidieux. Il ne faut pas moins d'une dizaine de manipulations et minimum trois ans pour élever une huître.*



### Visite guidée d'un producteur de Leucate

Olivier Boniface, l'un des plus grands producteurs sur Leucate avec 200 ares et 16 tables de production pour quelque 100 tonnes d'huîtres annuellement nous raconte la genèse de ce fruit de mer royal.

Il y a d'abord le naissain produit en Atlantique pour sa qualité qui arrive à Leucate. La petite huître a alors déjà 18 mois. Manuellement, chaque coquille est attachée trois par trois le long d'une corde et collées ensemble à l'aide d'un ciment marin. Les tables sont ensuite emmenées sur les barges jusqu'au parc où chaque corde est plongée à 4 mètres de profondeur. Elles y resteront 10 mois pour arriver à maturité.

Là, les cordes sont sorties de l'eau à la force des bras. Elles sont alors boueuses et leurs coquilles fourmillent de petits coquillages. Ramenées à quai, les huîtres subissent un lavage et on ôte, toujours à la main, le ciment et autres petits coquillages.

Elles repartent ensuite pendant 3 semaines au parc pour les déstresser après quoi elles repassent au lavage. Elles sont désormais prêtes à partir sur les marchés et les étals.

Boniface coquillages produit principalement des huîtres de Leucate n°3, charnue et particulièrement fine.

### Le savez-vous ?

- L'étang de Leucate offre des conditions particulièrement propices à l'élevage des huîtres et des crustacés de par sa situation, la météo et la bonne salinité de l'eau. Il ne faut ainsi que 10 mois pour amener le coquillage à maturité alors qu'il faut plus de 3 ans sur les côtes Atlantiques.
- L'idée reçue du fameux mois en "R" pour consommer les huîtres vient de loin mais n'a plus raison d'être aujourd'hui. Il s'agissait en réalité de problèmes liés aux transports à l'époque où les équipements et les temps d'acheminement étaient sensiblement moins performants. La laitance des mois de reproduction a également disparu puisque les huîtres cultivées aujourd'hui sont stériles majoritairement.

### Déguster l'huître

Si pour les puristes, rien ne vaut l'huître telle quelle, d'autres apprécient une goutte de citron ou un vinaigre à l'échalote ou plus simplement un demi tour de moulin à poivre.

L'huître peut aussi se cuisiner soit en persillade à la poêle soit gratinée au four avec un peu de chapelure pour donner du croquant. Leur texture se métamorphose alors complètement et devient fondante. Leur goût également subit une substantielle transformation avec un peu moins de la force de l'iode mais de subtils arômes complexes. ■

**Vous pouvez trouver les huîtres de Leucate de Boniface  
à l'Etoile de Mer aux Halles de Narbonne.**



# Portrait Hallière

## "Accro" des Halles !

Elle s'appelle Ingeborg de son prénom et Autier de son nom. Un mariage de cultures à l'image de cette jeune retraitée qui a parfaitement adopté et été adoptée par Narbonne et sa région. Arrivée en France en 1963, " par amour, pour le soleil et l'envie de changer ", la fougue de sa jeunesse la pose dans la cité audoise. Sans parler un mot de Français courant, - " à l'époque, on apprenait que le français littéraire dans les écoles allemandes " - elle s'immerge dans cette culture du Sud. Difficile en effet de faire son marché avec des tirades de Molière ! Son mari, lui écrit alors littéralement la liste des achats à faire aux Halles. Car d'emblée, c'est le coup de foudre pour le Marché couvert où depuis maintenant plus de quarante ans elle se rend quasi quotidiennement.



## Rencontre

**T**rès vite impliquée dans la vie locale, Ingeborg donnera des cours d'allemand à la Maison des jeunes, dans des lycées et assurera l'accueil à la Mairie de Narbonne. C'est dire si cette femme toujours jeune et dynamique a su trouver ses marques dans le Narbonnais.

Depuis peu à la retraite, elle profite pleinement de ses " plages marchés " où elle a tissé de nombreux liens avec les étaliers. " J'ai mes étaliers attirés depuis 40 ans " lance t'elle pas peu fière d'avoir vu défiler parfois plusieurs générations d'entre eux. Une fidélité toute germanique qu'elle justifie aussi par " l'humanité du marché " et la " proximité " qui lie le marchand et le chaland. " Qualité, service et conseils " séduisent toujours Ingeborg qui se laisse facilement " guider " par ses étaliers. Epicurienne, elle cuisine ainsi quotidiennement une cuisine méditerranéenne avec toujours une soif de découverte intacte. Toujours active, elle continue par ailleurs à transmettre sa science des langues et assure des traductions. Une façon de nourrir son esprit et de continuer à assouvir son appétit du partage. ■

" J'ai mes étaliers attirés depuis 40 ans "

**boniface**  
L'excellence de l'échaudé de Leucate et des fruits de mer  
Le spécialiste de palates de fruits de mer à emporter  
Des formules adaptées à vos envies  
Mieux à emporter  
Prenez votre plaisir au quotidien

Centre Ostréicole - Mas 20 - 11370 Leucate  
Ouvert tous les jours de 7h00 à 18h00  
**Tel : 04 68 40 11 00**  
Commandes par Internet : [www.boniface-coquillages.com](http://www.boniface-coquillages.com)  
Pour les fêtes, pensez à commander, vous n'en serez que mieux servis  
Produits disponibles à l'Etoile de Mer aux Halles de Narbonne



# Regard sur les Halles

*Exclusif : un "socio-hallologue" se penche sur vos Halles, ses mœurs et ses acteurs. Eloquent.*

Premier épisode :

## le paradoxe de l'étalier

L'étalier est un individualiste forcené qui partage un espace commun et qui sourit à l'arrivée des

badauds.

Alors, il s'enflamme et devient intarissable sur la qualité de ses produits.

Plus marchand que commerçant (même s'il ne marche plus), il a gardé l'esprit nomade de ses aïeux.

L'étalier aime se plaindre de la pluie, des lendemains de fête, du manque de considération des autorités, des charges, du coût de la vie, de la concurrence déloyale, de la baisse du

pouvoir d'achat, de la difficulté à stationner. Quand d'autres veulent supprimer un jour férié, l'étalier revendique 5 jours fériés par semaine. Cela lui laisserait deux jours de repos et des recettes plus confortables.

L'étalier n'a que des produits exclusifs. Avec une moyenne de 50 références par étal, cela donne plus de 5000 produits exclusifs aux Halles.

L'étalier est courageux : il se lève avant l'aube et ne se couche jamais avant d'avoir bouclé sa journée.

Contrairement aux hommes politiques, l'étalier cumule une multitude de fonctions : centrale d'achat, transporteur, comptable, gestionnaire, magasinier, étalagiste, éclairagiste, manutentionnaire, chef d'entreprise, agent de service, conseiller gastronomique, relais d'opinion, animateur de centre ville... Ce qui justifie sa complainte quant à la hauteur de ses revenus.



# Histori'Halles

## Une architecture de fer

Voilà plus de 100 ans que les Halles de Narbonne telles que nous les connaissons, trônent sur le boulevard du Dr Ferroul. Leur architecture si particulière correspondait à cette époque à des critères bien précis, à la fois esthétiques et économiques, souvent appliqués à bon nombre de Halles de France. C'est à Victor Baltard que l'on doit leur style légendaire.

Cet architecte français du XIX<sup>e</sup>, a exercé à Paris sous le second Empire. Lui-même fils d'architecte, il remporte en 1833 le Grand Prix de Rome, préparé à l'Ecole des Beaux Arts de la capitale. Ce n'est qu'à partir de 1849 qu'il devient véritablement architecte de la ville de Paris et qu'il va y bâtir leurs célèbres Halles de 1852 à 1872 dont seul subsiste un pavillon qui signe aujourd'hui un style particulier : le pavillon de type Baltard.

Nous sommes à l'époque sous le règne de Napoléon III, et bien que suscitant des controverses, l'architecture métallique est à son

apogée avec l'avènement de l'aire industrielle et apparaît s'adapter au mieux aux spécifications d'un marché couvert. Le métal est léger, il va permettre de dégager des espaces et d'apporter la clarté nécessaire. Il peut également supporter de grandes verrières qui vont amener de la lumière naturelle. Qui plus est, ce gain de place facilitera la circulation des personnes et des marchandises.

Victor Baltard a donc inspiré bon nombre de constructeur par son style rationnel. Nos Halles ont donc été réalisées selon un standard de cette période mais au-delà de la volonté esthétique, il y avait avant tout un contexte économique fort. Car la vie aux Halles du début du XX<sup>e</sup> et celle que nous connaissons aujourd'hui était tout à fait différente. A l'image des différentes classes qui composaient la société, les commerçants étaient divisés en deux. A l'intérieur on pouvait retrouver les plus "aisés", qui avaient pignon sur rue et qui faisaient commerces de denrées telles que volailles, fromages etc... et à l'extérieur, en plein air, accolés à la façade, des marchands beaucoup moins fortunés, qui se contentaient d'une marchandise trouvée de-ci de-là telles herbes aromatiques, escargots etc.... Cette tâche incombait souvent aux femmes que l'on laissait d'ailleurs se placer librement et sans payer de taxes.



Victor Baltard



## La cote des Halles

Chaque mois, "La Vie des Halles" vous propose les prix moyens d'un choix de produits de saison. Une façon de comparer et de tordre le cou aux idées reçues. Selon plusieurs enquêtes, le rapport "qualité/prix" est toujours plus avantageux sur les marchés et dans les Halles... la convivialité en plus.

### Légumes

- Avocat : 1 €/pièce
- Mâche : 1 €/100 grammes
- Endives : 2,50 €/kg
- Navets : 2,40 €/kg
- Courgettes : 2,10 €/kg
- Artichauts violets : 2,60 €/kg
- Pommes de terre nouvelles : 1,20 €/kg
- Pomme Reinette : 2,80 €/kg
- Pomme Pink lady : 2,80 €/kg
- Clémentines : 2,50 €/kg

### Viandes et volailles

- Filet mignon : 14 €/kg
- Noix de veau : 18,50 €/kg
- Daube : 16,50 €/kg
- Tranches de gigot : 21,70 €/kg
- Tranche de veau : 10 €/kg
- Poulet Fermier élevé en plein air : 6,30 €/kg
- Lapin : 8,30 €/kg
- Poule nature : 4,50 €/kg
- Pintade : 6,50 €/kg

### Poissons, coquillages et crustacés

- Saumon : 15 €/kg
- Saumonette : 14,20 €/kg
- Dorade Royale : 10,80 €/kg
- Anguilles : 12,90 €/kg
- Coquille Saint-Jacques entières : 11,50 €/kg
- Moules gros calibres : 3,80 €/kg
- Huîtres de Bouzigues spéciale : 3,40 €/kg
- Saumon fumé : 44 €/kg

### Fromages

- Mont d'Or : 6 €/la boîte
- Comté : 16,50 €/kg
- Roquefort Papillon Label Noir : 23,65 €/kg
- Raclette : 16,50 €/kg
- Brie de Meaux : 14,20 €/kg
- Mimolette vieille : 26,80 €/kg
- Maroille : 17,50 €/kg

### Divers et traiteur

- Foie gras de canard entier : 24,90 €/300 gr.
- Boudin blanc au Porto : 18 €/kg
- Pâté de Campagne artisanal : 7,50 €/kg
- Saucisse de foie : 8,80 €/kg
- Rillettes d'oie Maison : 19,90 €/kg

Prix indicatifs sans engagements et suivant les cours des marchés.

*Préférez en tout état de cause les produits de saison, ils sont toujours plus savoureux et moins onéreux.*

L'étalier n'a pas la langue dans sa poche mais est plus habile à l'écoute qu'à la divulgation d'informations qu'il garde précautionneusement en cas de besoin.

S'il n'aime pas forcément manger, il adore donner envie aux autres.

L'étalier ne prend jamais de vacances. Il craint la concurrence et préfère occuper le terrain (comme les hommes politiques).

L'étalier est addictive à son métier. Même à la retraite, il vient quotidiennement humer les parfums des Halles.

En un mot, l'étalier n'est pas tout à fait un homme comme les autres. C'est dans le labeur quotidien qu'il s'épanouit le plus.

Et contrairement à la population laborieuse, plus il travaille, mieux il se sent. Certains pourraient en prendre de la graine... ■

*Halter et Gault*

*(prochain épisode : la vie de couple de l'étalier)*

Les Halles de Narbonne s'inscrivait donc dans un contexte économique et social tel, qu'elles ont été bâties à l'image de bon nombre d'autres marchés couverts en France de cette période de l'histoire. Mais chaque ville a apporté son identité propre. Et l'identité des Halles narbonnaise est d'autant plus forte qu'elles sont l'une des rares à avoir conservé leur emplacement et leur beauté d'origine. ■



*La construction des halles en 1900*



# LE PREMIER VIGNOBLE DU MONDE



Aucun territoire sur cette planète ne concentre une densité de vigne comparable à celle du Languedoc-Roussillon. La viticulture régionale livre ainsi autant de vin que tous les Etats-Unis, presque le double de l'Australie, trois fois plus que l'Afrique du Sud.

Sur une mosaïque de terroirs, sous le climat le plus propice à la vigne, 25000 vigneron rivalisent de savoir-faire pour produire la plus large palette de vins qu'une terre puisse porter.

Aujourd'hui l'ensemble des vins du Languedoc-Roussillon se fédèrent derrière une bannière unique « Sud de France/South of France » pour partir à la conquête des marchés en France et à l'international.

*Georges Frêche, Président de la Région  
Languedoc-Roussillon et le Conseil régional*

