

**Bonne  
Humeur**

**V'là  
l'printemps !**

# La vie des Halles

**Narbonne**

L'évolution climatique est au cœur des débats à un niveau jamais vu auparavant. Signe des temps ou effet de mode... il reste évident que nous vivons une mutation unique qui donne tout son piment à notre époque. Et comme dans toutes situations en mouvement, on peut très bien apprécier les événements positivement ou négativement. La fameuse et impérissable histoire du verre à moitié plein ou à moitié vide. C'est vrai pour la situation climatique. C'est encore plus vrai pour nos agriculteurs. Plus que de mutation, on peut parler de « Révolution » tant le présent est fragile et l'avenir incertain. Et pourtant, la richesse de nos terres et l'ingéniosité de nombre de nos producteurs prouvent que le verre n'est pas si vide que cela. Côté consommateurs, la prise de conscience de la nécessité d'entretenir cette richesse en privilégiant les produits de terroir témoigne aussi d'une intelligence collective. Car au-delà des aspects économiques et même culturels, c'est toute l'identité des territoires qui est en cause. Les Halles et les marchés restent à ce titre des bastions créatifs et le relais le plus direct entre le terroir et le citoyen.

**Christophe  
Donnet**



**Éleveur comme  
choix de vie**

**Les restos  
des Halles**

**Journal d'information  
sur l'actualité des Halles  
et des produits audois  
N°9 mars 2007**

### Une journée pour fêter le fromage

Le 24 mars sera une journée particulière pour tous les gastronomes. Initiée par l'association Fromages de Terroirs, la «Journée nationale du fromage» met en lumière le meilleur de la production des terroirs en matière de fromages au lait cru. Cette association créée en 2001 par un groupe d'affineurs et de fromagers d'excellence des quatre coins de France milite activement pour valoriser notre patrimoine de fromages au lait cru. Autant de reflets d'identités et de savoir-faire qui s'expriment dans la diversité des goûts et des régions. Aujourd'hui, l'association fait des émules en Europe et ce 24 mars sera une journée européenne avec des manifestations en Belgique, Italie, Angleterre, Allemagne et Espagne. ■

Site Internet : [www.fromages-de-terroirs.com](http://www.fromages-de-terroirs.com)



### Offre promotionnelle des commerçants

«Les halles, c'est pas seulement le Dimanche !». Voilà le leitmotiv qui a poussé une quarantaine de commerçants des halles à adresser un message fort aux consommateurs du bassin narbonnais. Une occasion de rappeler que les commerçants du marché sont également au service de la clientèle tous les jours de la semaine de 7h à 13h et qu'il est aussi possible pour ceux qui travaillent en semaine de venir faire leurs achats entre midi et deux en sortant du boulot. Et pour confirmer le bien fondé de cette démarche, ces mêmes commerçants se sont engagés à consentir des offres promotionnelles alléchantes valables sur la période du 20 mars au 9 avril 2007 du lundi au vendredi entre 12h à 13h. **Détail des Offres affichées aux halles ou sur le site Internet : [www.narbonne.halles.fr](http://www.narbonne.halles.fr)** ■



C'est le dimanche 25 mars que le grand défilé carnavalesque a été reporté suite au déluge du week-end prévu initialement.

Une grande journée de fête donc qui commencera aux Halles et qui se prolongera toute l'après-midi dans les rues de la ville. A noter qu'une dizaine d'étaliers s'est investie dans la réalisation d'un char sur le thème du cinéma... Mais le secret est bien gardé et il faudra donc être là pour profiter du spectacle. ■



### Useptimanienne

SAMEDI 31 MARS

À PARTIR DE 9H.

2000 participants chaque année

Pour cette 14<sup>e</sup> édition, les enfants des écoles du narbonnais et leurs parents sont invités à participer à la grande course de l'Useptimanienne au cœur de la ville. 4 parcours ont été mis en place par le comité des circonscriptions de l'inspection de l'éducation Nationale. Ainsi, chacun peut participer à cette course quel que soit son niveau. Pour cette course aux portes des halles, l'association des commerçants du marché, partenaire de l'opération pour la 8<sup>e</sup> année consécutive, s'installe le long du canal de la Robine sur la promenade des Barques pour offrir des croissants chauds bien mérités à chacun des enfants participants. ■

## Parking 1...



Les plus observateurs auront remarqué certaines modifications des marquages au sol à proximité des halles. Au delà de l'inversion de sens des épis de stationnement sur la partie gauche du boulevard Dr Ferroul, six places de stationnement (quatre face au Parvis + deux sur le Bd

Ferroul) se distinguent par un marquage au sol spécifique : larges rayures blanches en diagonale. Cette innovation a tout d'abord suscité l'interrogation chez les aficionados des halles, certains s'essaieront même à dire, avec beaucoup d'humour, qu'il pouvait s'agir de pistes d'entraînement pour piétons. Il n'en est rien. Il s'agit bien évidemment de zones de **stationnement minute**, celles-là même qui avaient été demandées voilà quelques mois par l'association des commerçants des halles alors présidée par Mme Frances. Nous ne manquerons pas de vous tenir informés des modalités d'utilisation de ces nouveaux espaces de stationnement dans notre prochain numéro. ■

## ... et parking 2

On évoque souvent les difficultés de stationnement en centre ville. C'est oublier les parking et notamment celui des Halles (souterrain Halles-Mirabeau) mais aussi les nombreuses places de stationnement en surface aux abords des Halles. Et de rappeler que **ces places sont gratuites avant 9h00 du matin et de 12h00 à 14h00**. Pourquoi ne pas en profiter pour faire ses courses à ces heures là ? ■

## Un sésame pour le coeur de ville

Cela fait 10 ans que la CCI et la ville de Narbonne et les associations de commerçants du centre ville ont lancé la carte "Atout Coeur de ville". Aujourd'hui, on dénombre 20 000 porteurs de ce sésame d'accès au centre qui offre une "épargne" non négligeable auprès des commerçants adhérents ou un moyen pratique et parfois gratuit pour régler son stationnement.

Pour rappel, il suffit de s'adresser auprès de la cinquantaine de commerçants adhérents (repérables par un macaron) pour récupérer gratuitement la carte. Après, à chaque achat, des points sont attribués et une remise immédiate de 5 à 10 % est accordée par les commerçants adhérents. La carte permet de régler une partie de ses achats ou de payer le stationnement en centre ville sur les emplacements de surface et les parking du centre. ■



## Toutes les voies mènent aux Halles

Les Halles sont partout un point de repère autant pour les autochtones que pour nos visiteurs. Ainsi, même les bateliers qui naviguent sur le canal de la Robine sont avertis de l'approche du marché couvert. Ils peuvent donc accoster sans danger aux pieds des Halles pour faire le ravitaillement. ■

### 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 étieliers :

[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)



## Pâques aux Halles

SAMEDI 8 ET  
DIMANCHE 9  
AVRIL 2007

Les deux matinées à partir de 10h30, les traditionnelles omelettes géantes seront réalisées au centre des Halles. Comme de coutume, elles seront concoctées par l'association des Artisans et Commerçants des halles avec le concours d'Eric Mollinier et Hélios Martinez. Pas moins de 720 œufs et une vingtaine de kilos de garnitures (oignons et pommes de terre) seront nécessaires à leur réalisation.

Il est important de préciser que, comme chaque année, les fournitures de matières premières, sont généreusement offertes par des fournisseurs partenaires des halles. Nous les en remercions chaleureusement.

Le Narbonne Volley pourrait être présent le samedi matin pour lancer et parrainer l'animation. Les omelettes seront offertes en dégustation aux clients des halles.

Les commerçants quant à eux ont été invités à décorer leur étal en jaune et vert pour l'occasion.

**Détail des Offres affichées aux halles ou sur le site Internet : [www.narbonne.halles.fr](http://www.narbonne.halles.fr)** ■

## Un peu de poésie dans la ville

Pendant tout le mois de mars, la ville se met en poésie dans le cadre du printemps des poètes. Ainsi, des panneaux publicitaires s'offrent aux poètes pour un moment de douceur, de réflexion ou en tout état de cause d'émotions partagées. Une façon d'élever le cœur de la ville et les quartiers grâce à la quintessence de la musique des mots et de l'esprit. Et puis, un peu de poésie ne peut qu'amener un rayon de soleil dans nos quotidiens parfois un peu grisâtre. ■

## Carnet rose

Le bio conserve, c'est bien connu. Et de voir l'infatigable Josette Borel devenir arrière grand-mère d'un petit Lucas né le premier mars. La mère, la grand-mère et l'arrière grand-mère se portent à merveille. Félicitation et à très vite pour le premier biberon... bio bien entendu. ■

## Changement à l'association des commerçants et artisans des Halles



Après quatre années à la présidence des étaliers, Jackie Frances a passé le relais à Pierre Bergoin, le mari de Michèle et son "Jardin de Sophie". Il convient d'abord de rendre hommage à Jackie Frances qui s'est dévouée sans

compter pendant ses mandats pour animer et dynamiser le marché. Elle a également réussi à fédérer un grand nombre d'étaliers au sein de l'association. On lui doit enfin de nombreuses manifestations hors les murs afin d'affirmer le rôle moteur des Halles dans l'animation de la ville. Jackie n'abandonne pas pour autant son combat de valorisation et de défense du commerce de proximité puisqu'elle reste active dans le cadre de ses mandats d'élu au sein de la CCI de Narbonne-Lézignan-Corbières et Port-la-Nouvelle, de la Fédération des Associations de Commerçants et Artisans de l'Aude, et de la Carte Atout Cœur Ville. Pour le nouveau Président, il s'agira donc de continuer cette œuvre de valorisation largement appuyée par Stéphane Romain, animateur permanent des Halles. Il faudra également affiner l'offre et le service que l'on trouve au marché en adaptant les horaires par exemple. Pierre entend donc jouer un rôle fédérateur et reste ouvert à toutes les initiatives des étaliers. Il entend également réaliser un audit auprès de la clientèle afin de mieux répondre aux attentes des consommateurs. La volonté affirmée de la nouvelle équipe est également de se rapprocher du monde associatif narbonnais afin de créer des synergies positives. L'esprit devrait aussi évoluer en prônant la complémentarité des étaliers et en appelant toutes les énergies. Le nouveau président se dit à ce propos ouvert à tous. La Vie des Halles se fera naturellement le relais des initiatives du nouveau bureau. ■



# Portrait d'étalier et d'étalière



## Un "Mille Pâtes" bien appétissant

**A**дресse incontournable des amateurs de pâtes fraîches du narbonnais, le "Mille Pâtes" porte bien son nom. D'abord parce que Hélène et Marcel Bouquié ont vite creusé leur nid aux Halles. Installé depuis plus de 20 ans sous le marché couvert, le couple a d'abord travaillé sur les marchés en proposant des pizzas et autres sandwiches cuisinés. C'est le désir de "se poser" un peu et la fatigue de "trop marcher sur les pavés des marchés" qui amène le couple aux Halles. Marcel complètera alors sa science de la pâte à pizza en apprenant l'art des pâtes fraîches. Avec bonheur apparemment puisque la production quotidienne s'écoule sans problème. Avec une sélection de semoule de blé dur, du sel, de l'eau et des œufs extra frais, la machine débite au fil de la matinée son ruban alléchant



de bienfaits et d'onctuosité. Côté pâtes, on trouve également quelques spécialités comme les pâtes aux épinards, les gnocchis ou les raviolis aromatisés suivant l'air du temps. On peut aussi évoquer les sauces artisanales de la classique bolognaise à la sauce au basilic en saison. Car ici, la Maison se fait un honneur de cuisiner des plats traditionnels, dans le respect de savoir-faire et avec des bons

produits de base. On trouve aussi sur l'étal outre les pâtes et les pizzas cuites sur place, une petite gamme sympathique de produits italiens comme la charcuterie, quelques fromages et des conserves originales dont les Italiens ont le secret. Et tout ce savoir-faire et cette gourmandise saine, Hélène et Marcel Bouquié aiment les partager avec tous leurs habitués ou autres visiteurs. ■

### Aux Milles Pâtes

Halles Centrales de Narbonne

Tél. : 04 68 32 39 71

Ouvert tous les jours sauf le lundi de 7h00 à 13h00.



## Éleveur comme choix de vie

*Malgré un père ingénieur agricole à Montpellier dans les années où l'on faisait encore plus de rendements que de qualité, rien n'appelait Jean-Gabriel Donnet à se destiner à l'élevage sur le flanc des Corbières. Mais c'était sans compter une profonde envie intérieure qui s'exprimera après quelques années passées à Paris.*

Là, entre science, économie et graphisme, il optera pour l'activité la plus créative. Mais après deux ans comme free lance dans la photogravure et la sérigraphie, l'appel du grand air se fait plus fort. 68 est aussi passé par là et Jean-Gabriel décide avec Chantal, sa jeune épouse, de se lancer dans l'aventure. Il intègre l'École de bergers de Salon-de-Provence en 1975. Jusqu'en 1983, il affinera son savoir dans différentes exploitations avant de reprendre un cheptel dans les Corbières. Très vite, le couple manifeste la volonté de donner une valeur ajoutée à la production de brebis de viandes.

Il décide donc de se lancer dans le fromage à partir des quatre chèvres qu'il possédait déjà. Après un apprentissage pour Chantal et la construction de la fromagerie aux normes les plus strictes, les éleveurs se lancent dans la production de fromages de brebis. Quinze ans plus tard, à la tête de 150 brebis élevées une bonne partie de l'année en prés, ils ont du mal à répondre à la demande pour la tome des Pyrénées, les petits fromages plus ou moins affinés et surtout la célèbre Tomette des Corbières affinée au vin de Grenache et qui se vend jusque dans les épiceries fines de Paris, Tokyo ou New-York.



La production de Jean-Gabriel et Chantal Donnet se trouve aux Halles de Narbonne aux étals "Le Haloir" et la fromagerie "Gandolf".



La Maison produit également un onctueux fromage de brebis de type "Camembert" et des yaourts d'anthologie toujours au lait de brebis. Des produits que Chantal se plaît à aller proposer sur deux marchés de la Région - "pour garder le contact avec les consommateurs" - à Lézignan et Carcassonne. Si cette reconnaissance a pris du temps, Jean-Gabriel et Chantal Donnet ne regrettent rien. Bien au contraire, ils sont l'expression même que l'on peut encore réussir dans l'agriculture aujourd'hui... à condition de jouer la carte de l'excellence et d'y mettre beaucoup de passion. ■

**Fromagerie GANDOLF**  
Alain SIGAUD



**HALLES CENTRALES**  
**TÉL. : 04 68 65 09 77**  
du mardi au dimanche



 **Le Haloir**

Plateaux Personnalisés  
Plus de 30 chèvres différents  
Sélection du Fromager  
Brie aux Truffes

**Halles Centrales 11100 Narbonne 04 68 32 10 01**

## Aux Halles, on y mange, on y mange

Les Halles ne seraient pas tout à fait les Halles sans les quatre zincs qui amènent chaleur et convivialité au cœur du marché. Quatre bars à l'identité affirmée qui jouent plutôt la complémentarité que la concurrence. La preuve : ils affichent complets pratiquement tous les midis. Par ailleurs, ils jouent la carte de l'alternance pour qu'il y en ait toujours un qui soit ouvert le lundi. Car outre l'activité de bar, ces quatre enseignes servent à manger le midi. Et ça ne désemplit pas. Cadres, ouvriers, badauds, retraités, femmes et hommes, tout le monde s'y croise dans une joyeuse bonne humeur. Et nombre de narbonnais y ont leurs habitudes. Particularité de ces quatre points de rencontre : on y mange des produits exclusivement sélectionnés aux Halles et on peut même apporter sa viande ou son poisson pour le faire juste cuire. Une alternative originale pour se sustenter à un excellent rapport qualité/prix.

### Petites visites guidées des quatre bars-restaurants des Halles



### Le Zinc, salades et grillades économes

Depuis un an et demi, Serge Crouzet gère "Le Zinc" avec bonhomie et enthousiasme. Jamais avare d'un bon mot pour ses habitués, il propose la cuisson à toute heure (jusqu'à 13h30). Il propose également de généreuses salades comme la salade italienne ou celle du Gers ou encore un plat du jour différent selon l'inspiration du moment. Et les Halles sont pour lui le reflet le plus complet de notre société. "La France est là" s'amuse Serge Crouzet très attaché à "l'âme des Halles". Pour les amateurs, à noter que la maison propose une sangria artisanale savoureuse.

**Le Zinc - Tél. : 06 83 44 66 10**

**Ouvert tous les jours de 6h00 à 14h00**  
(le lundi en alternance avec les autres bars)

Salades composées à partir de 5 € - Omelettes à partir de 3 € - Poulet frites : 7 € - Aiguillettes de canard sauce au poivre : 5 € - Cuisson à la demande : 2 €



### Le Comptoir des Halles, cuisine familiale

Ici, c'est le caractère bien tranché de Dédée qui décide de ce que l'on va manger à midi. Des plats du jour généreux typiquement familiaux et toujours réalisés avec soin et amour. On est donc un peu reçu comme à la maison et notamment par Marc Mascarel qui s'enorgueillit de proposer des vins de pays de qualité à des prix très raisonnables (1 €). Et pour ajouter à la convivialité, le bar propose toujours quelques petits tapas pour l'apéro comme des moules ravigotes ou des anchois marinés. Une façon de mieux accueillir le visiteur et d'affirmer la convivialité du Comptoir des Halles, narbonnais de souche et présent dans les Halles depuis deux ans, il ne jure plus que par le marché couvert. "Les Halles ou rien" résume l'état d'esprit de Marc Mascarel.

**Le Comptoir des Halles - Tél. : 04 68 32 37 43**

**Ouvert tous les jours de 6h00 à 14h00**  
(le lundi en alternance avec les autres bars)

Plat du jour : 10 € - Cuisson à la demande : 2 €





## Le Central bar, un chef pour vous satisfaire

Une gouaille à la Gauloise, le sens de l'accueil et la bonne humeur toujours en éveil, Pascal et "Mopsy" Rodrigues sont presque des nouveaux venus aux Halles. Cela fait en effet seulement un an qu'ils ont laissé leur restaurant de la rue Droite, "Le Coq Hardi" pour prendre en main la destinée de cet étal accueillant à l'une des entrées du marché couvert. L'envie de changer de rythme de vie et l'amour que le couple porte pour les Halles les a convaincus de poser leurs valises au cœur de Narbonne après un parcours professionnel qui les a menés de Marseille au Luxembourg. Et aujourd'hui, Pascal se régale de faire partager son plaisir de cuisiner "à la demande" et selon l'inspiration du jour. A côté du plat du jour parfois simple comme des gambas grillés à la plancha ou plus complexe comme des plats en sauce, l'unique credo du Chef est de satisfaire les papilles du visiteur ou de l'habitué. Et surtout, ne pas hésiter de porter quelques victuailles que vous aimez. Le Chef en fera quelque chose de grand.

**Le Central Bar** (entrée bd. du Docteur Ferroul)

Tél. : 04 68 32 17 10

Ouvert tous les jours de 6h00 à 14h00  
(le lundi en alternance avec les autres bars)

Plat du jour avec frites, purée ou riz Maison : 8 €.

Cuisson à la demande : 2 €



## Chez Bebel, du rugby aux plaisirs de la table

On ne présente plus Gilles dit Bebel qui a fait les beaux jours (et apportés quelques belles victoires) au RCNM. Sa reconversion réussie aux Halles de Narbonne et auprès des sections jeunes de l'équipe de rugby de la ville lui permet d'entretenir son sens du contact et de la convivialité. Et sur son étal récemment agrandi et renové, même exigence de qualité d'accueil pour tous. Avec sa sœur Johanna derrière les fourneaux, on déguste ici aussi des produits directement issus des étals tout proches. Il n'est donc pas rare de voir "voler" des steaks de cheval ou des côtes d'agneau des étals alentours. La, Gilles fait encore preuve d'une très bonne dextérité pour rattraper la pitance d'excellence. L'agrandissement récent a par ailleurs permis d'accueillir le public dans les meilleures conditions et avec soin. Surtout, il permet au patron d'offrir un beau choix de vins de la Région servis au verre à des tarifs très avantageux. Un lieu incontournable où l'on rencontre toujours quelqu'un d'intéressant.

**Chez Bebel** - Tél. : 06 85 400 901

Ouvert tous les jours de 6h00 à 14h00  
(le lundi en alternance avec les autres bars)

Plat du jour, brochettes, onglet, bavette, foie de veau  
avec frites Maison ... : 8 €.

Cuisson à la demande : 2 € le couvert



## Jean-Louis Durant, l'appel de l'air

*Pratiquement tous les samedis, Jean-Louis Durant se rend aux Halles comme un rituel. Un plaisir épicurien mais aussi une immersion dans le cœur de la ville pour ce pilote d'hélicoptère installé dans le narbonnais depuis treize ans.*

**A**près l'armée où il fait son Ecole de pilote, il mettra sa passion pour cet étrange appareil au service des autres. Au SAMU de Narbonne d'abord où il a exercé ses talents pendant 13 ans et en faisant aujourd'hui de la formation. Et après avoir bourlingué un peu partout en France, le pilote a trouvé ses repères dans l'Aude. *"Le vrai Sud, c'est ici..."* défend Jean-Louis Durant qui apprécie la qualité de vie de la Région. Il en apprécie aussi les produits et l'esprit qu'il vient humer le samedi matin à l'heure du déjeuner. Là, il partage volontiers un moment avec un passant inopiné. Une dimension des Halles qu'il apprécie. Néanmoins, en observateur avisé, Jean-Louis Durant s'inquiète de ne pas voir plus de jeunes venir au marché. *"Ils sont trop habitués aux cad-dies remplis de m..."* ose-t'il dans un sourire. Passionné de bons produits et conscient qu'ils sont aussi un patrimoine culturel pour les Régions françaises, il se dit "fan" de Jean-Pierre Coffe, grand remueur de bon sens pour défendre la bonne bouffe.

*"Le vrai sud, c'est ici"*

Et en fils de maraîcher, il connaît bien l'univers des produits. C'est peut-être par là que l'on peut tenter d'expliquer en partie son attraction viscérale pour les Halles. Et entre la tête dans les nuages et l'appétit ouvert pour ces moments de partage que sont les repas, Jean-Louis Durant promène un regard serein et quelque peu détaché sur le monde... Tout simplement et sans manières... où plutôt à la manière des Halles. ■

**BIO-NATURE**  
**VOTRE MARCHÉ BIO**  
 dans les HALLES DE NARBONNE

**Spécialité**  
**PRODUITS FRAIS**

Livraisons à Domicile  
**Tél. 04 68 90 65 25**

*Le motin*

# 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.

## Fruits et Légumes

- Navet : 2,40 €/kg
- Salades variées : 0,80 €/pièce
- Carottes : 1,30 €/kg
- Pomme de terre : 1,40 €/kg
- Asperges de Pays : 10,80 €/kg
- Petits pois : 2,50 €/kg
- Kiwi de Région : 2,10 €/kg
- Patates douces : 3,20 €/kg
- Topinambour : 2,90 €/kg
- Scarole : 1 €/pièce
- Pomme Reine des Reinettes : 3 €/kg
- Pomme Golden : 2,80 €/kg
- Oignons blancs : 1,20 €/kg

## Viandes et volailles

- Poule : 5 €/kg
- Poulet : 5,50 €/kg
- Aloyau de cheval : 18,80 €/kg
- Tranche de bœuf : 13,50 €/kg
- Côte de veau : 9,50 €/kg
- Côte de porc en filet : 7,90 €/kg
- Côte de bœuf : 6,50 €/kg
- Poulet fermier : 6,30 €/kg
- Boudin artisanal : 7,50 €/kg
- Joue de bœuf : 10,50 €/kg
- Cervelle : 2 €/pièce

## Poissons et crustacés

- Maquereau : 2 €/kg
- Anguilles : 12,50 €/kg
- Merlu : 9,50 €/kg
- Blanc de sèche : 19,80 €/kg
- Dorade Royale : 5,59 €/kg
- Raie : 18,60 €/kg
- Encornets : 8,80 €/kg
- Moules : 3,60 €/kg
- Huîtres de pleine mer : 6,60 €/kg
- Anchois de Méditerranée : 3,90 €/kg

## Fromages

- Beaufort au lait cru : 19,70 €/kg
- Salers tradition : 20,20 €/kg
- Tomette des Corbières affinée au Marc : 25,90 €/kg
- Cantal Entre-Deux : 10,10 €/kg
- Bleu des Causses : 15,80 €/kg
- Pelardon AOC : 1,30 €/pièce

Prix indicatifs sans engagement et suivant les cours des marchés.

Charcuterie - Plats Cuisines - Spécialités Aveyronnaises

# LA MERINVILLOISE

## Farçous de Mémé

du Jeudi au Dimanche

découvrez notre sélection de **CHARCUTERIE ESPAGNOLE**

Pascal et Michel ENGUIX  
Les halles centrales 11100 NARBONNE  
Tél : 04 68 32 26 65



# M. Eric Mollinier

Artisan Charcutier - Traiteur  
Services aux personnes âgées  
Les Halles  
04 68 32 32 77 - 04 68 41 32 00

**Repas du jour livrés à domicile**

## Savourez le mariage du bon pain croustillant et de la charcuterie traditionnelle

Opération originale d'un de vos étaliers pour ouvrir encore plus les Halles vers l'extérieur. A l'achat d'une baguette chez l'artisan boulanger M. et Mme Soulier - 32, av. Anatole France - 11000 Narbonne, le charcutier-traiteur Mollinier vous offre deux tranches de jambons (sur présentation du sachet de pain). ■

## Le retour de Victor

Les samedi 7 et dimanche 8 avril, le plus fameux cabbat de Narbonne va de nouveau arrivé aux Halles. 5 000 "Victor", cabbat en toile de jute résistant et pratique, seront distribués grâce à la ville, l'association Narbonne-Environnement et l'association des commerçants des Halles. ■

L'avenir de nos enfants nous engage

*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.*