

# La vie des Halles

Bonne  
Humeur

Narbonne

*Du bon, du bon,  
de la bonne humeur*

En dehors de nos singularités, le goût s'inscrit dans une appartenance à une civilisation, une Région ou une classe sociale. Sauf que : quand, c'est bon, c'est bon pour tout le monde. Le mariage des cioux, de la terre et de la maîtrise de l'homme a construit nos terroirs en fonction de leurs spécificités. A l'intuition, à l'observation, à l'audace, nos aïeux nous ont montré la voie. Les voies plutôt, tant l'alchimie du Savoie et les caprices de la nature ont réussi à s'harmoniser malgré tous les écueils rencontrés. En cet été déjà caniculaire, la nature et l'homme témoignent un peu plus de leur nécessaire entente pour faire perdurer cette complicité parfois aride entre les Éléments et les hommes qui vivent les territoires au quotidien. La nouvelle génération des agriculteurs en est consciente. Elle s'adonne avec passion à s'adapter aux attentes des consommateurs tout en tirant avec le maximum de respect, le meilleur de la terre. Notre région est d'une richesse et d'une diversité unique en France. Et ses fruits sont à son image variés. Les éléments réunis en quelque sorte. Sachons leur rendre hommage au quotidien. Tout simplement en se rendant aux Halles pour commencer.

**Christophe  
Donnet**

Journal d'information  
sur l'actualité des Halles  
et des produits audois  
N°3 juillet-août 2006

Portrait d'étalier

Histori'Halles

Une pêche  
de paradis





# TOUS LES SOIRS UNE EMOTION NOUVELLE A NARBONNE

Du 21 juin au 3 septembre 2006

DU SAM. 17/06 AU DIM. 3/09

**JEAN-MICHEL MEURICE**

**TROPISMES ET TROPHÉES -**

**REPÉRAGES** Exposition de peintures et de photos, de 11h à 19h, tous les jours sauf le lundi. Palais des Archevêques, salle des Consuls et chapelle des Pénitents Bleus

VEN. 7 ET VEN. 21/07,

VEN. 18 ET SAM. 19/08

**L'ÉCHO DE LA ROBINE**

19h30 - Terrasse Entre-Deux-Villes et péniche La Marie-Thérèse

DU VEN. 30/06 AU DIM. 10/09

**FESTA LATINA FAIT SA RÉVOLUTION**

Photographies des meilleurs moments de Festa Latina par NOMAH - Grilles extérieures du Jardin de la Révolution, place Thérèse Léon Blum

DU MAR. 4/07 AU MAR. 22/08

**LA BALADE D'ERMENGARDE**

**VISITE THÉÂTRALISÉE**

Tous les mardis (sauf le 15 août)  
A 18h30 - Palais des Archevêques

DU JEUDI 6/07

AU JEUDI 17/08

**LES JEUDIS TANGO ARGENTIN**

Cours de danse. Tous les jeudis (sauf le 3 août) De 17h à 20h  
Terrasse du Lavoir, rue Jean Jaurès

DU LUN. 10/07 AU LUN. 28/08

**¡ OLA SALSA !**

Cours de danse et concert  
Tous les lundis, de 18h30 à 23h  
Place du Forum

DU MERCREDI 12/07

AU MERCREDI 23/08

**LA PÉNICHE EN CONCERT**

Les musiques des Sud en concerts à 21h30, tous les mercredis sauf le 9 août - Espace Festa Latina  
Péniche Pays d'Oc, cours Mirabeau

DU JEUDI 20/07

AU JEUDI 24/08

**CINÉ MADELEINE**

Séances de cinéma en plein air, 22h tous les jeudis - Palais des Archevêques, Cour de la Madeleine

JEU. 3 ET VEN. 4/08

**FÊTE DU COMMERCE ET DU VIN**

Animation commerciale et spectacles de rues de 9h à 19h - Cœur de Ville

JEU. 3, VEN. 4, SAM. 5  
ET DIM. 6/08

**FESTIVAL JAZZ À L'HOSPITALET**

Concerts jazz. A partir de 19h30  
Domaine de l'Hospitalet, route de Narbonne-Plage

SAM. 5 ET DIM. 6/08

**FÊTE DE LA ST-JUST & ST-PASTEUR**

Fête d'été - 5/08 : de 18h30 à 22h, Place de l'Hôtel de Ville : dégustation musicale - 6/08 : à 11h30, Jardin des Archevêques : cérémonie de la véraison

LES MAR. 8 ET MER. 9/08

**LES DIX ANS DE LA VIA**

**MERCADERIA** Animations de rues De 10h à 19h Cœur de Ville et cours Mirabeau. Le 9/08 à 21h45, Place de l'Hôtel de Ville : spectacle nocturne "Ermengarde et sa cour"

JEU. 10, VEN. 11, SAM. 12

ET DIM. 13/08

**FESTIVAL "MUSIQUE ET HISTOIRE"**

Concerts de musique ancienne 18h et 21h - Abbaye de Fontfroide, route RD 613



## Carnet de naissance

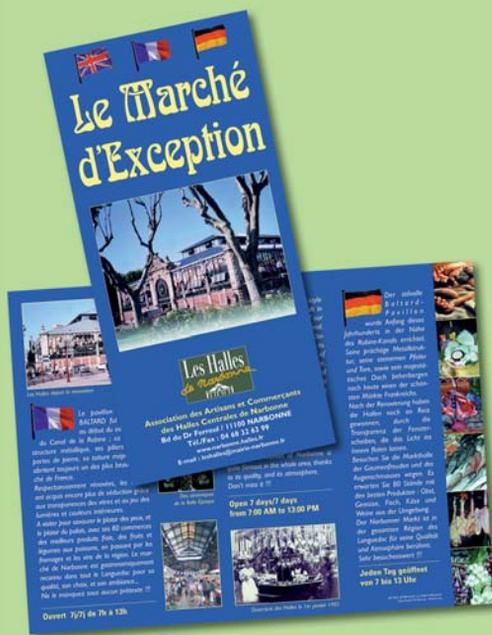
■ La famille Barenès (primeur) s'agrandit avec l'arrivée d'une petite Jade, première petite-fille du couple de primeur. Née le 1<sup>er</sup> juillet, Jade (2,5 kg) et sa maman, Samanta, se portent au mieux. Les heureux grands-parents également. ■

## Une heure à l'œil

■ La Mairie a changé les horaires de paiement des horodateurs. Désormais on ne s'acquitte du stationnement qu'à partir de 9h00 contre 8h00 précédemment. Une heure à l'œil en quelque sorte pour ceux qui veulent faire quelques courses aux Halles avant de se rendre au bureau. Pour rappel, les Halles sont ouvertes à partir de 7h00. ■

## Un Marché d'exception

■ Comme chaque été, l'Association des artisans et commerçants des Halles édite une brochure trilingue pour présenter les Halles à nos visiteurs. Elle reprend la liste des étaliers ainsi qu'un historique sur le Marché couvert. Vous pouvez la trouver dans les Offices du tourisme ainsi que dans une série de lieux touristiques. ■




### Les Halles sur Internet

■ Les Halles de Narbonne disposent d'un génèreux site Internet qui reprend la liste des étaliers, annonce les manifestations et vous fait entrer dans la magie des Halles. Vous y retrouvez également "La Vie des Halles" pour le consulter de n'importe quel lieu de la planète. ■

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

**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  
 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



## Une signalétique efficace pour une véritable identité

■ Les Halles sont une richesse culturelle, économique et touristique pour une ville. Tout usager qui pénètre dans une ville doit donc pouvoir être informé par la collectivité locale de l'existence de ce type d'équipement. Au-delà de l'aspect pratique, cette information doit être une invitation à entrer en contact avec les citoyens de la commune dans ce seul lieu de la cité qui ait su conserver un caractère à la fois urbanistique, culturel, économique et social. Les notions de terroir et de savoir-faire local sont également valorisées à travers l'activité des Halles.

Narbonne est la première ville du Languedoc-Roussillon à s'être dotée de ce type d'équipement. On trouve deux types de panneaux : des panneaux génériques aux cinq entrées de la ville et quatorze panneaux directionnels qui indiquent les itinéraires à suivre pour se rendre rapidement aux Halles. Une voie à suivre pour les autres villes de la Région qui ont la chance d'être équipées de halles. ■

## Hyper centre

■ Depuis la mise en place du nouveau plan de circulation le 26 juin dernier, certains narbonnais sont un peu décontenancés. On peut juste rappeler que si les couloirs de bus sont interdits à la circulation des véhicules privés, on a par

ailleurs bien le droit de les couper (avec attention et vigilance) pour rejoindre une rue perpendiculaire autorisée ou pour stationner à l'intérieur de la ceinture.

Des plans sont disponibles en Mairie. ■



## La ville en musique

■ Le 21 juin a encore rassemblé nombre de Narbonnais et autres visiteurs dans les rues du centre-ville. Un grand air de début d'été sur les quais, places et cours de la ville. ■



## Un sésame pour le centre ville

■ La Chambre de commerce, la ville de Narbonne et la société de parking Vinci Park proposent une carte "spécial centre ville". "A tout cœur de ville" est en effet une carte aux multiples avantages quand on se rend en ville. Outre un quart d'heure de parking offert, cette carte permet d'accumuler une épargne chez les commerçants partenaires (une cinquantaine dont treize aux Halles). En réglant vos achats avec la carte, vous cumulez ainsi des avantages en euros en fonction du montant de vos achats. Ensuite, vous pouvez directement régler votre parking ou votre stationnement en surface avec la carte et bénéficiez de votre quart d'heure

gratuit (quotidiennement). La carte est gratuite dès votre premier achat et disponible chez les commerçants participants que vous repèrerez facilement grâce à l'autocollant affiché en vitrine ou chez vos étaliers.

Renseignements à la CCI : 04 68 42 71 11 et sur Internet : [www.carteatoutcoeur.com](http://www.carteatoutcoeur.com)

## Une boutique "emballante"



■ A deux pas des Halles, une boutique d'un autre temps propose un choix incroyable d'emballages, de vaisselles jetables et tout ce qui peut agrémenter le décorum d'une fête en famille ou entre amis. Une véritable caverne d'Ali Baba avec des milliers de références. Le service se compose d'une petite équipe toujours disponible pour un dépannage de dernière minute. De nombreux étaliers se fournissent d'ailleurs à cette enseigne familiale née il y a plus de 50 ans.

Entreprise Gardeigne-Mercier,  
4, rue Yvan Pélissier - 11100 Narbonne.  
Tél. : 04 68 32 09 18.

Ouvert du mardi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 et le samedi de 8h00 à 12h00. ■



**Ets GARDEIGNE-MERCIER**  
*Tout pour l'emballage*

4, rue Yvan Pélissier Tél. 04 68 32 09 18  
**NARBONNE** Fax 04 68 32 56 42



## Vu aux Halles

### Géni'Halles

■ Des bancs devant les étals? Quelle drôle d'idée! Mais non, il s'agit simplement d'offrir un surcroît de confort aux clients qui peuvent ainsi poser leurs sacs et autres cabas à portée de main.



*Il suffisait d'y penser.*



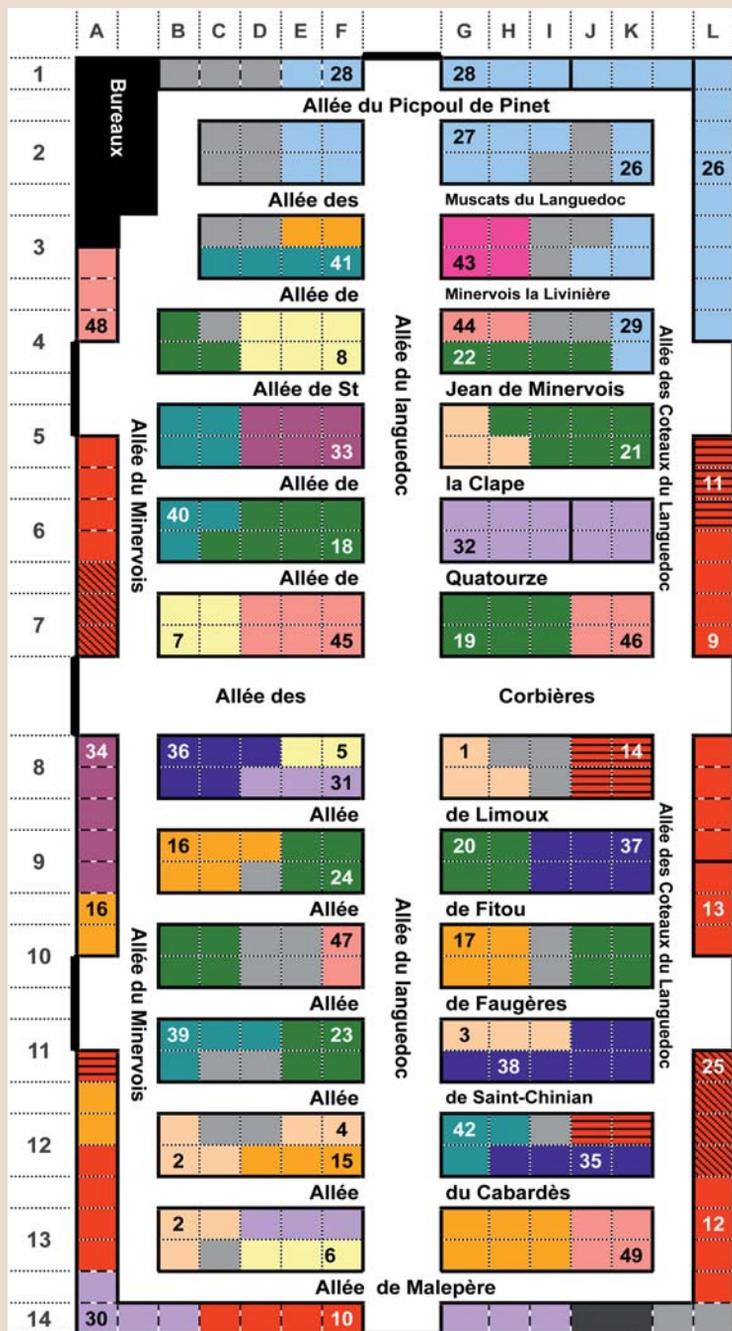
Les Halles jouent le recyclage avec ce nouveau support pour votre mensuel "La Vie des Halles". Un présentoir récupéré dans une parfumerie par Stéphane Romain, animateur des Halles. Design et très adapté à l'éclectisme architectural du marché couvert. "Rien ne se perd, tout se transforme..." quand on veut. ■

### Singulier

■ Un personnage haut en couleur comme on en rencontre régulièrement aux Halles. Tino ne se fait pas prier pour pousser la chansonnette dans la bonne humeur. Ici, il s'en va "toucher" le tiercé avec son sac en plastique. ■



Ce plan a été réalisé et mis à disposition par l'Association des Artisans et Commerçants des Halles de Narbonne. Seuls les 49 commerces adhérant à la dite association pour l'année 2006 y sont reportés.



## BOULANGERS PATISSIERS

- 1 l'Epi d'Ovalie (G8)
- 2 Raymond SAMAZAN (B12)
- 3 Chez Brigitte (G11)
- 4 La Renaissance (F12)

## FROMAGERS

- 5 La Fromagerie (F8)
- 6 Fromagerie LAINE (F13)
- 7 Fromagerie Le Haloir (B7)
- 8 Fromagerie Alain SIGAUD (F4)

## BOUCHERS - CHARCUTIERS

- 9 André SEGUY (L 7)
- 10 Boucherie BAREIL (F14)
- 11 Maison CALAS (L6)
- 12 Lionel HACK (L13)
- 13 René IZARD Chevalin (L10)
- 14 La MERINVILLE (K8)

## VOLAILLERS

- 15 Quai des Plumes (F12)
- 16 Le Clos de Fontcalvy (B9)
- 17 André CLANET (G10)

## PRIMEURS

- 18 F.CANGUILHEM (F6)
- 19 Jackie FRANCES (G7)
- 20 Michel BARENES (G9)
- 21 SARL ACHAN (K5)
- 22 Eric TORREGROSSA (G4)
- 23 LA ROSE DE NICE (F11)
- 24 Gilles CARRILLO (F9)

## TRIPRIERS

- 25 Michel MESTRE (L11)

## POISSONNIERS-COQUILLAGES

- 26 L'ESPADON (L2)
- 27 L'ETOILE DE MER (G2)
- 28 L'HIPPOCAMPE (G1)
- 29 Laurent GUEDES (K4)

## EPICERIES FINES ou GENERALES

- 30 BIO NATURE (A14)
- 31 J.C. HERNANDEZ (E8)
- 32 UN BRIN DE PROVENCE (G6)

## CAVISTE

- 33 L'ART DES VINS (F5)
- 34 LA CLAPE (A8)

## BAR

- 35 LE ZINC (J12)
- 36 CENTRAL BAR (B8)
- 37 COMPTOIR DES HALLES (K9)
- 38 CHEZ BEBELLE (H11)

## CUISINE DU MONDE

- 39 AUX MILLE PATES (B11)
- 40 SEPTI ASIE (B6)
- 41 HALL'DENTE (F3)
- 42 MIEL & CANNELLE (G12)

## FLEURISTE

- 43 LE JARDIN DE SOPHIE (G3)

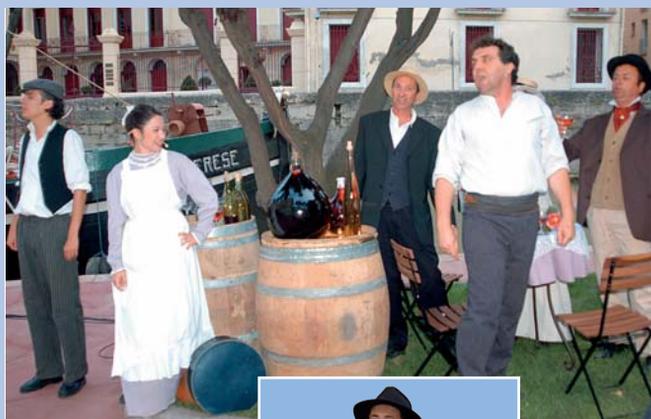
## TRAITEURS-PLATS CUISINES

- 44 DAISY PIZZA (G4)
- 45 Eric MOLLINIER (F7)
- 46 LA CASA DEL SOL (K7)
- 47 MAURICE LE GASCON (F10)
- 48 Patrick HERNANDEZ (A4)
- 49 LA BESACE DE LAURETTE (K13)

L'été narbonnais sera chaud et la ville a, cette année encore, donné un accent particulier aux festivités avec une "Festa Latina" qui fait sa "révolution". Depuis le 21 juin et jusqu'au 31 août, la ville se pare de ses plus beaux atours colorés de toutes les émotions avec des manifestations quasi quotidiennes et pour toutes les émotions. Expositions, visites à thèmes, concerts sur les péniches, théâtre, pyrotechnie, marchés de terroir, traditions remises au goût du jour, spectacles de rue, cinéma,... toutes les cultures du Sud font vibrer le cœur de la ville cet été. Nous proposons ici une petite sélection de manifestations coup de cœur des étaliers.

## 1- L'écho de la Robine (événements 1907)

Un plongeon convivial dans le passé sur les berges du canal de la Robine pour revivre de façon romanesque les événements viticoles qui ont marqué le narbonnais en 1907. Entre la grande et les petites histoires, c'est toute l'en-



tièreté du caractère local qui est déclinée dans la grande tradition du café-théâtre populaire. Accessible à tous, ces débuts de soirées sont autant de moments de rencontres privilégiées autour d'une histoire collective. Un spectacle monté par Jacques Brun et la Compagnie du Kiosque avec la participation du Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc et de producteurs narbonnais.

"L'écho de la Robine - Café imaginaire" les vendredis 7 et 21 juillet, le vendredi 18 et samedi 19 août. 19h30. Terrasse Entre-Deux-Villes et péniche La Marie-Thérèse. Spectacle gratuit.



## 2- Fête du Commerce et du Vin

Une grande et intense rencontre avec les produits du terroir au cœur de la ville avec cette 26<sup>e</sup> édition de la Fête du Commerce du vin et des produits du terroir. Pendant deux jours, la place de l'Hôtel de Ville se métamorphose en vaste marché authentique, varié et coloré. Seront présents des commerçants ambulants sédentaires ou encore des producteurs et artisans régionaux. Sous les parasols, la place devient le théâtre d'une foire populaire où toute la famille y pioche son bonheur dans un esprit braderie.

"Fête du Commerce et du vin" - le jeudi 3 et vendredi 4 août de 9h00 à 19h00 - place de l'Hôtel de Ville et alentours.

Le samedi 4 août à 18h00 : "Le mystère de la Fontaine de la Fée Bistande" sur la place du Forum.

## 3- La Via Mercaderia

Autre plongeon dans le passé et rendez-vous festif devenu incontournable, "La Via Mercaderia" fait vivre le cœur de la ville à l'heure du Moyen-Âge. Comédiens, jongleurs, danseurs, dompteurs, fauconniers, lanceurs de drapeaux, vaillants combattants et chevaliers vont animer le marché médiéval sur les bords de la Robine. Surprises et émotions en perspectives devant le charme de Dame Ermengarde, Vicomtesse de Narbonne qui fait tourner tout ce beau monde. Ces deux jours d'animations de rues se clôtureront avec le spectacle historique "Ermengarde et sa cour" sur la place de l'Hôtel de Ville (spectacle à 21h45).

"La Via Mercaderia" - Le mardi 8 et mercredi 9 août de 10h00 à 19h00 - Cœur de ville et cours Mirabeau. Spectacle le mercredi 9 août à 21h45, place de l'Hôtel de Ville.



## Pernin, l'enchanteur

■ S'il y a un paradis sur terre pour les poules, sûr que la famille Pernin en détient une parcelle. Eleveurs de poules et volailles de père en fils, ils ont toujours privilégié le bien-être de leurs animaux. Dans l'Est de la France d'abord, terre d'origine de Daniel et Claudine, les parents, où la passion du grand air les a poussé à changer de vie. Après un diplôme de comptable et une fonction d'agent de maîtrise, Daniel se lance dans l'élevage. Trente ans plus tard, "un peu lassé", il décide avec son épouse de passer deux ans sabbatiques dans le narbonnais. Ils n'en repartiront pas. Mieux, ils reprendront une exploitation à Ouveillan à une petite dizaine de kilomètres de Narbonne. On est en 2002 et une nouvelle vie commence pour la famille Pernin. D'autant que leur fils, Sébastien, s'ennuie dans son métier de chef de rayon poissons d'une grande surface. Passionné de cuisine, bon vivant et homme de contact, il rejoint donc ses parents pour remonter une exploitation sur les 4,5 ha de terres qu'ils ont acquis. Et là, chacun trouve un équilibre dans un environnement riche. Pour Daniel, pas question de faire



de compromis pour ses poules. Les poules et poulets sont logés en quatre étoiles au "Clos de Foncalvy". Un maximum d'espace intérieur et extérieur (plus de 10 m<sup>2</sup> par poule) ; des enclos ombragés en plein air ; une alimentation réalisée à la maison et en fonction des saisons ; une attention particulière à l'hygiène... les poules ont ici droit à un traitement de faveur. D'ailleurs, elles caquettent avec bonheur le plus souvent. Un signe de bonne humeur. Une bonne humeur, une bonne hygiène et des conditions de vie apaisantes constituent la garantie d'une production qualitative et respectueuse. Avec environ 1 500 poules pondeuses pour quelques 1 100 œufs quotidiens et une cinquantaine de poulets et pintades par semaine, "Le Clos de Foncalvy" est l'une des rares exploitations de volailles en plein air du département. Et dès que la météo le permet, Daniel prend son bateau pour aller à la pêche au large. Un autre contact proche avec les éléments pour ce bon vivant qui se régale au moins d'un œuf par jour, de préférence "mi-mollet"... et frais du jour bien évidemment.





## La magie de l'œuf

*" Qui de l'œuf ou de la poule ... ? "* \*\*

Une question qui stigmatise bien la place de l'œuf dans l'alimentation de la planète depuis la nuit des temps. Sa place symbolique aussi liée à la perfection de sa forme, à l'image d'une promesse d'une autre poule, soit la rénovation permanente de la nature et par là, l'immortalité. Les hommes de la préhistoire avaient d'ailleurs l'habitude de mettre des œufs dans les tombes comme une promesse de résurrection.

*\*question métaphysique que les scolastiques, au Moyen-Âge, se sont posé sans jamais trouver la solution. Silésius proposa une réponse ouverte : " L'œuf est dans la poule, la poule est dans l'œuf ".*

## En direct aux Halles

On peut aussi s'offrir ce bonheur aux Halles, soit au Point Œuf où Claudine partage sa bonne humeur, soit chez "Pernin Volailles" juste en face où Sébastien partage son savoir culinaire et propose les produits de la ferme. Soit des pintades et des poulets élevés au "Clos de Foncalvy". Il propose également tous les produits charcutiers de Lacaune comme les saucisses et saucissons ou encore des produits secs de premier choix. Un étal-producteur en contact direct avec la nature et le plaisir de partager en plus. ■

## Les mots de l'œuf et de la poule

*" Se coucher avec les poules, marcher sur des œufs, avoir la chair de poule, qui vole un œuf, vole un bœuf, quand les poules auront des dents, tuer la poule aux œufs d'or, poule mouillée, plein comme un œuf,... "*

Autant d'expressions populaires qui expriment l'importance de la poule et de l'œuf dans la vie de l'homme.

***Unique entre tous les aliments,  
la poule pondreuse et l'œuf.***

"Pernin volailles" - "Le Clos de Foncalvy"

Halles centrales de Narbonne.

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

Tel : 04 68 32 61 18.

Mobile : 06 84 11 53 32.



## La pêche, un péché de paradis !

■ Le pêcher est originaire de Chine où prêtres, poètes et sculpteurs en firent un symbole de l'immortalité. Il illustre les aquarelles, estampes et les objets d'art. Cultivé en Perse, on a longtemps pensé qu'il en était originaire, d'où son nom latin *Prunus Persica*.

On pense que la pêche fut consommée dès le Moyen Âge. Sa culture s'est développée progressivement dans le sud du pays.

Sous Louis XIV, on comptait alors une trentaine de variétés.

Le Roi fit construire à Versailles sur d'anciens marais situés en contrebas du château un très grand potager dans lequel le maître des lieux, M. de la Quintinie, sut faire prospérer toutes sortes de délices royaux dont la pêche. Il avait exigé des fruits et légumes tout au long de l'année. Déjà à l'époque avaient été mises au point des cultures sous cloches qui permettaient de faire pousser hors saison des fraises, des melons...

### Variétés

Les variétés se distinguent par 3 caractères principaux :

- la peau plus ou moins veloutée ou lisse (brugnon, hybride du pêcher et du prunier) ;
- la couleur de la chair, jaune blanche ou rouge ;
- l'adhérence plus ou moins grande du noyau à la chair.

### La choisir, la conserver

La période de production s'étend de mi-juin à septembre. Cet étalement de la récolte est possible grâce à la succession de variétés (une trentaine de pêches à chair jaune et à chair blanche). Le nombre de variétés est important et leur cycle de renouvellement est le plus court de toutes les espèces de fruits.

Ce fruit goûteux synonyme de fraîcheur et plaisir pour

le consommateur est toujours en quête de qualité et une bonne pêche est une pêche qui mûrit sur l'arbre. Pour limiter le plus possible les intermédiaires, les longs transports et les manipulations répétées, il faut savoir choisir un produit d'origine pour choisir un circuit court.

Pour bien choisir une pêche il faut humer l'odeur savoureuse et sentir la chair élastique sous les doigts...et vous laisser tenter par ce goût rafraîchissant qui excite les papilles gustatives.

L'astuce est de toucher son duvet. Si elle est rêche, c'est qu'elle est mûre et cueillie depuis moins de 2 jours.

### Vertus

Rafraîchissante et modérément énergétique (pas plus de 40 kcal pour 100 g), elle possède des propriétés réhydratantes et désaltérantes appréciées grâce à sa richesse en eau, sa teneur limitée en sucres et la présence d'acides organiques en proportion équilibrée. Ses fibres agissent sur les intestins avec douceur et efficacité.

Riche en vitamines B1, B2, PP et C et surtout A, elles sont concentrées en grande partie sur la peau. Louis XIV encore les mordait à pleines dents sans les peler.

### Pêche, nectarine, brugnon : quelle différence ?

La pêche est une espèce à part entière dont les différentes variétés sont réparties en deux grandes familles : les pêches à chair blanche et les pêches à chair jaune.

La nectarine est une variété différente plus consistante, moins juteuse et sa peau sans duvet.

Le brugnon présente un noyau adhérent à la chair et une consistance plus ferme.

# La pêche dans le Languedoc-Roussillon

Au 1<sup>er</sup> mai 2006, la production de pêches (y compris nectarines et brugnons) est estimée à 418 000 tonnes par le Service Central des Enquêtes et Etudes Statistiques (SCEES) du Ministère de l'Agriculture. Cette production serait inférieure de 2 % à la récolte de l'an dernier. Le verger de pêchers diminue à un rythme plus soutenu que l'an passé. Les surfaces de productions ont tendance à régresser de plus 5 % en Languedoc-Roussillon. Une raison de plus d'honorer ce fruit typiquement méditerranéen qui pousse avec bonheur dans notre région. ■



## Recette stérilisation des pêches au naturel

(35 min)

- Pêches à votre convenance, lavées, pelées, coupées en deux et dénoyautées.
- Bocaux selon quantité.
- Pas d'eau ni sucre.
- Autocuiseur ou cocotte minute .

*Disposer les demi-pêches dans le bocal, n'hésitez pas à tasser car les fruits diminuent de moitié. Surtout pas de sucre ni d'eau. Essayez le bord du bocal pour que votre plaquette adhère parfaitement. Placer la plaquette puis visser le couvercle. Mettre un linge propre au fond de la cocotte-minute et entre les bocaux .Remplir l'autocuiseur d'eau à mi-hauteur des bocaux. Fermer la cocotte-minute sans oublier la soupape !*

*Mettre au feu, pendant 15 minutes, à partir du chuchotement de la soupape. Laisser refroidir pendant 1 heure, sans retirer la pression. Assurez-vous que la stérilisation est réussie : le couvercle ne doit pas s'ouvrir.*

Ces conserves vous permettront cet hiver de réaliser des clafoutis, salades de fruits, purées qui peuvent accompagner, foie gras, gibier, viandes etc...



## Enigm'Halles

### Détails mystères

Petit exercice d'observation dans l'univers des Halles.

Ces photos sont des détails du marché couvert. A vous de deviner de quoi il s'agit.



1



2



3

### Réponses

- 1 : la structure  
du toit  
2 : reflet sur le bar  
de Bébel  
3 : pointe du kiosque  
au centre des  
Halles

## Linda Bastide : femme de lettres et d'esprit



Narbonnaise de souche "depuis un siècle et demi", Linda Bastide ne rate pas un passage dans les Halles lorsqu'elle est de retour dans sa ville natale. Entre la colline de Montmartre où elle a côtoyé les grands poètes des années 1960 et la narbonnaise où elle se ressource avec appétit, la poétesse-écrivain reste attachée à l'authenticité des êtres et des lieux.

■ Rien qu'à l'évocation de ses souvenirs d'enfance à Narbonne, elle revit ses promenades dominicales avec sa grand-mère jusqu'aux Halles tout en suçant des cachous. Toute cette curiosité et cette faculté à sentir les instants ont nourri une

œuvre riche en recueils poétiques et romans.

Linda Bastide reçoit très tôt la reconnaissance de ses pairs avec entre autre le premier prix Jean Cocteau pour son recueil "Mont Martre". Elle a alors 17 ans et le monde littéraire s'ouvre à elle. Elle

vient par ailleurs d'être encore sélectionnée pour le Prix Méditerranée avec son dernier roman "Le journal Immobile d'Eléonore" (édition L'Harmattan). Là encore, comme dans nombre de ses écrits, la mémoire de son univers d'enfance tient une grande place avec un mariage entre son Fitou d'origine et son narbonnais de cœur. Un attachement que l'on trouve particulièrement dans un récent recueil qui rend hommage aux vigneron de La Clape. "Il montait de la Clape - Vignerons, souviens toi des marins". Une ode aux vigneron et à l'histoire viticole locale. Un ouvrage qui porte loin la région avec une traduction en roumain.

**" Il faut venir aux Halles, c'est le cœur de la ville... Chacun se doit de l'entretenir ".**

Portant sur elle une jeunesse qui semble éternelle, Linda Bastide reste également une femme qui sait profiter du présent. Elle porte sa poésie jusque dans la cuisine où elle aime inventer des plats et surtout des "salades de poète". Comme farcir des courgettes avec des poivrons et autres assemblages singuliers. Mais c'est avec les confitures qu'elle exprime le mieux son bonheur de cuisiner. Ses proches l'ont d'ailleurs baptisée "la fée des confitures". Là aussi, la poétesse fait preuve de créativité avec par exemple "la confiture des Rois Mages" à base des treize desserts de Provence rehaussés de farigoulet et d'aneth ou la confiture

de poivre au vinaigre. En tout état de cause, chaque mot, chaque sourire ou chaque geste de Linda semble porté par une grâce et un charme intemporel. Et les Halles restent un repaire essentiel pour l'auteur. " Il faut venir aux Halles, c'est le cœur de la ville... Chacun se doit de l'entretenir ".

Un cri du cœur pour une femme qui a gardé son âme d'enfant. N'est-ce pas le fait de tous les véritables poètes ? ■

**Derniers ouvrages parus :**  
Réédition du « Journal immobile d'Eléonore »  
L'Harmattan.

« Île-Montagne de la Clape - vigneron, souviens toi des marais »  
Confluente.



## "Le Centaurée", pour une salade à la fraîche sur les quais

■ A deux pas des Halles, sur le cours Mirabeau, une adresse sent bon la fraîcheur et la générosité. Et de fait, ce lieu fait honneur à son nom de baptême. "Centaurée de la Clape" (*Centaurea Corymbosa*), une petite fleur unique au monde qui se trouve exclusivement sur les falaises de la Clape et fleurit une fois par an, résume bien l'esprit de ce pub-saladerie. Sauf qu'ici, les assiettes fleurissent à chaque repas avec ingéniosité et générosité. Alex qui a repris le restaurant en 1998 après y avoir servi plus de dix ans, a donné un esprit décontracté et sympathique en profitant de la situation privilégiée sous les platanes et à l'abri du vent et à la fraîcheur des bruissements d'eau de la fontaine toute proche. Midi et soir, on peut y déguster de plantureuses salades ou des grillades de premier choix accompagnées de frites à l'ancienne ou de gratin Dauphinois authentique. Natif des Corbières et très attaché au Narbonnais, Alex et son équipe composent des salades-repas de saison et très locales comme la "Gruissanais",

une salade haute en couleurs avec ses poivrons marinés, un émincé de cabillaud sur un lit de pommes de terre agrémenté de tomates fraîches. Dans le même registre, la "Centaurée" propose un mélange de salade, d'haricots verts, de pommes de terre, de magret de canard, de jambon blanc et de campagne ainsi qu'un demi camembert grillé. Généreux à souhait. On peut aussi opter pour les tartines chaudes façon "Bruchettas" comme la "Montagnarde" qui marie un pain de campagne aillé et tomate garni de fromage à raclette, d'oignons et de pommes de terre et gratiné. Le tout sur un lit de salade composée. A noter que dans un esprit d'authenticité, toutes les vinaigrettes sont faites Maison. C'est qu'Alex, en bon voisin des Halles, y prend la plupart de ses produits frais. Il s'y rend chaque matin pour "se ressourcer" avant d'attaquer le service avec sa jeune équipe souriante et efficace.

Toujours dans un esprit de convivialité, les soirs d'été, le "Centaurée" propose des animations musicales autour de la variété et du rock français et étranger. Une raison de plus de flemmarder "à la fraîche" entre amis autour d'une grillade ou d'une salade.

La Maison propose désormais un plat du jour selon l'humeur du chef et les produits de saison. ■

### "Le Centaurée"

9, cours Mirabeau - 11000 Narbonne.

Tél. : 04 68 65 53 28.

Site Internet : [www.lecentauree.com](http://www.lecentauree.com)

Ouvert tous les jours jusqu'à 2 heures du matin.

Services de 12h00 à 14h00 et de 20h00 à 22h30.

Salades à partir de 10 €. Grillades entre 10 et 14 €.

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

Spécialité  
**PRODUITS FRAIS**

Livraisons à Domicile

Tél. 04 68 90 65 25

Le matin





## Narbonne avait sa Muse



■ Dans le cadre des fêtes populaires du début du XX<sup>e</sup> siècle, Narbonne a eu sa Muse. Et c'est aux Halles fraîchement construites que se tiendra le premier (et unique) couronnement de cette jeune femme choisie pour sa beauté mais également pour ses vertus

(orpheline très jeune, elle avait élevé seule ses frères et sœurs) au cours d'une grande kermesse populaire qui s'est déroulée le lundi 19 février 1900 à "8h1/2 du soir". Le tout Narbonne était présent pour cette grande fête avec tombola, un "brillant concert donné par la musique du 100<sup>ème</sup> Régiment d'Infanterie et la Symphonie Amicale". Au programme : des chants populaires mais aussi

des valses et de la musique de danses Bulgare. Après la cérémonie de Couronnement de la Muse, Marguerite Ginoulhac (née le 8 septembre 1883), avec salves d'artillerie, embrasement extérieur des Halles et farandoleurs, les narbonnais ont eu droit à la lecture de "pièces de vers françaises et languedociennes primées au concours de poésies".

*"Le décor des Halles était merveilleux. Les colonnes de fer avaient été revêtues de feuillages et de festons de buis. On eût dit une forêt montante où les palmiers projettent à de vertigineuses hauteurs leurs longues lances de vert sombre parmi les reflets de l'illumination radieuse des lampes à arc et des lanternes vénitiennes..."*

Extrait du courrier de Narbonne

Pour finir la soirée, bataille de fleurs et de confettis pour se mettre en jambe avant la "grande sauterie" animée par un orchestre "composé des meilleurs musiciens de la ville sous la direction de M. Tivollier".

Une fête populaire qui n'a pas été pérennisée, mais qui a aussi fait un peu office de baptême des Halles pas encore investies par les commerçants.

Extrait du "Courrier de Narbonne" du jeudi 22 février

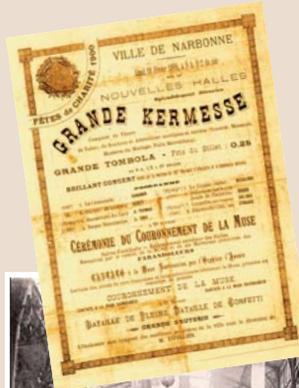
1900 qui revient sur le couronnement de la Muse de Narbonne.

... "Un événement inattendu à Narbonne, c'est bien le couronnement de la Muse. Cette innovation dans nos Fêtes a été diversement commentée. Les uns approuvaient, d'autres allaient jusqu'à nous demander, avec une pointe d'ironie, si nous nous sentons assez vertueux pour décerner un prix de vertus. A ceux-là nous répondrons ce qu'un académicien, chargé de distribuer les prix Montyon, disait dans son discours : " On ne nous demande point en général à nous-même d'être vertueux ; mais seulement de ne pas être vicieux... "

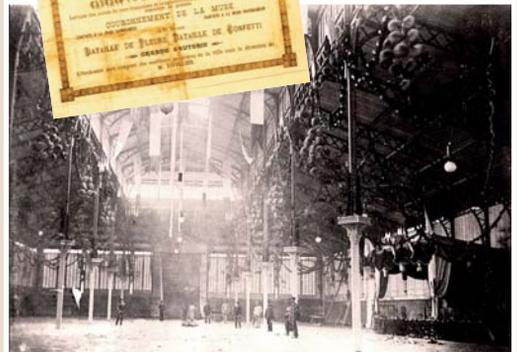
...La devise de notre Comité des Fêtes est "Charité". Il s'agissait donc de récompenser une jeune fille méritante et de lui décerner un prix de Vertu en même temps qu'un prix d'argent. Le prix de Vertu ! Ce sont les dames de la Halles qui l'ont donné.

Nous nous sommes adressés à cette vaillante et intelligente corporation des dames de la Halle dont l'honnête jugement est infaillible...

... Quant au prix d'argent, c'est le Comité tout entier qui l'a donné en ratifiant, par un vote unanime, le choix des Dames de la Halle ". ■



L'affiche de la kermesse et de la préparation des halles pour la kermesse





# 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 torde 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

- Poivrons (jaune, rouge et vert) : 2,90 €/kg
- Aubergines : 2,80 €/kg
- Tomates grappes : 1,20 €/kg
- Courgettes : 2,50 €/kg
- Cebettes botte : 1,45 /la botte
- Pêches blanches ou jaunes : 2,40 €/kg
- Melon : 3€/2 pièces
- Abricots (petit calibre) : 1,50 €/kg
- Amandes de Narbonne : 2,50 €/kg
- Brugnon : 1,80 €/kg

## Viandes et volailles

- Côte de veau : 19 €/kg
- Foie de bœuf : 6,50 €/kg
- Poulet rôti Fermier : 9,50 €/kg
- Gigot d'agneau : 12,90 €/kg
- Saucisse fraîche Maison : 9,50 €/kg
- Alloyau de cheval : 17,89 €/kg
- Faux filet de cheval : 16,80 €/kg
- Merguez Maison : 5,50 €/kg
- Cœur d'agneau : 12 €/kg

## Poissons

- Sardines Camparo Méditerranée : 2,50 €/kg
- Maquereau Méditerranée : 3,90 €/kg
- Dorade Royale : 19,90 €/kg
- Espadon : 22,80 €/kg
- Anguilles fraîches : 14,60 €/kg
- Thon de Méditerranée : 15,50 €/kg
- Poulpe Méditerranée : 4,80 €/kg
- Morue salée : 17,90 €/kg

## Fromages

- Morbier : 11,80 €/kg
- Laguiole Grand Aubrac : 16,50 €/kg
- Pelardon AOC : 2 €/pièce
- Cantal Vieux : 15,80 €/kg
- Tomette de hrebis fermière : 3,90 €/pièce
- Comté Entre Deux : 10,90 €/kg
- Roquefort Papillon Label Noir : 23,75 €/kg
- Périal du Larzac : 3,50 €/pièce

## Divers et traiteur

- Boudin noir à l'oignon Maison : 10 €/kg
- Cassoulet de Castelnaudary artisanal : 9 €/la part
- Vin AOC Coteau du Languedoc (rouge, blanc ou rose) : 15 €/5 litres
- Œufs Extra frais (élevage plein air) : 1,40 €/les 6
- Olives Lucques de l'Hérault : 9,95 €/kg
- Huile d'olive de Catalogne 1ère pression à froid (AOC) : 11,50 €/litre

Prix indicatifs sans engagement et liés aux cours des marchés quotidiens. Préférez en tout état de cause les produits de saison, ils sont toujours plus savoureux et moins honoréux.

# ASAN Fruits & Légumes

Aromates Frais

## Grande variété de PÊCHES



- \* Pêches Blanches & Jaunes
- \* Pêches plates
- \* Nectarines Blanches & Jaunes
- \* Melocotón

Tel : 06 89 90 66 17

# GASA DEL SOL

Le Traiteur  
des spécialités  
Méditerranéennes en  
Poissons et Viandes  
cuisinés à l'huile d'olive.



Tél : 06 63 96 12 62  
Livraisons à Domicile

Coquillages

## L'ETOILE DE MER

Jean Louis DELLONG

Poissons de Méditerranée en direct de la Crie

04 68 32 06 04

# PERNIN VOLAILLES

Le Clos de Foncalvy  
Salaisons de la Montagne Noire



Nous sommes **ELEVEURS !**  
et nos Œufs sont  
produits à la Ferme.

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

