

Bonne
Humeur

La vie des Halles

Narbonne

Suave été

Des fruits gorgés de soleil, juteux et sucrés aux arômes suaves et variés ; des couleurs chaleureuses et chatoyantes ; de la fraîcheur et du bonheur pour le palais... L'été est la saison de toutes les saveurs. Les barbecues aussi où l'on s'attarde à la fraîche entre amis jusqu'au bout de la nuit... Autant d'instant magiques qui se gravent dans nos mémoires et qui construisent nos émotions. Et de rappeler les richesses de notre région et de nos départements qui donnent le meilleur de leurs identités durant ces deux mois. Un pays d'Eden généreux et puissant que l'Homme a su dompter harmonieusement en tirant le meilleur de Dame Nature. Pour profiter un maximum de cette palette de produits du cru, les étagères et les marchands sont les plus avisés. Ambassadeurs des terroirs et de leurs produits de saison, ils savent aussi vous conseiller et vous aiguiller dans vos choix selon vos goûts et vos envies. L'appétit et la gourmandise saine s'ouvrent en effet dès que l'on pénètre dans les Halles. Pourquoi s'en priver ?

Christophe
Donnet

L'allégresse
des fruits d'été
Le plan
des Halles



Journal d'information
sur l'actualité des Halles
et des produits audois
N°12 juillet-Août 2007

*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 !**

Percussions en folie

Du rythme, de la cadence, de l'entrain et le plaisir de communier ensemble aux sons des tambours, djembé et autres percussions en tous genres... ce 30 juin marquera les pierres de la ville et des Halles. D'abord le matin avec une vingtaine de percussionnistes venues de

Perpignan et qui ont fait vibrer le marché couvert



durant toute la matinée. Ensuite, en fin de journée et jusque tard dans la nuit, 130 percussionnistes d'une dizaine de troupes venus d'un peu partout ont enflammé le cœur de la ville. Un véritable "Lâcher de percussions" initié par l'association "100 % Oaï Spirit" et soutenu par la ville, les parkings Vinci, les commerçants du centre-ville et l'association des Halles de Narbonne. Une opération qui devrait se pérenniser et sans doute se développer dans toute la Région en faisant intervenir des percussionnistes de tous les Continents. Dans les Halles, cette prestation tonitruante a attiré de nombreux jeunes et a essaimé un parfum de vacances en ce début de période estivale. ■

Fête de la musique

L'Association des Artisans et Commerçants s'est associée à la grande Fête de la Musique 2007 à Narbonne. La soirée du Jeudi 21 juin 2007 à partir de 18h, le parvis des Halles de Narbonne a été animée par le DJ Juan PEDROXX

A noter : la visite amicale en milieu de soirée de "100% Oaï Spirit". sandwicherie, grillades et buvette ont été assurées par l'Association des Halles avec la participation de nombreux commerçants et fournisseurs. ■

Clin d'Halles

... ou quand tous les moyens de transport cohabitent joyeusement... ■



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 étieliers :

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

Rédaction : Johanna Machuron

Dépôt légal à parution

Numéro gratuit interdit à la vente

Contact : vie-des-halles@wanadoo.fr



Vu aux Halles



Retour sur la Fraich'Attitude

Dans le cadre de la semaine de la Fraich'Attitude, les Halles ont encore marqué le coup. Clou de cette manifestation de sensibilisation à la nécessité de consommer des fruits et légumes frais et de saison, une gigantesque tarte aux fraises réalisée par la pâtisserie de "l'Épi d'Ovalie". Proposée aux visiteurs gourmands, elle n'a pas fait long feu. Voici donc la mémoire visuelle de ce grand moment savoureux. Qui a dit que les fruits et légumes étaient "ennuyeux" ? ■



Nouveau aux Halles

Tout autour de l'olive



Après plus de 30 ans d'activité sur les marchés de la région, la Maison Gaillard a décidé de poser une partie de ses "valises" aux halles de Narbonne.

Dans un décor magnifique inspiré du style rétro des commerces à l'ancienne, olives préparées, tapenades, confinades, huiles d'olives et tomates séchées (entre autres) vous sont proposées. A noter que la Maison propose également de l'huile d'olive en vrac.

Tous vos sens seront mis à contribution. Laissez vos yeux s'évader, votre odorat s'ouvrir et vos goûts s'épanouir avec les saveurs étonnantes des recettes maisons et entendre la voix de la tentation qui vous invite à céder. ■

**Gaillard - allée centrale
Ouvert tous les jours.**

"Halles'honneur"

Hommage hautement mérité pour André Séguy et son épouse, 4^e d'une lignée de bouchers qui vient de passer le seuil du siècle. Dans le cadre des "Talents 2007" décernés par la CCI de Narbonne aux entreprises centenaires, André Séguy s'est donc vu honorer par les autorités de la ville. Pour rappel, c'est avant même la construction des Halles en 1901 que César Séguy, aïeul d'André a lancé en 1894 sa boucherie sur les marchés ouverts. Aujourd'hui, André est le doyen des étaliers et porte une belle partie de l'histoire des Halles. ■



Les animations d'été au Halles

Exposition

Du 17 juillet au 15 août, Mélina, artiste peintre de Narbonne, expose son travail récent au cœur des Halles. Une œuvre singulière inspirée de la lumière et des ombres du Sud, une belle ouverture sur l'imaginaire. ■



Zoom sur le marché ouvert

Tous les jeudis, durant toute la journée et tous les dimanches matin, le plaisir du marché, que l'on trouve aux Halles, peut se prolonger aux alentours au fil des étals du marché ouvert. Depuis le parvis des Halles jusqu'au cours Mirabeau et au cours de la République, c'est la diversité qui prime : vêtements, chaussures, paniers exotiques, bijoux faits mains, tissus chatoyants et épices odorantes, tout se trouve réunis pour votre plus grand plaisir.

A noter également que le jeudi 2 et vendredi 3 août aura lieu la 27^e édition de la Fête du Commerce et du vin. Producteurs régionaux et commerçants ambulants se réuniront pour vous offrir saveurs et savoir-faire au cours de ces deux journées de foire populaire.

Et n'oubliez pas, le vendredi, l'eau de la fontaine de l'Hôtel de ville produira son miracle annuel en changeant l'eau en vin ! ■



La Via Mercaderia

Les mardi 7 et mercredi 8 août, Narbonne rendra hommage à son histoire médiévale en organisant sa traditionnelle "Via Mercaderia".

Durant deux jours, le marché de produits médiévaux se tiendra sur le cours de la République. Un beau voyage dans le temps.

Dame Ermengarde, Vicomtesse de Narbonne sera également présente avec ses chevaliers et de nombreux animaux exotiques.

Ils paraderont au cœur de la ville avec leurs chevaux au gré de danses médiévales et de combats chevaleresque avant de terminer leur visite par un grandiose spectacle sur le Place de l'Hôtel de Ville retraçant l'histoire de la ville au Moyen-Âge. Ce spectacle aura lieu le mercredi 8 août à partir de 21H45 pour se terminer par un son et lumières.

Venez nombreux profiter de ce voyage à travers le temps ! ■

Rencontre avec Linda Bastide

Les 7 et 8 juillet ainsi que le dimanche 5 août de 9h30 à 13h30 l'Association des Commerçants et Artisans des Halles de Narbonne organise une rencontre avec l'écrivain Linda Bastide.

Célèbre auteur dont les livres ont été traduits en occitan et en roumain, elle présente ses dernières œuvres et les dédicace au cœur des Halles.

Petit avant goût d'une prose poétique (extrait de "Ile-Montagne de La Clape") : « *Nous gardons leur souvenir, et d'autres après nous, et ainsi, tant que le soleil se lèvera sur la mer...* ». ■

Foire aux antiquités et à la brocante

Du 5 au 8 août 2007 aura lieu la 36^e édition de la Foire aux antiquités et à la brocante. Sur la Place Voltaire ainsi que sur les Boulevards Joffre et Karl Marx, 150 professionnels viennent vous présenter des objets de valeur et des curiosités en tous genres et pour toutes les bourses. Un expert sera présent sur place afin d'authentifier vos acquisitions. Un grand coup de chapeau aux commerçants bénévoles du comité d'animation du quartier Voltaire-Joffre qui ont œuvré pour ce troisième défi.

Notez que l'entrée est gratuite pour tous. ■



LE PAYS CATHARE

La marque de qualité Audoise

Créée en 1992 par le Conseil Général de l'Aude, cette marque déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI), fédère à ce jour près de 900 professionnels audois, répartis au sein de 31 filières qui vont de la prestation de services dans le tourisme à la production agro-alimentaire et viticole, sans oublier les métiers de bouche et l'artisanat d'art...

Après quatorze ans d'existence, la fameuse étiquette bleue, gage de qualité audoise, est aujourd'hui connue et reconnue au-delà des frontières départementales, grâce aux efforts du Conseil Général de l'Aude et de ses partenaires : les Chambres Consulaires, l'Association des Sites Pôles du Pays Cathare et les Gîtes de France. Coordonnée par le Comité Départemental du Tourisme de l'Aude qui assure dans le même temps la promotion de la destination touristique départementale, la Marque est devenue, au fil des ans, un repère facile pour les visiteurs ; renvoyant conjointement à un territoire, à des produits et des services d'excellence.

Le Conseil de l'Aude finance l'opération avec le soutien de la Région Languedoc Roussillon, et reste le garant des valeurs fondamentales portées par tous les acteurs : la qualité, l'origine audoise et l'authenticité des savoir-faire.

Ainsi, la démarche de qualité Le Pays Cathare constitue un exemple de valorisation globale unique en son genre, conjuguant tout à la fois les dimensions territoriales, sociales, environnementales et culturelles du Département. ■



Pour retrouver tous les professionnels labellisés Pays Cathare, demandez le Guide 2007 de la Marque, dans les Offices de Tourisme, auprès des Chambres Consulaires ou du Comité Départemental du Tourisme de l'Aude

Tél. : 04 68 11 66 00

Email : documentation@audetourisme.com

Jackie Francès, l'enthousiasme et le caractère



Faire le portrait de Jackie Francès n'est pas chose aisée. D'abord parce que la patronne est discrète et qu'elle n'aime pas parler d'elle ni se mettre en avant. Ensuite parce qu'il est difficile de résumer en quelques lignes la carrière riche et variée de cette femme. Enfin parce que son travail reste sa priorité et qu'avant de parler d'elle, elle préfère s'occuper de tout : vérifier que chaque chose est à sa place, conseiller ses clients, les chouchouter, les écouter.

Le stand derrière lequel évolue Jackie a été tenu par ses parents des années 70 jusqu'à la fin des années 90. Jackie a démarré sa carrière de primeur dans les années 80 dans un magasin du centre ville de Narbonne. Cette première expérience partagée avec sa sœur va durer quatre ans. Ce sont ses parents qui lui suggèrent alors de rejoindre les Halles en reprenant une épicerie. Jackie la transforme et fonde "La Fromagerie" qu'elle tiendra jusqu'en 1997. Cette année-là, ses parents décident de prendre leur retraite. Forte de ses multiples expériences, Jackie reprend l'entreprise familiale, la Sarl Jalex. En 2005, sa fille Alexandra viendra lui prêter main-forte afin de faire perdurer la tradition familiale.

Mais ses journées de travail bien remplies ne suffisent pas à cette femme super active. En

" Il faut faire en sorte que les Halles soient représentées pour apprendre à ceux qui ne les connaissent pas et en particulier à la jeune génération, toute la richesse qui existe "

plus des achats, de la vente, de la mise en place, du conseil au client, elle devient en 2003, Présidente de l'Association des Commerçants et Artisans des Halles et est élue à la Chambre de commerce.

« Être présidente de cette association a été une expérience humaine intéressante et très enrichissante. Quant à ma parti-

icipation au sein de la Chambre de commerce, cela m'a permis de m'ouvrir de nouveaux horizons, d'apporter un coup de neuf à ma vision des choses et donc d'évoluer ».

Sa présidence à la tête de l'association a pris fin cette année. Toujours dans l'esprit de mieux servir, elle a reçu un prix pour la présentation de son étal dans le cadre de la semaine de la "Fraich'Attitude".

Il faut également signaler que Jackie Francès est Présidente déléguée de la Fédération des Associations de Commerçants de l'Aude et secrétaire de la carte "Atout cœur".

Sur "ses" Halles, elle est intarissable. *« Il faut faire en sorte que les Halles soient représentées, les aider à se faire mieux connaître, à évoluer pour que les clients sachent pourquoi ils viennent et pour apprendre à ceux qui ne les connaissent pas, en particulier la jeune génération, toute la richesse qui existe ici ».* Elle sait de quoi elle parle. ■

L'allégresse des fruits d'été

Suave comme la pêche, onctueux comme l'abricot, coquin comme le raisin, juteux comme le melon... l'été audois offre une palette de saveurs sucrées uniques. Le savoir-faire, les terroirs, le climat et la gestion raisonnée de l'arboriculture donnent des fruits d'été particulièrement savoureux. Sous le label "Pays Cathare" et la marque "Sud de France", on voit aujourd'hui se développer des circuits courts qui garantissent une cueillette à maturité de produits de qualités garantis par un cahier des charges rigoureux. Par ailleurs, ces démarches initiées par le Conseil Général et le Conseil Régional avec les chambres Consulaires s'inscrivent dans une politique de valorisation de l'agriculture et du commerce de proximité. Aucune raison de se priver de ces plaisirs sucrés qui sentent bon le soleil.



L'abricot

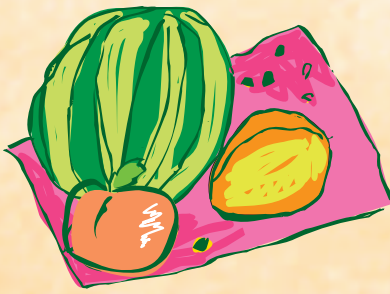
Ce petit fruit adoré des enfants est particulièrement adapté aux sols languedociens car il aime les cailloutis et a besoin de beaucoup de soleil pour s'épanouir. Nourrissant et apéritif, il compte de très nombreuses variétés plus ou moins acidulées. Les plus courantes dans nos régions sont l'"Oranged", le "Bergarouge" ou encore l'"Orangé de Provence" pour les plus doux et parfumés et les "Tomcot", "Bergeron" et "Pumbocot" qui offrent une belle harmonie entre le sucre et l'acidité. C'est à la profondeur de sa couleur que l'on apprécie son degré de maturité. S'il se croque tel quel quand il est bien mûr, l'abricot se prête aussi très bien à des confitures et des préparations culinaires. On le trouve sur nos marchés jusque fin août. ■

La Pêche

On dénombre pas moins de 300 variétés de pêches et de nectarines ! Le plus évident reste de les classer en famille : les blanches, les jaunes, les nectarines blanches et les nectarines jaunes. On peut y ajouter les pêches "plates" très tendance et particulièrement parfumées. La Région produit près de la moitié de la production nationale de ces fruits qui se trouvent en pleine maturité entre juillet et août. Pour bien les choisir, faites plus confiance à votre nez qu'à l'apparence. C'est en effet l'arôme qui donne le meilleur indice sur l'état de maturité. Fragiles, elles se conservent 3 à 4 jours au réfrigérateur en prenant soin de les sortir quelques heures avant consommation. Et entre la "Conquête", la "Ladie red", la "Plus plus" ou encore la "Monbel", "l'Ivoire" et la coquine "Loretta", mon cœur balance et mon palais se régale par avance. ■

Le melon

Depuis 2 ans, le Melon du Somail est entré dans la grande famille des produits estampillés "Pays Cathare". Un gage de qualité des produits audois porté par une charte qui garantit la proximité de production et la traçabilité. Sous le nom melon "Première fleur", la production audoise veut mettre en avant ses nombreux atouts. Riche en sucre naturel et au nez intense, c'est un melon haut de gamme. Plus de 200 tonnes sont ainsi produites de juin à août sur près de 300 hectares dans les terroirs du Pays Cathare. Un délice à déguster sans modération. ■



Nutrition

Les fruits d'été sont particulièrement recommandés pour un bon équilibre alimentaire. D'autant plus que par nature, on mange moins l'été. Avec leurs vitamines C, A et B en quantité équilibrée, ils offrent un complément alimentaire indispensable, très digeste et naturel. Il reste par contre conseillé de consommer les fruits en début de repas ou entre les repas comme encas. En fait, les fruits d'été ne sont jamais déconseillés.

Mariages audacieux

Et pourquoi pas associer les saveurs et la chair sucrée d'une pêche avec un Pélardon ou encore un abricot bien mûr farci au Roquefort ?

On connaît tous le melon et sa tranche de jambon de Parme... Dans notre région, on élabore également des jambons fumés de grande finesse, notamment dans les Causses, les Cévennes et la Lozère, qui accompagnent à merveille le cucurbitacée.

Les fruits d'été sont également de beaux alliés des apéros en brochettes ou carrément dans des infusions apéritives avec des vins du cru. Là, c'est l'imagination qui prime.

Les fruits d'été, c'est maintenant !... et pour en profiter tout l'hiver, une simple conserve avec les fruits cuits au sirop et stérilisés ou conservés au congélateur permettent de retrouver le soleil toute l'année. ■

Sans oublier les légumes

Pour rester dans la dynamique vitaminée qui convient si bien à la saison, ne pas oublier les légumes frais comme l'immense variété de tomates, le concombre ou encore les jeunes pousses cultivés dans la région. ■



Anim'Halles

Brève

L'Association des commerçants et artisans des Halles de Narbonne participe activement à la promotion du terroir. Ambassadeur des produits du cru, ils sont aussi des relais pour mieux faire connaître et apprécier le Pays narbonnais et la Région. Les commerçants des Halles le montrent une fois de plus en participant à la diffusion du "Journal des Plages", bible des loisirs d'été. ■



Grand jeu d'été

Du 1^{er} juillet au 30 août, l'association des halles et le GIE Domaines & Châteaux de la Clape ont reconduit leur partenariat avec le Journal des Plages.

Un bulletin de jeu est inséré dans chacune des 7 éditions du journal des plages 2007 (édition Aude). L'urne sera installée sur le stand de La Clape aux Halles de Narbonne et les gagnants pourront remporter des sélections de vins des différents Domaines de la Clape après le tirage au sort prévu le 7 septembre prochain en présence de Maître Manfredi, huissier de justice à Narbonne. ■





Sud de France

La marque
qui fait **briller**
les produits du
Languedoc-Roussillon

SUD DE FRANCE, C'EST UNE GRANDE IDÉE DONT ON PEUT ÊTRE FIER. POUR NOTRE ÉCONOMIE, POUR NOTRE RÉGION, POUR L'EMPLOI, C'EST UN MOTEUR DE CROISSANCE !

Sud de France, c'est **la** marque collective de nos vins, fruits et légumes, viandes et fromages, produits de la mer et produits transformés.

La Région Languedoc-Roussillon a su mobiliser tous les acteurs de la filière, producteurs, négociants, metteurs en marché, distributeurs. Sud de France est aujourd'hui un véritable moteur pour notre économie et pour l'emploi.

Quand la Région développe nos savoir-faire, c'est tout le Languedoc-Roussillon qui rayonne.

SUD DE FRANCE, ON PEUT TOUS EN ÊTRE FIERS.

www.languedocroussillon.fr



Méli-mélo : les saveurs et l'accueil



« Entrez dans un monde où le merveilleux côtoie le rocambolésque, où chaque recoin possède son âme propre. Dans cette atmosphère charmante et conviviale, vous retiendrez que l'esprit du méli-mélo existe, vous le vivez en ce moment, il est partout autour de vous... Profitez de cet instant exquis, vous êtes invités dans une maison de famille qui n'est là que pour vous ».

Lorsque l'on ouvre la carte du Méli-Mélo, ce sont ces mots qui vous accueillent et vous mettent d'emblée dans la magie de l'ambiance.

Le Méli-Mélo, est né d'une envie commune de créer un lieu original. C'est la rencontre entre le savoir-faire de Sonia, restauratrice de meuble qui exposait son travail au sein de cet endroit et celui de Robert, son mari, déjà restaurateur dans la montagne noire.

Ces deux épicuriens ont donc décidé de créer ensemble un endroit familial et accueillant.

Créer un restaurant, oui, mais pas comme ailleurs. Comme n'importe où ailleurs, on trouve des tables, des chaises, des assiettes, des verres et des couverts. Mais ce qui fait l'âme de ce restaurant c'est que l'on peut aussi y trouver pêle-mêle : des lampes "selles de vélo", un vaisselier, des cadres ornés de couverts, des enseignes de bistrot rétros, des vases, des assiettes-menus, des tapis, des bougeoirs et d'autres choses bien plus surprenantes encore !

Et si l'un ou l'autre objet attire votre attention, pas de problème, tout est à vendre.

Chaque coin du restaurant possède sa personnalité, sa décoration propre, sa couleur, son intimi-

té. La terrasse vous reçoit à la lueur des lanternes et des bougies dans une rue calme loin des clameurs du centre ville. Au fond de la salle, une vaste cheminée crépite et attend de griller viandes et poissons pour votre plus grand plaisir. Brochettes de calamars au feu de bois, pain de berger à la braise, côtes de bœuf, dorade et boudin noir grillent devant vous dans les règles de l'art. Au dessert, le croquant au trois chocolats, la crème brûlée, la tarte Tatin ou une simple glace à la figue sont proposés aux plus gourmands. Les vins de pays ont la préférence avec un large choix quelle que soit votre robe favorite. Vous apprécieriez également la multitude de digestifs qui vous sera proposée afin de prolonger ou de finir agréablement votre soirée. Le service est discret, prévenant et prompt à vous satisfaire.

Alors oui, entrez au Méli-Mélo et découvrez ce "monde parallèle", cette culture de la beauté et de la bonne chère, ce "méli-mélo" de savoir-faire et de charme. ■

(L'alcool est à consommer et apprécier avec modération)

Le Méli-Mélo - 6, rue du Lion d'or à Narbonne - Tél. : 04 68 65 89 76

Ouvert du mardi au samedi soir. Service le soir uniquement. Possibilité de dîner en extérieur.



Reconnaissance Nationale

Le très convoité "Prix de la Dynamique Agricole et de la Pêche" a été remis à l'un des jeunes fleurons de la viticulture régionale. En remportant ce prix national abondé par le Ministère de l'agriculture, Virgile Joly est l'expression d'une réussite dans un contexte difficile. C'est surtout le fruit d'une passion débordante pour la vigne et le vin qui lui vient peut-être de son grand-père vigneron. Après des études d'œnologie, il professe en "œnologue volant" allant de vignes en vignes jusqu'au bout de la terre. Une expérience riche qu'il a vite envie de valoriser en créant son propre Domaine. L'agence de la Banque Populaire de Clermont-l'Hérault lui fait confiance et lui permet d'acquérir 8,5 hectares de vignes sur un terroir particulier que Virgile Joly a repéré. Aux pieds du Larzac, il a en effet l'idée de reprendre de vieilles vignes pour élaborer des vins « *sincères* » et « *pour le plaisir* » selon les termes du jeune vigneron. Dans cet esprit d'honnêteté et de plaisir de l'harmonie partagée, il s'est de plus engagé dans une démarche "bio" avec une certification Isocert. Aujourd'hui, avec une production de 30 000 bouteilles en AOC "Coteaux du Languedoc" et "Saint-Saturnin", Virgile Joly a réussi son pari et a créé 3 emplois.

Avec une gamme harmonieuse entre en rouge et blanc, il est présent sur les plus grandes tables de France et d'ailleurs. De la taille de la vigne à la commercialisation en passant par le marketing, ce touche à tout génial est un révélateur des sucres fondamentaux de nos terroirs.

Humble, modeste et perfectionniste à l'image de tout créateurs, il est l'expression même du potentiel novateur de notre viticulture. Quoi de plus naturel quand on se souvient que la Région est l'un des berceau du vin en Méditerranée. ■

Une Banque auprès des agriculteurs

Depuis près de 20 ans, la Banque Populaire du Sud s'est engagée sur le terrain agricole. Structure mutualiste par essence, elle est vite devenue la "deuxième" banque des agriculteurs en misant sur des investissements et des projets agricoles innovants.

Aujourd'hui, la Banque Populaire du Sud aide à l'installation d'un agriculteur sur trois dans la Région. La structuration proche du terrain, avec une petite dizaine de conseillers spécialement affectés, et la volonté de personnaliser les relations en fonction des projets, ont montré leur efficacité à l'image de Virgile Joly.

La Banque Populaire du Sud finance 550 millions d'euros pour l'agriculture et participe au développement de 300 000 exploitations dans la Région. ■

Un bon plan pour votre logement.
Une chance pour l'environnement.

PRÊTS & ÉPARGNE
POUR UN HABITAT ÉCOLOGIQUE

Retrouvez toutes nos coordonnées sur le site :
www.sud.banquepopulaire.fr

BANQUE POPULAIRE DU SUD

Le bon plan est toujours à la fois.



Aux habitués des Halles viennent se greffer depuis quelques temps de nouveaux visiteurs venus d'horizons divers. Rencontre avec une sympathique bande de jeunes gens venus découvrir les joies de notre belle région.

A les voir sortir des Halles, paniers remplis, chapeaux de paille et tongs à l'appui, on se dit que cette fine équipe n'a pas l'habitude de se promener dans le coin. Et les quatre jeunes femmes se disent émerveillées par la variété et la beauté des étals alors que Monsieur, courageux, a eu pour mission de conduire la poussette tout en portant les courses.

Après une minutieuse enquête, il apparaît que ce joyeux groupe nous vient d'Anvers en Belgique. « *C'est la première fois que nous venons dans cette région pour profiter du beau temps que l'on nous a promis* » annonce l'une des jeunes femmes avec une pointe d'accent typique. Et d'ajouter que c'est dans un guide qu'ils ont appris l'existence des Halles. Un détour obligé qu'ils ne regrettent pas. « *Nous avons été émerveillés en arrivant. Chez nous cela n'existe pas. Les produits alimentaires sont vendus en extérieur. Le principe du marché couvert n'a pas du tout cour en Belgique. En plus, nous ne nous attendions pas à découvrir des Halles qui auraient été si bien conservées et restaurées* ». Même émerveillement quant aux produits que l'on trouve. « *Les stands sont magnifiques ! Tout est si bien présenté ! Les couleurs, les odeurs, la diversité des pro-*

duits, l'ambiance, tout donne envie de s'arrêter à chaque instant ».

Mi agacé, mi amusé, l'homme de l'équipe confirme d'un sourire : « *d'ailleurs, c'est ce qu'elles ont fait !* ».

Les filles rient de bon cœur. Car au départ, il ne devait s'agir que d'une petite balade et « *nous repartons avec des paniers pleins ! Et encore, nous nous sommes arrêtés uniquement parce que nous n'avions plus de sous !* ».

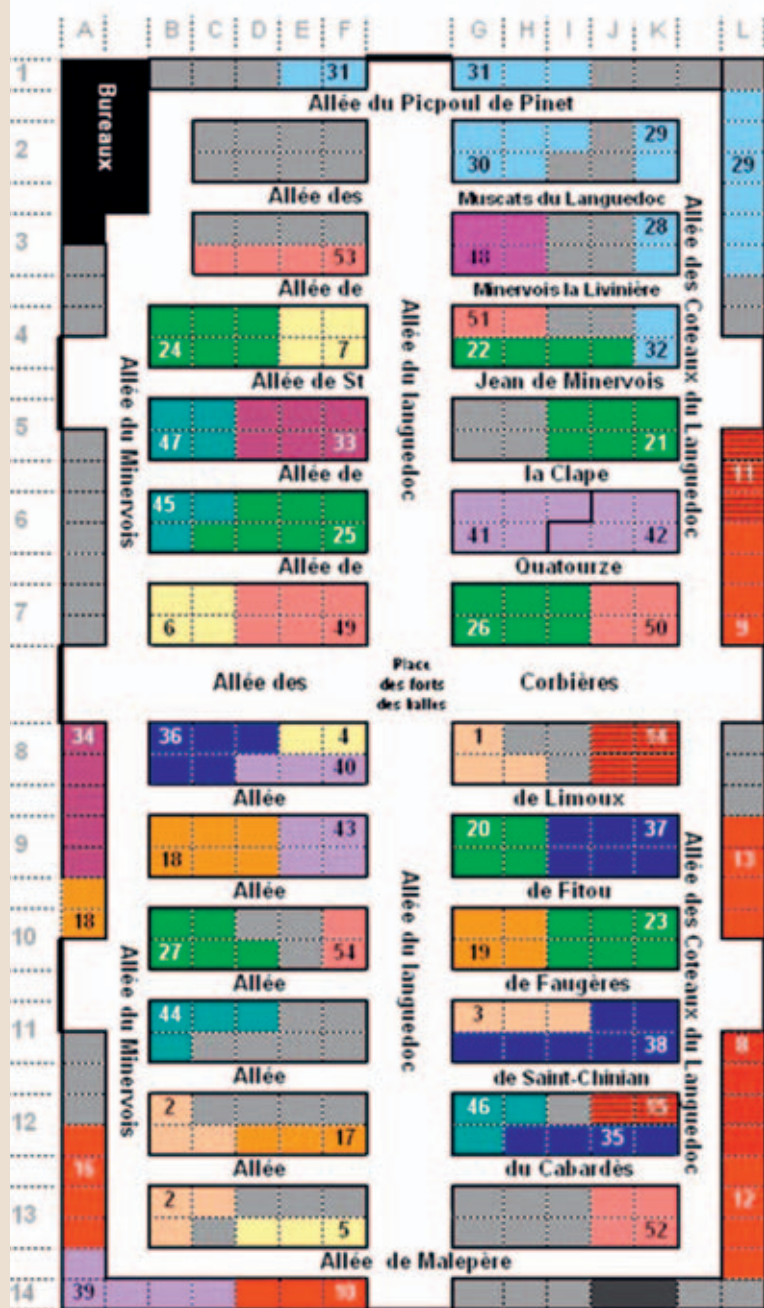
Apparemment, nos amis belges sont conquis par l'atmosphère et la qualité que l'on trouve aux Halles. Après quelques essais laborieux pour prendre une photo un peu sérieuse, nous y parvenons dans la bonne humeur :

« *Nous reviendrons par ici, c'est certain et certain aussi que notre voyage nous conduira à nouveau aux Halles de Narbonne* ».

Voilà de nouveaux et jeunes "halliers" conquis qui, à n'en pas douter, vont relater leur expérience dans leur plat pays. Et de s'en aller joyeusement récupérer une cinquième copine qui doit arriver par le train... Et Monsieur, toujours stoïque, de suivre avec courage cette belle équipée.

Les voyages aux Halles forment eux aussi la jeunesse. ■

Ce plan a été réalisé et mis à disposition par l'Association des Artisans et Commerçants des Halles de Narbonne. Seuls les 54 commerces adhérant à la dite association pour l'année 2007 y sont reportés.



BOULANGERS PATISSIERS

- 1 l'Epi d'Ovalle (G8)
- 2 Raymond SAMAZAN (B12)
- 3 Chez Brigitte (G11)

FROMAGERS

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

TRAITEURS

- 8 Michel MESTRE (L11)

BOUCHERS - CHARCUTIERS

- 9 André SEGUY (L7)
- 10 Boucherie BAREIL (F14)
- 11 Maison CALAS (L6)
- 12 Lionel HACK (L13)
- 13 René IZARD Chevalin (L10)
- 14 La MERINVILLOISE (K8)
- 15 AUX SAVEURS DE LACAUNE (K12)
- 16 Boucherie RIBA (A13)

VOLAILLERS

- 17 Quai des Plumes (F12)
- 18 Le Clos de Fontcolvy (B9)
- 19 André CLANET (G10)

PRIMEURS

- 20 Michel BARENES (G9)
- 21 SARLACHAN (K5)
- 22 Eric TORREGROSSA (G4)
- 23 CHEZ PAUL (K10)
- 24 Françoise GASULLA (B4)
- 25 Françoise CANGUILHEM (F6)
- 26 Jackie FRANCES (G7)
- 27 DIDIER Primeur (B10)

POISSONNIERS-COQUILLAGES

- 28 L'AMARINE (K3)
- 29 L'ESPADON (L2)
- 30 L'ETOILE DE MER (G2)
- 31 L'HIPPOCAMPE (G1)
- 32 Laurent GUEDES (K4)

CAVISTE

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

BARS

- 35 LE ZINC (J12)
- 36 CENTRAL BAR (B6)
- 37 COMPTOIR DES HALLES (K9)
- 38 CHEZ BEBELLE (H11)

EPICERIES FINES ou GENERALES

- 39 BIO NATURE (A14)
- 40 J.C. HERNANDEZ (E8)
- 41 UN BRIN DE PROVENCE (G6)
- 42 AU ROYAUME DE L'OLIVE (K6)
- 43 MAISON GAYARD (F9)

CUISINE DU MONDE

- 44 AUX MILLE PATES (B11)
- 45 SEPTI ASIE (B6)
- 46 MIEL & CANNELLE (G12)
- 47 LA BODEGA DES HALLES (B6)

PLEIN AIR

- 48 LE JARDIN DE SOPHIE (G3)

TRAITEURS-PLATS CUISINES

- 49 Eric MOLLINIER (F7)
- 50 LA CASA DEL SOL (K7)
- 51 DAISY PIZZA (G4)
- 52 LA BESACE DE LAURETTE (K13)
- 53 LA TABLE DE BENOIT (F3)
- 54 MAURICE LE GASCON (F10)



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

- Tomates cœur de bœuf : 4€50/Kg
- Cerises : 7€50/Kg
- Pêches blanches : 2€/Kg
- Melons : 1€/pièce
- Pastèque : 1€/Kg
- Tomates grappes : 4€/Kg
- Giroilles : 19€80/Kg
- Abricots du Roussillon : 5€80/Kg

Vianades et volailles

- Magret de canard : 16€90/Kg
- Cuisse de canard confite : 16€10/Kg
- Faux-filet de cheval : 17€80/Kg
- Poitrine salée : 7€30/Kg
- Epaule d'agneau : 14€90/Kg
- Foie de veau : 28€90/Kg
- Langue de bœuf : 10€90/Kg
- Queue de bœuf : 3€90/Kg

Poissons, coquillages et crustacés

- Poulpe : 3€40/Kg
- Sépions : 18€80/Kg
- Bulots : 7€40/Kg
- Crevettes grises : 14€80/Kg
- Rougets : 12€80/Kg
- Anchois : 3€80/Kg
- Amandes de mer : 3€80/Kg

Fromages

- Rondin de brebis : 20€55/Kg
- Munster : 18€33/Kg
- Maroilles : 18€95/Kg
- Feta de brebis fraîche : 17€84/Kg
- Camembert : 3€30/Pièce
- Salers fermier : 18€10/Kg
- Parmesan Reggiano : 24€39/Kg
- Chèvre aux aïrelles : 2€60/Pièce

Divers et traiteur

- Poulet aux champignons : 15€/Kg
- Foie de porc séché : 13€/Kg
- Fritons de canard : 16€10/Kg
- Pralinettes : 2€/sachet
- Mille-feuilles : 2€/pièce
- Lasagnes fraîches : 5€/portion
- Sauté de lapin : 17€90/Kg
- Frincandeaux de canard : 16€95/Kg

Prix indicatifs sans engagement et suivant les cours des marchés.

SARL JALEX
Jackie FRANCES

10th ANNIVERSAIRE
10 fois plus de raisons de venir chez nous !

A GAGNER
10 bons d'achat de 10[€] tous les 10 jours !

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

BIO-NATURE
VOTRE MARCHÉ BIO
dans les HALLES DE NARBONNE

Spécialité
PRODUITS FRAIS

Livraisons à Domicile
Tél. 04 68 90 65 25

Le matin

Boucherie-Charcuterie Narbonnaise

Spécialité de Merguez

Bœuf à l'ail
à l'ail

André Seguy et Fils

Maison Centenaire 1820
à NARBONNE

10, rue d'Alger - Tél. 04 68 32 03 99



LA MARQUE DE LA QUALITÉ AUDOISE

La marque Le Pays Cathare® distingue un ensemble de produits et de services de qualité proposés par des hommes et des femmes passionnés de l'Aude.
Nous vous invitons à découvrir et à goûter le Pays Cathare au travers d'une gamme complète de prestations : Séjour en Pays Cathare, Découverte en Pays Cathare, Nature Active en Pays Cathare, Tables gourmandes du Pays Cathare et Saveurs du Pays Cathare.



- **Hébergement et Restauration en Pays Cathare® :**
Hôtels - Campings - Gîtes et Chambres d'Hôtes - Restaurants - Fermes Auberges et Auberges Rurales.
- **Découvertes du Pays Cathare® :** Sites Touristiques Culturels et Naturels - Guides - Conférenciers - Ateliers d'Art - Activités de Pleine Nature.
- **Saveurs du Pays Cathare® :** Agneau - Porc - Bœuf des Estives - Veau Rosé - Volailles Fermières - Dindes - Chapons - Produits Charcutiers - Pain - Gâteau - Fromage de Chèvre - Miels - Asperges - Oignons de Citou - Haricot de Castelnaudary - Melons Première Fleur - Pommes de l'Étang de Marseillette - Cerises de l'Argent Double - Vins - Jus de Fruits - Lait - Caveaux de Dégustation - Eau d'Alet-les-Bains - Boutiques - Points de Vente à la Ferme.

Retrouvez le Guide de la Marque Le Pays Cathare® dans les offices de tourisme et points d'information de l'Aude



Aude Pays Cathare
Quelle histoire !

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DE L'AUDE

Conseil Général - 11855 CARCASSONNE Cedex 9 - Tél : 04.68.11.66.00 / Fax : 04.68.11.66.01

Email : documentation@audetourisme.com - Site web : www.audetourisme.com