

**Bonne  
Humeur**

**Le temps des  
couleurs !**

Malgré "les troubles climatiques" et leurs conséquences lentes mais sans doute inévitables sur les équilibres agricoles, nos régions du Sud savent faire perdurer des savoirs séculaires et s'adapter pour produire des fruits et légumes de qualité supérieure. On le voit encore en ce printemps où le rouge des fraises côtoie le doux reflet violacé de l'asperge ou le vert profond du pois gourmand. Une palette de couleurs alléchante qui aiguise les appétits et invite à des créations gastronomiques légères et riches en nutriments. Les étals prennent également des couleurs avec ce renouveau de la nature. Les étaliers enfin, qui souvent ont pris un peu de repos après les fêtes de fin d'année, sont tous à la fête. Le printemps est de toute évidence une saison qui inspire le renouveau et qui génère de ce fait de bonnes énergies à partager.

**Christophe  
Donnet**



# La vie des Halles

## Narbonne

**La fraise  
et l'asperge,  
rendez-vous  
de saison**

**Portrait  
d'étalier**

Journal d'information  
sur l'actualité des Halles  
et des produits audois  
**N°10 avril 2007**



## Vu aux Halles

### Carnau'halles

Dimanche 25 mars 2007, avec un mois de retard pour cause de mauvais temps, la ville de Narbonne a enfin pu fêter son carnaval.

Et même si une fine pluie a arrosé la matinée naissante, les carnavaliers ne se sont pas laissés impressionner. Bien au contraire, ils étaient déjà nombreux à pouvoir commencer la fête en musique, grâce aux fanfares présentes aux Halles de Narbonne.

Ce dimanche, on pouvait faire ses courses ou venir boire un café entre amis en écoutant des airs entraînants et joyeux joués par deux bandas qui n'ont épargné ni leur souffle ni leur ardeur pour animer le marché et ses abords.

L'après-midi, c'est sous le soleil que les spectateurs ont pu assister au défilé coloré de chars

préparés pendant de longs mois par diverses associations de la ville.

Cinéma, musique, personnages de bandes dessinées mais aussi reines de beauté étaient réunis pour faire la fête !

Au milieu de cette assistance, les commerçants des halles ont fait leur effet avec un char sur le thème de "La Femme du boulanger" avec Stéphane Romain dans le rôle du boulanger. Et des milliers de pains offerts dans le cadre d'une tombola active et ludique. "*Touchez une miche et gagnez un pain*"... un slogan évocateur de toutes les bonnes humeurs de ce carnaval tardif mais sincèrement chaleureux.

Une dizaine de commerçants des Halles, toutes générations confondues, s'est mobilisée pour ce voyage dans l'histoire et les coutumes de notre "païs". L'expression d'un engagement profond des éταliers pour la vie du cœur de la ville. ■



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 éταliers :  
[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  
Rédaction : Johanna Machuron  
Dépôt légal à parution  
Numéro gratuit interdit à la vente  
Contact : vie-des-halles@wanadoo.fr



## L'omelette de Pâques

Fidèle à la tradition depuis de nombreuses années, les Halles de Narbonne ont offert cette année encore l'Omelette de Pâques aux visiteurs. Le samedi 7 et le dimanche 8 avril, 720 œufs agrémentés de 20kg de garnitures (pommes de terre et oignons) ont été préparés grâce aux concours des étals "La Casa del Sol" et "Mollinier Traiteur".

Cette animation est parrainée par "Narbonne Volley". Les joueurs et le staff ont rendu visite aux Halles samedi matin pour marquer ce lien permanent qui lie le club aux Halles.

Toujours dans le même esprit sportif, les jeunes de la MJC de Narbonne ont gentiment participé à la distribution des portions aux nombreux visiteurs. Un moment de convivialité et de performance culinaire sachant qu'il n'est pas commode de cuisiner des centaines d'œufs en même temps. Pari réussi et moments fraternels pour de nombreux Narbonnais et visiteurs. ■



## La "Cabas Attitude"

Les samedi 7 et dimanche 8 avril 2007 a eu lieu la 3<sup>e</sup> édition de l'opération "Cabas Attitude".

Financée par la ville avec le concours de l'Association "Narbonne Environnement", les bénévoles du CCAS de la ville et l'association des commerçants et artisans des Halles de Narbonne, cette opération toujours très suivie entend sensibiliser le public et les commerçants à l'utilisation abusive des sacs en plastique. 5000 cabas baptisés "Victor" ont ainsi trouvé très vite preneurs. Des cabas en toile résistants à l'usure du temps, du vent et des kilos de victuailles. ■



## Anim'Halles

### Le Printemps du Commerce

Du 14 au 28 avril, le commerce est à la fête en centre ville dans le cadre de l'opération nationale "Le Printemps du commerce". A Narbonne, la Fédération des Associations de Commerçants et Artisans de l'Aude en partenariat avec les associations de commerçants du département organise cette opération d'animation commerciale dans tout le département et dans le cœur de Narbonne.

Une loterie libre dotée de bons d'achat de 15 € dans les commerces participants dont de nombreux étaliers et 3 supers lots surprises offerts par le Conseil Général de l'Aude récompensera les visiteurs les plus assidus.

Cette année encore, l'Association des Commerçants et Artisans des Halles de Narbonne s'associera étroitement à cet événement. ■



## Hyper Centre

### La course de l'Useptimanienne

Le samedi 31 mars 2007, s'est déroulé la 14<sup>e</sup> course Useptimanienne de la ville de Narbonne organisée par l'Inspection de l'Education Nationale. Malgré un départ sous la pluie, les participants ont fait preuve de courage en affrontant les éléments et en allant jusqu'au bout de leur engagement.

L'Association des Commerçants et Artisans des Halles de Narbonne s'est, à nouveau, étroitement associée à cette opération en s'installant sur les bords du canal de la Robine dès 9h afin de distribuer des croissants aux quelque 1 700 enfants inscrits à cette course. ■



## Vu aux Halles

### Du nouveau aux Halles



#### L'Amarine en direct de la mer

Depuis le 15 février 2007, Jérôme Laborde, poissonnier, vous accueille aux Halles de Narbonne. Frère d'un poissonnier ambulant, gendre d'un marin pêcheur du Grau d'Agde, ce nouvel arrivant avait toutes les chances de faire de cet héritage familial, un métier.

Sa spécialité : proposer surtout du poisson de Méditerranée, provenant quotidiennement de la pêche de son beau-père.

Venez nombreux découvrir ce "petit nouveau" qui saura satisfaire vos envies de poissons notamment grâce à ses conseils avisés. ■

#### L'Amarine

L'Amarine ouverture du mardi au dimanche de 6h à 13h



#### La Table de Benoît

Depuis le 7 avril, vous pouvez déguster les spécialités de la "Table de Benoît".

Benoît Charruau, ancien chef cuisinier originaire de Nantes propose des mets élaborés à partir des produits de la mer.

Précipitez vous dès que possible chez lui pour satisfaire

vos papilles grâce à des spécialités telles que le saumon fumé, les papillotes, les tartares et les marinades de poissons. Le tout fait maison !!! ■

#### La Table de Benoît

ouvert tous les jours de juin à mars de 6h à 13h, fermeture le lundi hors saison



## Région'Halles

### L'Aude défend son lait



Une vingtaine d'éleveurs audois se sont regroupés afin de commercialiser ensemble leur produit : le lait labellisé "Pays Cathare". Soucieux de redynamiser le

marché local des produits laitiers, garantis de qualité (traçabilité et production), les éleveurs réunis ont choisi depuis deux ans déjà de promouvoir les produits laitiers locaux en assurant une présence sur les foires, salons et manifestations agricoles.

L'originalité du concept est surtout de sensibiliser directement le consommateur.

En effet sur chaque bouteille de lait "Pays Cathare" vous trouverez sur l'étiquette la photo, le nom et coordonnées d'un éleveur. Ces renseignements vous permettent de prendre directement contact avec le producteur. En prenant rendez-vous avec lui, vous aurez la possibilité de visiter l'exploitation agricole.

Cette initiative régale petits et grands et les établissements scolaires inscrivent ces rencontres dans leur programme de sorties.

Ce concept participe également au maintien d'une production locale.

Le produit laitier est également distribué dans les petites et grandes surfaces de façon à permettre aux familles de s'approvisionner en lait de grande qualité.

En 2006, 370 000 litres ont été ainsi commercialisés... Un concept original qui semble faire son chemin. ■



## L'asperge, un légume qui botte

Blanche, violette, ou verte, bien au-delà de sa palette de couleurs, l'asperge offre ses délicates saveurs en ce début de printemps. Sa réputation enviable sur les marchés, ses vertus diurétiques, dépuratives connues depuis l'Antiquité, ne font que conforter un produit naturel aux qualités et saveurs multiples. D'ailleurs les anciens ne s'y sont pas trompés et l'ont considérée comme une plante favorisant la jouissance et l'amour.

L'asperge sera longtemps servie sur la table des notables qui la considéraient comme un produit de luxe. Elle se démocratisera au cours du XIX<sup>e</sup>, d'abord dans la région parisienne pour ensuite se répandre sur les tables populaires. Aujourd'hui Le Languedoc-Roussillon reste le premier producteur d'asperges du pays.

Facile à préparer, facile à manger, l'asperge est un met délicat et fondant, hautement appréciée de tous les gourmets.

### La choisir

Verte, violette ou blanche, la couleur dépend du degré de maturité du légume. Il faut la choisir bien droite, lisse et avec les pointes bien fermes et serrées. Le talon doit être humide et la tige cassante. Fragile, il convient de la mettre au-dessus du panier pour préserver les têtes.

Cueillie à maturité, elle peut se conserver 2 à 3 jours en botte dans un linge humide dans le bac à légumes du réfrigérateur.

### La préparer

Pour éviter de casser les pointes après la cuisson, il est conseillé de les cuire en botte les têtes en l'air et de les lier afin de les sortir en une seule fois. On peut les cuire en cocotte à condition de bien maîtriser les temps de cuisson ou les faire blanchir 5 minutes dans de l'eau légèrement salée pour



contrôler la cuisson. Selon les goûts ou le type de préparation, on la préférera "al dente" ou plus cuite surtout si on la consomme froide.

### L'accompagner

Généralement présentée en entrée telle qu'elle avec un peu de vinaigrette, l'asperge se prête par ailleurs très bien à des préparations plus sophistiquées comme des tartes ou des tourtes. Elle fera aussi un bel accompagnement pour des plats fins comme le rouget ou une viande blanche. En tout état de cause, elle apporte toujours une note prestigieuse et savoureuse à votre menu.

Et pourquoi ne pas en faire tout simplement des "mouillettes" pour les œufs à la coque... une façon ludique de faire découvrir ce légume aux enfants.

### Nutrition

Très faible en calories avec seulement 25 Kcal pour 100 grammes, le fer et les fibres sont très concentrés dans l'asperge. Elle stimule la fonction rénale et est riche en vitamines B, C et E. Les asperges vertes sont les plus riches en vitamines B1 et B2. ■

### TRAÇABILITÉ, FILIÈRE QUALITÉ

Dans l'Aude, la marque Pays Cathare authentifie les asperges, issues de productions respectueuses de l'environnement. Les maraîchers engagés dans une démarche qualité offrent aux consommateurs un produit de qualité présentant toutes les garanties de traçabilité et d'authenticité.

Vous pourrez ainsi apprécier avec délectation la fraîcheur et fermeté des asperges "estampillées" Pays Cathare. Elles se reconnaissent aisément grâce à son emballage typique bleu et au logo de la marque.

Si en 2006 la production était de 16 Tonnes, celle de 2007 devrait avoisiner les 25 tonnes et contenir ainsi un plus grand nombre de consommateurs.



## Portrait d'étalier



## La bonne étoile de mer



L'histoire de Jean-Louis Dellong débute entre les berges de l'étang de Bages et l'étal de ses parents, étaliers aux Halles de Narbonne. Un destin tout tracé ! Sauf que notre homme a un caractère trempé et un appel profond pour les fruits et l'atmosphère de la mer.

A la fin de ses études de comptabilité en 1965, il rejoint l'étal familial aux Halles. Quelques années plus tard, curieux des autres métiers de la pêche et sans doute un peu pour suivre les voies du grand-père, il retourne sur l'étang de Bages. Retour aux sources et plaisir de taquiner la faune maritime avec respect. Il peaufinera son apprentissage sur l'étang de Leucate en exploitant un parc oléicole. C'est à Peyriac de Mer qu'il décide de monter son premier magasin de poissons au milieu des années 70. Dans les années 80, il devient grossiste pour les poissonniers et les restaurants de l'Aude, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales. Pourtant, en 84, l'envie devient trop forte. Malgré l'essor de son entreprise, Jean-Louis décide avec l'aide de son épouse de revenir à ses premières amours en s'installant à son tour aux Halles de Narbonne. L'envie aussi de poser un peu le pied à terre sans doute. En 1987, "l'Etoile de mer" décroche le "Mercure d'or" pour saluer la qualité de ses produits et de ses prestations. Dans les années 90, Jean-Louis décide de se consacrer totalement à sa profession de poissonnier aux Halles et cesse toutes autres activités. Très vite, il sera rejoint par ses enfants, Magali et Frédéric qui sont, eux aussi, « tombés dedans quand ils étaient petits ». Après quelques années, Frédéric partira dans l'Aveyron rejoindre sa femme afin de monter sa propre affaire de pisciculture biologique. C'est aujourd'hui lui qui fournit l'étal de ses parents en truites. Toujours ce besoin de transmettre. Magali reste avec ses parents, « par amour des Halles et du métier ». ■

### Une journée comme les autres

La journée commence aux Halles dès 6h00 par l'installation de l'étal. De 8h00 à 13h00, l'accueil, le conseil et la vente rythment la matinée. Après, c'est le temps du nettoyage et du rangement. Fin des hostilités et largage des amarres vers 14h00. Mais la journée est loin d'être finie. L'après-midi, Jean-Louis se rend à la criée de Port-la-Nouvelle pour sélectionner les produits du lendemain au retour des chalutiers. Un moment apprécié par Jean-Louis qui retrouve là l'ambiance et l'esprit marin. Dans le même esprit, Jean-Louis va trois fois par semaine à Leucate pour retrouver ses partenaires producteurs. Là, il ne manque pas d'embarquer pour visiter l'avancement de la maturation des huîtres... et pour le plaisir de retrouver des sensations fortes en contact avec les éléments. La journée s'achève vers 20h00 avec le plaisir d'avoir fait plaisir tout en se faisant plaisir. Et le lendemain, une nouvelle traversée tout aussi riche s'annonce. A quelques années de la retraite, Jean-Louis se déclare totalement épanoui par son parcours. « Pour moi, même si toutes les expériences professionnelles ont été bénéfiques, revenir travailler aux Halles représente réellement l'accomplissement de ma vie de poissonnier ». Avec un sourire, il ajoute « même quand je ne travaille pas, je ne peux pas m'empêcher de venir ici ». Question « d'ambiance, de relations qui se créent entre commerçants et avec les clients » témoigne encore Jean-Louis avec une émotion sincère et reconnaissant que « certains sont même devenus des amis ». Un avis que partage volontiers sa fille Magali qui surenchérit : « on les adore nos clients ». Elle entend donc faire perdre cet esprit à la fois sympathique et ce savoir-faire familial. « Avec elle, je sais que l'affaire est entre de bonnes mains. Elle a reçu de moi la passion du métier, l'amour des clients et du travail bien fait. Même si je sais que j'aurai du mal à ne pas venir la surveiller du coin de l'œil, je suis sûr que l'excellence du métier s'inscrira, grâce à elle, dans la continuité » conclut Jean-Louis.

### L'Etoile de Mer

Halles Centrales de Narbonne

Tél. : 04 68 32 06 04 - 04 68 41 04 39

Ouvert tous les matins jusqu'à 13h00.



# La fraise Gariguettes : L'excellence

A n'en pas douter, la fraise est un fruit qui tient une place à part dans le cœur (et le palais) de tous. Dès le plus jeune âge, ce fruit fascine par sa couleur, sa texture, ce léger reflet qui ondule ses courbes... et par sa douceur acidulée qui la fait fondre dans la bouche en révélant la richesse de ses arômes. Et puis, la fraise Gariguettes est le fruit de pleine terre le plus précoce de printemps dans nos régions.



Produite en pleine terre, on voit poindre son nez mi-mars. Imaginez simplement vos lèvres envelopper délicatement sa forme légèrement conique et élégante ; imaginez simplement votre langue caresser sa chair rouge et parfumée ; imaginez-vous simplement vous délecter de ce fruit ferme et parfumé... La Gariguettes est bien là et s'impatiente déjà à l'idée de vous procurer ce suprême bonheur.

L'histoire de la Gariguettes cultivée en pleine terre est intimement liée au terroir et aux hommes. Sa culture sur des terroirs arides généralement composés de cailloutis, de sols acides particulièrement riches en galets permet le plein épanouissement du fruit. Dans le cadre du processus de labelisation en IGP (Indication géographique protégée), la production est aujourd'hui soumise à un cahier des charges strict qui garantit des techniques agricoles respectueuses de l'environnement et délimite précisément sa zone de production. L'IGP garantit également la traçabilité du produit.

Aujourd'hui la Gariguettes fait référence en termes de qualités gustatives dans le milieu fraisicole et auprès de tous les amateurs de fraises au caractère affirmé.

## Nutrition

Avec 35 Kcal pour 100 grammes, la Gariguettes est l'un des fruits les moins caloriques.

Elle possède néanmoins de nombreuses vertus nutritionnelles. Elle est ainsi le fruit le plus riche en vitamine C après le Kiwi. Elle contient aussi des vitamines E et K bonnes pour la peau et la circulation. Grâce à la

forte présence d'acide folique (vitamine B9), elle est un délicieux anti-vieillessement naturel.

## Déclinaisons gustatives

Source infinie d'inspiration, des chefs imaginatifs et inventeurs proposent des déclinaisons inattendues pour ce fruit non défendu. En sucré salé avec de la viande, en chips croustillantes sur un Pélardon et une goutte d'huile d'olive, en carpaccio de cabillaud avec quelques dés de tomates, en tarte bien sûr à l'image des pâtisseries qui renouvellent chaque année leur palette pour révéler le meilleur de la fraise Gariguettes.

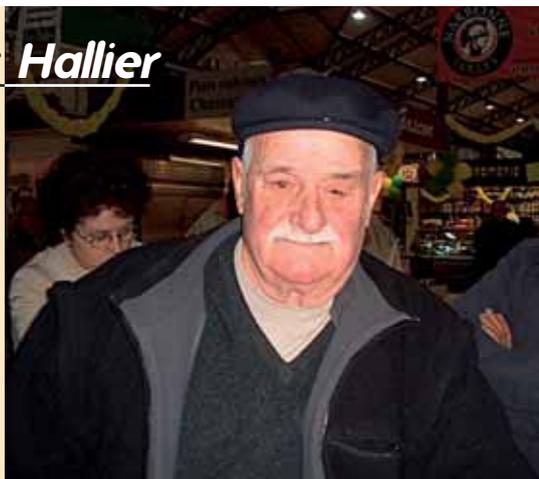
## Alliances princières

Consommée telle quelle, la Gariguettes se marie à merveille des vins blancs du Pays Audois. On y retrouve cette délicate pointe d'acidité prolongée par le sucre du fruit. Pour des compositions plus sophistiquées comme la fraise nappée de chocolat, on pourra tenter un vin rouge plus corsé du type Corbières ou un Muscat. ■

(le vin est à apprécier avec modération).



## Portrait *Hallier*



### Une façon de vivre

Quand Georges Siboude arrive d'Oran en 1962, c'est aux Halles de Narbonne qu'il recrée un cercle de connaissances qui vont vite devenir des amis. Depuis, il se dit « amoureux des Halles » et profite bien de sa retraite pour entretenir cette relation forte avec les étaliers et les halliers. « *C'est une ambiance que je viens chercher aux Halles, une atmosphère que je n'ai jamais rencontrée dans aucun autre marché...* ». Un aveu de coup de foudre qui traduit aussi pudiquement la nouvelle famille que Georges s'est construit à Narbonne.

**A** Il fera carrière dans la viticulture près de Bages pendant de longues années. C'est en commercialisant son vin aux Halles que les liens vont doucement s'établir. Des liens forts

qu'il entretient encore aujourd'hui. « *Lorsque j'arrive aux Halles, je sais que cela peut durer une heure comme une matinée toute entière. Ca se fait au fil des rencontres* ».

Prendre un café, discuter avec les autres clients, s'arrêter à un étal puis à un autre, comparer les produits, leurs prix, rythmement la promenade de Georges au marché. Même si avec un peu de malice, il annonce qu'avec le temps, il vient désormais voir « *les amis de son fils* ». Un état d'esprit que l'on retrouve dans sa curiosité d'aller toujours voir les nouveaux étaliers... même s'il a toujours ses habitudes.

Georges nous explique qu'il essaie de faire travailler tout le monde lorsqu'il fait ses courses : « *Je fais confiance aux anciens commerçants grâce à leur expérience, mais je vais aussi chez les petits nouveaux pour leur donner leur chan-*

*ce et qu'ils prennent goût à leur métier* ».

Son régal, le poisson surtout, mais aussi les légumes qu'il trouve de première qualité chez les étaliers.

**"C'est une ambiance que je viens chercher aux Halles, une atmosphère que je n'ai jamais rencontrée dans aucun autre marché"**

« *De temps en temps, je m'accorde aussi de la charcuterie, mais le docteur vient de me mettre au régime !* ... s'amuse-t'il sans vouloir nous avouer son âge. Mais comme pour tous les épicuriens, « *l'âge perd de son sens quand ses sens prennent tous leur sens...* ».

Il regrette cependant le manque de renouvellement

de la clientèle des Halles.. « *Les jeunes ne connaissent pas suffisamment la chance et le bonheur d'une promenade dans un marché comme les Halles* ».

Et d'ajouter avec les yeux pétillants et un large sourire : « *je ne viendrais plus ici si je ne pouvais plus marcher ou conduire. Et encore, je pense que je me ferais construire une petite cabane à l'intérieur si cela devait arriver !!!* »

Georges conclut simplement : « *Les Halles c'est un acte d'amour* ». A faire passer. ■



## Bonne table...

Lou Castel :  
la chaleur  
du foyer



Avant l'ère de la technologie, c'est autour de la cheminée de la maison que se retrouvait toute la famille afin de partager un peu de chaleur et d'agréables moments. Si vous appréciez cette ambiance, précipitez vous chez Barbé. C'est autour de l'âtre que s'organise la vie de ce restaurant dont la maxime est : "rester traditionnel, familial et accueillant". Alors, concept rétro ou véritable instant de chaleur ?

Lorsque vous entrez chez Lou Castel, vous êtes aussitôt envahi par cette sensation d'être "comme à la maison". Des tables de campagnes en bois recouvertes de nappes en lin, des enseignes d'une autre époque, des ardoises d'écolier affichant les suggestions du jour, du matériel agricole du XIX<sup>e</sup>, un coin détente avec canapé et fauteuils et enfin, des jouets pour les enfants. Deux salles vous tendent les bras. Si vous voulez réellement ressentir la chaleur de l'endroit, installez vous dans la "salle de la cheminée". Au fond de la pièce, une arcade laisse l'accès à une seconde salle plus intime. Et enfin, pour que tout le monde se sente bien, vous pouvez également profiter des joies de la terrasse nouvellement réaménagée. Elle est couverte l'été et chauffée en hiver pour pouvoir dîner ou savourer un digestif en extérieur en toutes saisons. La cuisine est en totale harmonie avec le cadre. La priorité du lieu est de choisir les meilleurs produits afin d'offrir un maximum de saveurs. Ici, on pratique une cuisine "Maison". Des lasagnes, des tripes, des moules et surtout, SURTOUT les fameuses viandes grillées du patron.

Affairé devant sa cheminée, Barbé fait cuire aux yeux de tous des entrecôtes d'une tendresse incomparable, des coustellous appétissants, du boudin et des magrets.

Que vous aimiez vos viandes nature ou accompagnées de sauces variées, saignantes ou à point il y en a pour tous les palais. Petit coup de cœur à la ratatouille Maison qui accompagne les grillades exceptionnelles !



*"Ici tout est fait pour que les gens se mélangent sans distinction d'âge ou de classe sociale.*

*Familles et hommes d'affaires se retrouvent dans une ambiance bon enfant, autour d'une cuisine traditionnelle et familiale ou d'un petit verre de vin du pays"*

Enfin, la carte des vins propose uniquement des produits de la région, en particulier de petits producteurs que le patron se fait un plaisir de faire connaître. Toujours un esprit de partage des saveurs de nos terroirs. Barbé et son équipe vous accueillent de l'heure de l'apéritif jusque tard dans la nuit.

« Ici tout est fait pour que les gens se mélangent sans distinction d'âge ou de classe sociale.

*Familles et hommes d'affaires se retrouvent dans une ambiance bon enfant, autour d'une cuisine traditionnelle et familiale ou d'un petit verre de vin du pays »* conclut le patron.

Chez Barbé, plus qu'un simple restaurant, vous trouverez une deuxième maison. ■

Lou Castel - 26, boulevard Docteur Lacroix à Narbonne - Tél. : 04 68 41 35 07

Ouvert tous les jours sauf samedi midi et dimanche. Service de 12h00 à 14h00 et de 19h00 jusque tard dans la soirée.

Menu de 12€ à 19€ (entrée + plat + dessert) et à 9€ le midi (entrée + plat du jour).



## Histori'Halles

### Mémoire vivante du centre

*La Maison Bouscarle-Sallis est quasiment une institution à Narbonne. C'est en tout état de cause le plus ancien commerce du centre ville resté au sein d'une même famille.*

**D**e pères et de beaux-pères en fils, cette enseigne n'a jamais quitté la famille. Une grande Histoire consignée par Pierre Bouscarle dans une douzaine d'albums photographiques qui retracent plus d'un siècle de commerces au centre de Narbonne. Étonnant voyage et beau témoignage d'un homme qui a pratiquement traversé le siècle dernier avec l'acuité d'un regard neutre et généreux.

Car aujourd'hui encore, et malgré sa retraite tardive, Pierre Bouscarle vient chaque jour dans la boutique "Phox" que tient désormais son fils Henri pour continuer ses classements et récupérer les documents anciens que lui amènent très régulièrement les narbonnais. Passionné de rugby et ancien joueur, Pierre conserve également une collection unique d'images du Racing. Il a d'ailleurs participé à l'ouvrage édité pour le premier centenaire du club et prépare un autre livre sur le rugby. Des témoignages touchants qui nous font pénétrer dans les coulisses quotidiens de ce sport. Comme il nous fait partager la vie de sa ville à travers la mémoire des devantures de magasins. On voyage ainsi dans l'espace temps de nos aïeux grâce à des scènes du quotidien prise sur le vif. Son père charcutier aux Halles entre 1919 et 1970 lui a par ailleurs donné le goût des bonnes choses et du contact. Ainsi, tous les matins Pierre se rend aux Halles pour humer et surtout apprécier de son œil expert l'atmosphère du marché. Un rite, une nécessité pour un homme profondément attaché à sa ville. Et s'il a vécu les grandes évolutions de la photographie, il témoigne que la technique n'est rien sans sujet et qu'elle n'est en aucun cas une fin en soi. Il se souvient avec émotion de la vie de ces boutiques qui ont fait vivre la ville pendant des décennies.



Et avec le souci de partager ce patrimoine, le photographe donne systématiquement copie de tous ses documents à la bibliothèque municipale. Un état d'esprit pour ce passionné d'histoire et de géographie qui parcourt l'existence un appareil photo à portée de main. Une vocation. Bon pied, bon œil, Pierre continue cette croisade de la mémoire et reçoit avec plaisir tous les documents photographiques concernant le cœur de Narbonne, ses commerces et... son rugby. ■

**"Phox Photo" - Maison Bouscarle-Sallis depuis 1903  
17, rue du Pont des Marchands - 11100 Narbonne - Tel : 04 68 32 08 12**



## La cote des Halles

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

### Légumes

- Radis : 1€50/kg
- Artichaut : 3€60/kg
- Raisin : 4€80/kg
- Patates douces : 3€60/kg
- Asperges : 6€/kg
- Choux : 6€/kg
- Céleri : 1€/la botte
- Fèves : 2€/kg
- Fraises : 2€
- Poivrons rouges : 1€50/kg
- Navet : 2€40/kg
- Céleri rave : 1€50/kg
- Grenaille : 2€10/kg
- Avocat : 2€/kg

### Viandes et volailles

- Gigot : 12€90/kg
- Rumsteack : 17€90/kg
- Saucisse : 8€50/kg
- Côte de porc : 6€90/kg
- Misson : 6€50/kg
- Rumsteack de cheval : 15€80/kg
- Merguez : 6€90
- Poitrine de porc : 8€/kg
- Foie d'agneau : 8€50/kg
- Poulet rôti : 9€30/kg
- Canette : 8€50/kg

### Poissons, coquillages et crustacés

- Sardines : 1€80/kg
- Merlan : 10€/kg
- Poulpe : 3€90/kg
- Moules : 3,60€/kg
- Huitre de Leucate : 4€60/kg

### Fromages

- St Marcellin : 2€60/pièce
- Crottin de chèvre : 3€/pièce
- St nectaire : 16€50/kg
- Coulommier : 6€90/kg
- Cantal : 11€50/kg
- Laguiole : 12€80/kg

### Divers et traiteur

- Terrine de faisán : 6€50/kg
- Farçou : 1€66 les 100g
- Roti de lapin farci : 10€
- Tielle : 2€50/pièce
- Cassoulet au confit : 9€80/kg
- Tajines : 6€50/la part

Prix indicatifs sans engagement et suivant les cours des marchés.

Coquillages

**L'ETOILE DE MER**  
Jean Louis DELLONG

Poissons de Méditerranée en direct de la Criée

04 68 32 06 04

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

Spécialité PRODUITS FRAIS

Livraisons à Domicile  
Tél. 04 68 90 65 25

Le matin

Charcuterie - Plats Cuisinés - Spécialités Aveyronnaises

**LA MERINVILLOISE**

**Farçous de Mémé**  
du Jeudi au Dimanche

découvrez notre sélection de **CHARCUTERIE ESPAGNOLE**

Pascale et Michel ENGUIX  
Les Halles centrales 11100 NARBONNE  
Tél : 04 68 32 26 65

Boucherie - Charcuterie Familiale aux Halles

**Nathalie et Lionel HACK**

Spécialités "MAISON"

Saucisse sèche (Nature, Noisettes et Foie)  
GRELOTS aux NOIX  
FOUET

Tél : 04 68 32 12 98