

La vie des Halles

Bonne
Humeur

Narbonne

Couleurs
d'automne

Après l'été caniculaire qui a brûlé terres et légumes, meurtri l'écorce, assoiffé les troupeaux, les ondées automnales ont fait leur retour. Et magie du renouveau, l'herbe rejaillit spontanément dans les jardins, les feuillages se parent de douces couleurs chaleureuses, l'air s'apaise et respire un peu plus. Dans les coins reculés, la cueillette aux champignons est ouverte et les châtaignes commencent à tomber des arbres. Evocation de retour de ballades à la tombée du jour dans le froid qui s'abat sur la campagne presque humide. Les vignes ont par contre donné le meilleur d'elles-mêmes avec des vendanges qualifiées de "très grande qualité" par les professionnels.

Aux Halles, les étals aussi changent de couleurs et de parfums. Mais la chaleur rayonne toujours autant au cœur du marché couvert.

Christophe
Donnet



**Les halles dans
les années 50**

Portrait d'étalier

**La châtaigne,
délice d'automne**

Journal d'information
sur l'actualité des Halles
et des produits audois
N°5 octobre 2006

L'avenir de nos enfants nous engage

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

*Avec Victor**



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

Quelques conseils...

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

Deux journées "mouvementées"

Les 21 et 22 septembre derniers, les Halles de Narbonne se sont mises en scène dans le cadre de la semaine de la mobilité. L'opération prône le respect de l'environnement par le biais de moyens de transport plus écologiques. Comptons parmi ceux-ci le vélo, les transports en commun et le co-voiturage. A cet effet, le marché couvert s'est investi dans la promotion des services tels que ceux rendus par la carte "Atout Cœur", les parking VINCI Park et les TAN. Pour ces animations, l'association des commerçants et artisans a joué la carte de l'originalité : un vélo, un caddie, un cabas, un parapluie et bon nombre d'affiches ont été installés au cœur des Halles, dans un endroit plutôt insolite sur les hauteurs de la structure métallique de la toiture. Il fallait donc lever les yeux au ciel pour découvrir à la fois la préciosité de l'air et apprécier encore la magnifique structure des Halles signée Baltard (1901).



Ces mobiles ont permis une prise de conscience active et ludique des enjeux d'une politique de déplacements cohérents dans le centre ville. Une politique qui dépend surtout de la bonne volonté de tous. La première journée a été honorée par la présence de M. le Maire accueilli en musique par un groupe Cubain et, cerise sur le gâteau, la gratuité totale du réseau TAN. Les étaliers ont par ailleurs offert le petit déjeuner aux passagers en escale aux Halles. Certains ont pu remporter des abonnements et un chanceux s'est même vu remettre un vélo électrique lors du tirage au sort. Les animations se sont poursuivies le second jour et 200 cabas ont été offerts aux personnes présentant un titre de transport. Avec cette opération rattachée à la Semaine européenne de la mobilité, les Halles affirment un peu plus son rôle moteur en matière de pédagogie pour permettre, en fonction des besoins de chacun, d'offrir un accès facile, écologique et efficace au 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 étaliers :

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 Magali Bacabe

Email : magbac11@yahoo.fr

Dépôt légal à parution

Numéro gratuit interdit à la vente

Contact : vie-des-halles@wanadoo.fr



Sorti du four

Un fumet a attiré notre attention (et notre gourmandise) en passant devant l'étal de La MERINVILLOISE...

Et pour cause, un magnifique pâté aux cèpes concocté de main de maître par Michel sortait tout juste du four. Et pas question de révéler les secrets de fabrication, ou seulement par un modeste " *c'est un pâté traditionnel avec des cèpes* " ... Il n'en dira pas plus mais le bonheur semble bien au rendez-vous. ■



Du nouveau chez Bebelle

Le bar tenu par l'ancien joueur et désormais manager du RCNM, Gilles Belzons connaît depuis quelques temps une réfection quasi-totale. C'est ainsi que les fidèles de Chez Bebelle pourront désormais trinquer sur un zinc flambant neuf. Surtout la nouvelle cuisine ouverte et la cave à vin vont permettre à "Bebelle" d'offrir un service optimal grâce aussi aux deux nouvelles recrues souriantes et sympathiques. Félicitons l'engouement des propriétaires pour "leurs" Halles et cet apport de fraîcheur, de modernité et de confort. ■



Passion d'étaliers

Vous étaliers aimez le sport et ils le montrent. Ici trois exemples ou comment faire de son ban une vitrine pour sa passion du sport. A vous de retrouver l'étal en question... Facile. ■



Bio de la tête aux pieds

Rien n'arrête l'étal "BIO-NATURE" et sa dynamique équipe. Après les cosmétiques, les élixirs, le pain, les fromages, les conserves, les fruits et légumes secs et bien sûr les produits de saisons, la Maison propose en

prévision des jours plus frais des chaussettes biologiques. Composées de lin et de coton, elles sont d'un confort incomparables pour des prix très accessibles. Une initiative très "origin'halles". ■

Images d'été

Petit clin d'œil pour se rappeler qu'il y a à peine deux mois, les quais de Narbonne étaient le théâtre de pêches bucoliques. ■



Une image à la plume

Magali Bacabe assure désormais la réalisation des articles de votre "Vie des Halles", un lien essentiel entre les producteurs, les étaliers et le public. Cette jeune femme titulaire d'un Master en sciences de l'information et de la communication a déjà œuvré pour "L'Indépendant" de Narbonne. ■

Du 17 au 22 octobre 2006

Une semaine riche en goût



Cette année encore, les Halles de Narbonne ne dérogeront pas à la règle : le goût sera fêté comme il se doit. Pour cette nouvelle édition de la semaine du goût, ce sont les produits de la mer qui sont mis à l'honneur. Tous les pas-

sionnés de saveurs se réunissent autour des artisans des métiers de bouche. Les Halles sont bien évidemment associées pas échapper à cet évènement.

Du 17 au 20 octobre :

ateliers pédagogiques, dégustations et autres animations musicales sont au programme sous le marché couvert.

Le goût, comme toutes autres valeurs, s'apprend et se cultive. De ce fait, les enfants des écoles narbonnaises seront accueillis dans quatre ateliers pour les initier non seulement au goût, éveiller leur curiosité mais aussi les sensibiliser aux problèmes écologiques. C'est ainsi qu'ils pourront découvrir la vie des mollusques, crustacés et autres poissons vivants en Méditerranée mais aussi celle de leur environnement et autres plantes proches des plages.

Le grand public sera aussi de la fête puisque les poissonniers de l'association des commerçants et artisans des Halles et le C.I.V.L. vont propo-

ser une dégustation d'huîtres de Méditerranée et de Vins blancs AOC du Languedoc.

Semaine du goût oblige, les autres commerçants proposeront un espace de restauration d'exception sur le parvis de l'horloge les samedi 21 et dimanche 22 octobre avec entre autres : paella, cochon de lait, vins de la Clape, aligot etc... accompagnés d'une dégustation de vins primeurs de l'Aude.

Ouverture exceptionnelle jusqu'à 14h00 ce week-end.

La fête ne serait pas parfaite sans musique. Les dégustations seront ainsi rythmées par la jovialité de groupes aux noms gourmands et leurs chansons "à boire et à manger".

Un beau programme en perspective où tous les visiteurs, petits et grands, sont attendus en nombre, pour cultiver leurs papilles, mais aussi leur esprit... On pourra ainsi entendre entre autres "La Gantieirelo" bien connu pour son folklore festif ou encore "Le Cœur des Hommes", une nouvelle formation de bons copains réunis pour chanter l'amour du vin et de l'amitié. Grosses voix en perspective. Cette année, le "Marché Gourmand" traditionnel ne se tiendra pas sur le parvis de l'Horloge. Par contre, les visiteurs pourront manger en musique sur la place Emile Digeon. ■

Programme complet sur www.narbonne.halles.fr

La semaine du goût en question :

Genèse d'une croisade

Jean-Luc Petitrenaud et la collective du Sucre en sont les instigateurs. Au début, l'évènement ne se déroulait que sur une seule journée. La première journée du goût a donc été fêtée le 15 octobre 1990, Place du Trocadero à Paris. Ce n'est qu'en 1992 qu'on célébrera la première Semaine du Goût.

Quelles sont les valeurs fédérées par un tel évènement ?

- 1 - Développer l'éducation et l'apprentissage du consommateur, notamment des plus jeunes.
- 2 - S'attacher à proposer goût et saveur pour le plus grand nombre de consommateurs sous toutes les formes de consommation alimentaire.
- 3 - Produire et élaborer des produits sûrs.
- 4 - Offrir une information transparente et pédagogique auprès du grand public sur l'origine des aliments concernés, de leurs modes de production et de leur qualité.
- 5 - Promouvoir des comportements alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré.





L'alliance de la tradition et de la modernité

Si il est bien des stands qui font la réputation des Halles, celui tenu par la famille Mollinier est de ceux-là. Les successeurs de M. Boivert tiennent leur boutique depuis maintenant vingt-quatre ans. Une suite logique après qu'Eric Mollinier aie fait ses classes chez son prédécesseur. Sa femme le décrit comme un véritable passionné. Diplômé de charcuterie, de pâtisserie et de l'Ecole Hôtelière, il met un point d'honneur à perpétuer la tradition de charcutier traiteur tout en incluant la dose de modernité nécessaire au bon fonctionnement d'un tel commerce. Principal objectif que le couple s'est fixé : satisfaire la clientèle avec des produits sélectionnés, un accueil de qualité et le conseil qui l'accompagne.

Monsieur, aidé de ses apprentis, élabore les recettes et Madame s'occupe de tout ce qui touche au commercial à proprement parler. Car les Mollinier ne se contentent pas de la vente au cas par cas, ils proposent aussi des prestations pour les fêtes, les cocktails et autres noces et banquets, où leurs cochons de lait et autres agneaux farcis font fureur. Le tout fait maison bien sûr. Ils travaillent donc beaucoup sur commandes et élaborent leurs propres recettes de zarzuela ou bouillabaisse parmi tant d'autres. Ils proposent aussi des livraisons quotidiennes de repas pour les personnes âgées et envisagent même d'ouvrir plus tard une maison qui permet-

tra l'accueil de ces personnes vivant seules le plus souvent. Leur commerce est donc un commerce de proximité via les Halles. Mais ce couple altruiste mise beaucoup sur l'avenir et le rôle qu'ils peuvent jouer pour défendre l'éthique et la qualité de leur activité.

C'est ainsi qu'ils forment leurs apprentis, promis à de beaux avenir dans la défense de savoir-faire et d'éthique commerciale. Dans leur laboratoire répondant aux normes européennes ou encore sur leur stand, les employés reçoivent une formation de qualité. "Il faut donner envie aux jeunes. C'est un métier difficile, il y a de moins en moins de jeunes gens qui s'investissent dans la charcuterie, mais il faut leur montrer les intérêts d'une telle profession, leur en inculquer le goût, en faire des passionnés..."

», explique volontiers M^{me} Lydie Mollinier. Un de leurs anciens apprentis travaille maintenant pour "Le Nôtre" et un second élève, pour un grand chef qui tient une boutique réputée sur Béziers. La passion est telle qu'elle envahit même le cœur de leurs enfants : leur fils Jérémy, après avoir acquis les mêmes diplômes que son père, se lance maintenant dans le chocolat pour apporter un plus à la boutique, et leur fille va prendre le chemin de l'Ecole Hôtelière.

Une affaire de passionnés donc, pour le plus grand plaisir des amateurs de bons produits, nombreux aux Halles, il va sans dire... ■



**Charcuterie traiteur Eric Molliner
Halles de Narbonne**

Tous les jours sauf le lundi de 7h00 à 13h00
Tél. : 04 68 32 32 77 - 04 68 41 32 00



Résultat du tirage au sort
du "GRAND JEU DE L'ETE"
coorganisé par l'ACA des Halles,
le GIE de la Clape et le Journal des Plages
le 8 septembre dernier.

A cette occasion plus de 80 bouteilles du précieux breuvage de la Clape ont été attribués aux 10 heureux gagnants tirés au sort, dont 42 au premier M. Pascal MARCON de Royan (17). De quoi agrémenter sa cave à vin d'une bonne dose de soleil Méditerranéen. Un beau souvenir de vacances !

Etaient présents : M^{re} Corinne MANFREDI (huissier), Michel DEBRAQUILANGE (Président du syndicat de la Clape), Jackie FRANCES (Pdte des Halles), et Thierry OYARSABAL et Pierre-Paul CASTELLI (Journal des Plages).

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

Repas du jour livrés à domicile :
entrée, plat de résistance au choix,
fromage, dessert et pain

Au mois : 10 € par jour (livré)

Repas exceptionnel : 13 € (livré)

Contre la solitude La famille Mollinier se mobilise
pour combattre la solitude des personnes âgées.

*Elle propose un accueil dans une maison de famille
tout confort à partir d'octobre 2006*

Renseignements : **04 68 41 19 82**

BIO-NATURE
VOTRE MARCHÉ BIO
dans les HALLES DE NARBONNE

**Spécialité
PRODUITS FRAIS**

Livraisons à Domicile

Tél. 04 68 90 65 25

Le matin





José : la convivialité avant tout

Nous vous proposons ce mois-ci le portrait d'un client original. Ancien agent de sécurité, José a côtoyé quasi quotidiennement le marché couvert pendant une année entière dans le cadre de son travail. Il s'occupait en effet du bon fonctionnement des lieux et de l'ouverture et de la fermeture des portes. Depuis cette période où il a noué des liens forts avec les étaliers et les halliers, il revient régulièrement aux Halles pour partager un repas ou un verre.

Rencontre

Il ne se passe pas une minute sans que José ne serre des mains ou échange des bisous. Tous le connaissent, étaliers comme halliers. Et il est apprécié de tous. Bon vivant et rieur, il a toujours le mot qu'il faut pour détendre l'atmosphère. Un parfait client des Halles en somme.

Ce qu'il apprécie et vient rechercher ici c'est avant tout la convivialité. " Je viens tous les jours quasiment pour boire un coup ou bien manger un morceau, mais c'est vrai que j'apprécie le cadre et les gens qui sont ici. C'est varié ". Il est vrai que les Halles sont réputées pour leur diversité, aussi bien en matière de produits que de clients.

Son arrivée au marché couvert est ponctuelle - toujours aux alentours de 10h30 - et méthodique : il fait d'abord le tour des lieux en repérage de quelques " collègues " à saluer et s'installe au "Comptoir des Halles". Là il boit volontiers un petit noir s'il est encore l'heure ou " attaque l'apéro ". D'autres fidèles sont là pour bavarder avec lui, de la pluie, du beau temps. Des conversations qui peuvent paraître légères pour certains, mais qui entretiennent les amitiés. " On discute de tout et de rien, de certains qu'on n'a pas vu depuis longtemps et on écoute aussi beaucoup ceux qui ont envie de se livrer un peu... ".



Il faut dire que José est toujours là pour soutenir ceux qu'il apprécie. Il a d'ailleurs aidé M. Enguix, propriétaire du stand "La Mérinilloise" à la restauration de son étal. Ses bons services et sa bonne humeur lui valent souvent de se faire inviter " à casser la croûte ", chose que ce bon mangeur ne refuse jamais.

Bien que son travail aux Halles en tant qu'agent de sécurité soit achevé, il ne rechigne jamais à donner un coup de main si besoin est. Jackie Frances, Présidente de l'Association des Artisans et Commerçants des Halles avait d'ailleurs écrit une lettre en sa faveur tant les étaliers étaient satisfaits de ses services.

José fait donc partie de ces hommes qui entretiennent les relations de proximité, cet aspect familial si caractéristique qui font des Halles un espace à part dans le cœur de la ville.

Même s'il n'est plus employé au marché couvert aujourd'hui, José continue de s'y rendre et s'y rendra longtemps encore. Bientôt retraité, il aura d'autant plus le loisir de profiter d'un bon verre ou d'un bon plat servi dans son lieu de rendez-vous favori, les Halles de Narbonne. ■

La vie aux Halles dans les années 50



Février 1956. Narbonne connaît un hiver glacial. Le thermomètre affiche des températures approchant les moins quinze degrés. Le gel envahit tout. M. Boivert, ancien étalier en témoigne. Il restera d'autant plus marqué par ce froid terrible que c'est à cette époque qu'il a fait son entrée dans les Halles comme charcutier traiteur. Il fut donc propriétaire pendant 24 ans de l'actuel ban tenu par la famille Mollinier.

la "Maison Boivert" était une véritable institution. D'anciens clients et étaliers s'en souviennent encore et ne manquent pas de saluer l'homme lors de ses passages, presque quotidiens dans le marché couvert.

Les Halles comptaient beaucoup plus de commerces qu'aujourd'hui. Ceci s'expliquait par une réglementation stricte qui limitait les parcelles à 4 m et aussi à l'absence des grandes surfaces. Il avait d'ailleurs dû "se battre" pour obtenir son emplacement car la liste d'attente était longue : une cinquantaine de demandeurs environ. Ce n'est qu'après l'intervention de Maître Mouly en 1971 que l'étalier a pu envisager d'agrandir et de rénover entièrement sa boutique : "il n'y a que lui qui a véritablement fait bouger Narbonne" se remémore t'il. Les Halles connaissaient un vif succès. Comme l'explique M. Boivert, à 11 heures du matin à cette époque-là, il pouvait compter jusqu'à trente clients désireux de se régaler de ses produits. Le travail était rude, il fallait se lever aux aurores pour n'espérer finir sa journée qu'aux alentours de 21 heures. Sans compter les conditions climatiques et l'état du marché couvert qui ne présentait pas le confort actuel. L'ancien étalier se souvient encore des lourds portails par les-

quels la glace pénétrait volontiers. Son travail et celui de ses employés oscillaient entre le stand et le laboratoire situé un peu plus loin : "on ne comptait plus les aller-retours que l'on faisait en voiture. D'ailleurs c'est Jacques Delmas, actuel entraîneur du club de rugby de Biarritz qui s'attelait à la tâche". Il faut dire que la "Maison Boivert" était une véritable institution. D'anciens clients et étaliers s'en souviennent encore et ne manquent pas de saluer l'homme lors de ses passages, presque quotidiens dans le marché couvert. Elle comptait jusqu'à six personnes présentes aux Halles et autant au laboratoire. On pouvait dénombrer pas moins de 300 articles différents et il fallait être présent et opérationnel du mardi au dimanche.

"Ce que l'on vendait le plus, c'étaient les poulets rôtis..." se rappelle t'il.

Comme souvent pour les personnes engagées dans leur activité, la retraite a été dure à prendre en 1989.

Quand on demande à M. Boivert ce qu'il retient de son passage aux Halles, il pense à la charge de travail : "aujourd'hui il serait impossible de faire pareil...". Mais il se remémore avant tout le plaisir de tenir un commerce et celui encore plus grand d'avoir le meilleur remerciement qu'il soit de sa clientèle : sa fidélité. ■



Le stand Boivert en 1956...



... et en 1970

Le castanéa sativa, un arbre,

Dossier
produit

L'arbre

De la famille des fugacées, le Castanéa Sativa né de cette Terre nourricière et créatrice de grand Art, est originaire d'Asie mineure et fut introduit en France par les Romains. Il s'est développé sur des terrains profonds, acides, perméables et non calcaires, situés sur des zones climatiques au-dessus de 300 mètres ayant une pluviométrie minimale de 800 mm par an. L'ensemble de ces facteurs mêlé à la connaissance et au savoir-faire des hommes a permis à l'arbre de s'épanouir (25 à 30 mètres) et à la culture castanéicole de se développer. Où quand l'homme et la nature se regardent, s'écoutent et se respectent. L'homme qui donne aux choses de la nature sa valeur et son sens...

Jusqu'au 19^e siècle le fruit du châtaignier servait d'aliment énergétique pour l'hiver notamment à toutes les populations reculées à cause du froid ou des intempéries. En Chine, il est ainsi devenu symbole de prévoyance.

Un bois

Le châtaignier produit un bois imputrescible, et contient beaucoup de tanins extraits pour les teintures. On l'utilise également pour les constructions (étables, charpente) ou des réalisations anciennes telles que l'arc de décharge au-dessus des portes.

Il sert aussi à fabriquer des manches pour les outils, ou de la vannerie en éclisses de châtaigne, des piquets de vignes, des tonneaux, des ruches et aussi ... des bières (cercueils en bois de châtaignier).

Un fruit : un régal de saison

Énergétique, riche en fibres, la châtaigne est rassiante et permet de faire le plein d'énergie. Les 2/3 de ses lipides sont des acides gras insaturés. Génèreuse en glucides lents, elle contient de la vitamine B, du potassium et du fer et surtout du magnésium, nécessaire en ce début d'automne.

100g de châtaigne couvre 15% des apports quotidiens recommandés. Une raison de plus de tirer les marrons du feu.



Les variétés

Parmi la soixantaine de variétés, deux sont particulièrement présentes dans la région :

- La figarette : petite et précoce. Sa chair est tendre et savoureuse simplement blanchie à l'eau ou rôtie à la poêle. En accompagnement de viandes ou de gibiers. En condiment.
- La pellegrine : plus grosse, elle est recommandée pour les confitures, les coulis, purée ou autres usages cuisinés. Elle fait également merveille en confiserie et en dessert.

La choisir

La châtaigne doit avoir une écorce brillante, gage de fruit bien plein.

La consommer

Pas seulement lors d'une soirée au coin du feu. La châtaigne est délicieuse nature, grillée (en ayant pris soin de l'inciser), en salade avec des champignons et du jambon cru. Elle accompagne le gibier et le poisson grillé ou pourquoi pas en sauce. En purée avec un peu de crème fraîche, ou bien encore en velouté.

Et en dessert, quel délice : vous pouvez réaliser un confit de châtaigne avec le même poids de fruits et de sucre mélangé avec du bon fromage blanc...



un bois, un fruit, délice d'Automne



Rien que les parfums qui se dégagent vont réveiller les appétits les plus timides.

Pour les confitures et marrons glacés, de vrais professionnels pâtisseries, restaurateurs ont su élaborer de délicieuses recettes.

Fruit emblématique des Cévennes, la châtaigne a son terroir, ses ambassadeurs, ses producteurs, ses restaurateurs, ses pâtisseries. ■



LE SAVEZ-VOUS

L'odeur du châtaignier indispose si bien les mouches que les araignées vont se tapir dans d'autres repaires et les abeilles raffolent de ces fleurs...

UN PRODUIT D'INSPIRATION

La châtaigne, comme tous les aliments de base, se décline en de multiples applications et utilisations. Voici une liste non-exhaustive du miracle de ce fruit à nul autre pareil.

- en fruit cuit ou grillé,
- en farine pour des crêpes, le pain ou toutes autres pâtisseries,
- en confiserie, baptisé de façon erronée "marron glacé",
- en liqueurs et alcools,
- en confiture,
- en condiments simplement cuit à l'eau,
- en glace.

La recette

Le Réboussier

Gâteau cévenol (sans gluten)

La recette officielle de l'association
"les chemins de la châtaigne"

Un gâteau qui vous permet de savourer la châtaigne sous diverses formes, en confiture, en morceaux ou en farine. Sa texture moelleuse vous enchante, sa saveur vous révélera les arômes subtils du fruit.

Ingrédients (pour 6/8 personnes) :

- 80 g de sucre en poudre,
- 4 œufs,
- 100 g de beurre fondu,
- 40 g d'huile d'olive peu fruitée,
- 100 g de confiture de châtaigne (ou 50g de purée de châtaigne),
- 190 g de farine de châtaigne,
- 3 g de bicarbonate de soude,
- 12 châtaignes brisées.

Réalisation :

- Préchauffez le four au thermostat 6
- Beurrez et farinez un moule
- Battez les œufs et le sucre et ajoutez le beurre fondu
- Ensuite travaillez la préparation avec l'huile d'olive puis la confiture et bien mélangez.
- Au-dessus du saladier, tamisez la farine de châtaigne et le bicarbonate de soude et mélangez.
- Ajoutez les châtaignes brisées.
- Versez le mélange dans le moule et faites cuire 30 à 40 minutes en surveillant.

Ce gâteau est meilleur le lendemain et peut se conserver 3 à 4 jours.

Conseil vin : un blanc sec de Pays devraient bien relever la fine puissance de la crème de châtaigne.

Bon appétit



"Le Petit Comptoir", une réputation à tenir

Conserver une bonne réputation. C'est certainement ce qu'il y a de plus difficile à réaliser pour un établissement, mais c'est aussi le challenge qu'ont souhaité relever Patrick et Camille en rachetant le Petit Comptoir. Le père et le fils se sont en effet associés pour reprendre le restaurant au 1^{er} janvier 2000. Le pari était risqué certes, mais Patrick connaît bien la Maison puisqu'il était déjà cuisinier du temps des anciens propriétaires.

Plantons le décor : un style de type Art Nouveau avec boiseries et arabesques florales où le cossu et le familier se côtoient à merveille. Un espace à la fois luxueux et intime où l'on se sent tout de suite à son aise. Trois salles de réception sont à votre disposition : une située à l'entrée faisant face au bar, un salon privé et chaleureux, et enfin la plus grande salle, sur l'arrière s'ouvrant sur une baie vitrée lumineuse et de majestueux miroirs. S'ajoute à l'ensemble, une cave à vins qui offre la possibilité aux convives de déguster des crus de la région et d'effectuer des achats pour enrichir leur cave personnelle.

La cuisine défend un savoir faire traditionnel. Le chef sélectionne lui-même ses produits frais, le plus souvent aux Halles. Une garantie de fraîcheur et d'inspiration pour un restaurant réputé

pour ses plats à base de poissons et ses plateaux de fruits de mer.

La carte varie donc en fonction des arrivages. Un gage d'excellente qualité. Avec l'été, on prépare volontiers légumes, fruits et plats légers et colorés aux noms chantants tels le "cargouillon de légumes". La saison hivernale voit l'arrivée des gibiers et autres viandes en sauces. Il demeure cependant des invariables comme le filet de bœuf. Les desserts sont élaborés par la Maison. On peut évoquer la mythique crêpe au citron, connue depuis plus de trente ans.

Afin d'accueillir la clientèle dans les meilleures conditions, le nombre de couverts ne dépasse jamais la cinquantaine. Un choix qualitatif digne d'une tradition reconnue.



Otre la cuisine, le décor vaut le détour avec des tableaux qui changent au fil des mois. Principalement des œuvres d'artistes de l'Etang d'Art de Bages.

Une façon d'associer le plaisir des yeux aux plaisirs du corps, du terroir et de la ville. ■

"Le Petit Comptoir"
 Cuisine de marché - Cave à vins
 4, bd Maréchal Joffre - 11100 Narbonne.
 Les horaires du Petit Comptoir sont les suivants:
 de 12h à 14h et de 19h30 à 22h (fermé le dimanche et le lundi)
 Menus à 15, 25 et 35 euros
 Tél. : 04.68.42.30.35 / Fax. : 04.68.41.52.71



...une recette

Soupe à la châtaigne

Onctueuse et nourrissante, cette soupe de châtaignes doit être assez relevée et servie brûlante sur des petits croûtons rissolés au beurre.

Préparation: 25 minutes - Cuisson: 40 minutes

Ingrédients (pour 6/8 personnes) :

- 500g de châtaignes,
- 1 branche de céleri,
- 5 tranches de pain de mie,
- 2 clous de girofle,
- Noix de muscade,
- 2l de bouillon de volaille,
- 50g de beurre,
- Sel et poivre blanc au moulin.

Réalisation :

- Inciser les châtaignes sur tout le pourtour avec un couteau pointu. Les faire bouillir pendant 5 minutes dans une grande casserole d'eau salée, puis les égoutter. Lorsqu'elles sont tièdes, les peler soigneusement et les remettre dans la casserole après avoir lavé et essuyé celles-ci.

- Effiler la branche de céleri et la couper en petits tronçons. Ecroûter 3 tranches de pain de mie et émietter la mie. Ajouter le céleri et le pain dans la casserole, ainsi que les clous de girofle soigneusement écrasés.
- Pour l'assaisonnement, qui doit être assez relevé, ajouter ensuite un quart de cuillère à café de noix de muscade fraîchement râpée. Saler et poivrer. Verser le bouillon et porter lentement à ébullition. Laisser ensuite mijoter doucement pendant 30 minutes.
- Passer le contenu de la casserole au moulin à légumes en utilisant la grille fine et le remettre dans la casserole avec tout le liquide. Incorporer 25g de beurre et rectifier l'assaisonnement. Laisser mijoter pendant une dizaine de minutes.
- Par ailleurs, tailler les tranches de pain de mie restantes en petits carrés et les faire rissoler dans une poêle avec le reste de beurre. Servir le potage dans des assiettes creuses chaudes et parsemer le dessus de petits croûtons.

Conseil vin : un blanc sec de Pays devrait bien relever la fine puissance de la crème de châtaigne.

Bon appétit



Sport Halles

Acteur incontournable de la vie du Narbonnais, l'association des commerçants et artisans des Halles participe activement à la vie des clubs phares de la ville : l'UBVN pour le volley et le RCNM pour le rugby. Deux clubs qui évoluent au niveau professionnel et qui jouissent d'un très fort taux de sympathie auprès des narbonnais. Dans le cadre du partenariat qui lie les Halles aux deux clubs depuis bien longtemps, "La Vie des Halles" va désormais consacrer chaque mois une page à la vie de ces clubs. Des clubs qui ne sont pas qu'une équipe de joueurs mais aussi tout un environnement avec des valeurs humaines fortes. Les Halles "Partenaire Gourmand" de ces équipes leur offrent à la fois son soutien et un lieu de convivialité.

Les fidèles du filet



La notoriété d'un club sportif se fait aux bons résultats de son équipe, c'est certain. Mais en serait-il de même sans l'engouement de ses supporters ? Ce n'est pas si sûr.

Cédric Mouysset, président des Jin's Centurions en témoigne.

Sa passion du volley ne date pas d'aujourd'hui puisque voilà plus de douze ans qu'il s'y intéresse de près. Face à la notoriété grandissante des volleyeurs narbonnais, il était de bon ton de fédérer les supporters. L'idée du partenariat avec Jin's est apparue comme une évidence. L'association regroupait déjà les Jin's Méditerranée, jeunes et dévoués "fans" du RCNM. Il en est de même depuis environ deux années avec l'UBVN et ses fidèles Jin's Centurions. " *Le but était avant tout de se réunir, de se retrouver entre supporters, mais ça se fait surtout par le biais du bouche-à-oreille, on ne veut pas forcément qu'il y ait trop de monde. Le gymnase du Palais du Travail est vite rempli. On ne veut pas non plus être agglutinés les uns sur les autres et ne pas pouvoir profiter pleinement de la qualité du jeu, faute de place...* " explique Cédric.

Cette proximité avec les joueurs permet de suivre le jeu des joueurs de près, quasiment palpable si ce n'est "au contact" des joueurs. Un partage d'émotions enrichissant.



Les sportifs eux-mêmes tiennent à conserver ce rapport avec leurs supporters. L'accès à leurs entraînements est ainsi libre pour les adhérents.

Mais il ne faut pas penser qu'être président d'un club de supporters est de tout repos puisqu'il faut s'organiser, enchaîner les réunions pour répartir les tâches de chacun : distribution des affiches, mise à jour du site web, gestions des déplacements, des animations, etc...

Et tout cela bénévolement. Mais l'amour du jeu est tel que l'on prend volontiers sur son temps libre pour montrer à son équipe que l'on est là pour elle. Cédric avoue d'ailleurs ne rater sous aucun prétexte une rencontre : " *Je ne pourrais certainement pas rester derrière une buvette et rater un match. Etre supporter et participer à l'organisation d'accord, mais ne rien voir du match cela m'est impossible !* ".

Rassemblement autour du zinc



Les matches du RCNM rassemblent bon nombre de spectateurs depuis des années. Ils viennent pour soutenir leur équipe, c'est indéniable.

Mais ces rencontres sont aussi l'occasion de se retrouver entre passionnés et de discuter. Si la discussion n'est pas toujours envisageable dans les tribunes, elle est d'autant plus privilégiée autour d'un verre. Et les passionnés l'ont bien compris puisqu'ils offrent leurs ser-



vices dans les diverses buvettes qui jalonnent le stade de l'Égassial. A l'Orangerie, c'est le Club des supporters Minervois qui officie. Roselyne, Simone et Pierrette ont investi le zinc pour le plus grand plaisir des spectateurs. Le service est assuré avant, pendant et après le match. " *Mais on ne redescend qu'à la mi-temps, on ne veut pas rater la rencontre, on vient avant tout pour le spectacle* ", déclare Roselyne. Le rythme est soutenu et la bière coule à flot. Il faut désaltérer les plus "crieurs" d'entre eux et ceci rapidement. Les organisateurs du RCNM installent tout le matériel nécessaire au préalable, environ deux heures avant. C'est tout un travail d'équipe qui va être généré puisque les supportrices - en l'occurrence ici - vont prendre le relais. L'ambiance est détectable au fil des allées et venues des consommateurs. Ainsi l'on plaisante ou l'on dénigre en fonction des résultats. On imagine tout à fait l'atmosphère festive après une rencontre glorieuse, tout comme un climat tendu après une défaite. Peu importe les résultats sportifs, l'état de la buvette sera toujours le même après la rencontre : un amas de gobelets en plastiques, stigmates d'une soirée bondée. En bonnes supportrices, fidèles à leur club, Roselyne, Simone et Pierrette ne manqueront pas d'aider au ramassage. Être supporter, c'est être fidèle à son équipe coûte que coûte. ■

Vos places aux Halles

Les supporters peuvent retirer leurs places pour les matchs du RCNM la semaine qui précède chaque match à domicile chez les étaliers suivants : Chez Bebelles, Jackie Frances, l'Épi de l'Ovalie et La mérinvilleoise. Encore un service offert par nos commerçants.



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

- Châtaignes : 7.80 € le kg
- Patates douces : 2.50 € le kg
- Grenades : 1.20 € le kg
- Carottes biologiques : 1.95 € le kg
- Oranges : 2 € le kg
- Courges : 1 € le kg
- Noix : 5.20 € le kg
- Fenouil biologique : 3.20 € le kg

Viandes et volailles

- Jarret de bœuf : 6.50 € le kg
- Mousse de canard : 12 € le kg
- Tripes maison : 8 € le kg
- Poitrine de veau : 7.70 € le kg
- Rôti de porc : 6.70 € le kg

Poissons, coquillages et crustacés

- Filet de merlan : 18 € le kg
- Cabillaud : 23 € le kg
- Chapon (rascasse de Méditerranée) : 16.90 € le kg
- Pageot : 8.80 € le kg
- Ailes de raie : 13.80 € le kg

Fromages

- Pont l'Évêque : 6.75 € le kg
- Edam vieux : 13.70 € le kg
- Sainte Maure : 5.20 € la bûche
- Tome de montagne : 12.80 € le kg
- Laguiole : 12.80 € le kg

Divers et traiteur

- Aubergines et poivrons séchés : 1.90 € les 100 gr
- Tomates confites : 2.50 € les 100gr
- Rouille sétoise : 3.80 € le pot de 250 gr
- Tartiflette : 12.50 € le kg
- Œufs en gelée : 2.50 € la pièce

Prix indicatifs sans engagements et suivant les cours des marchés.

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