

IMPRI**M**ATUR



Marché des Capucins

LES CAPUS ENTRE DEUX MONDES

SOMMAIRE

UN MARCHÉ DE PLUS
EN PLUS BOBO

P. 4 - 6

LE WEEK-END, LA HALLE
EST PRISE D'ASSAUT

P. 6

NICOLE, LA SAINTE
PAROLE

P. 7

UNE NUIT AUX CAPUS

P. 8 - 10

LA GRANDE ÉPOQUE
DES HALLES

P. 11

MÉMOIRE DU MARCHÉ

P. 12

QUI SE SOUVIENT DE
L'AFFAIRE BRUNET ?

P. 13



SOMMAIRE

À HAUTEUR DE CABAS

P. 14

LE MARCHÉ DU CHEF

P. 15

CHACUN CHERCHE
SA PLACE

P. 16 - 17

LE LOTO DU JEUDI

P. 17

MONSIEUR DANIEL,
TROISIÈME DU NOM

P. 17

100 % GLANÉ
VU ET ENTENDU

P. 18 - 19

UN KILO INSPIRÉ

P. 20

UN MARCHÉ DE PLUS EN PLUS BOBO



Photo Thomas Bartherote

Le marché des Capucins est en marche vers sa boboïsation. Le bio, des produits plus haut de gamme, autant de tendances qui augurent de l'avenir bourgeois du « ventre de Bordeaux ». Thomas Bartherote et Thomas Monnerais

Les Capucins ? Dans l'imaginaire bordelais, c'est un marché qui vit jour et nuit au rythme des fêtards et des travailleurs. Un lieu où les marchands alpaguent le client lui promettant des bonnes affaires. Comme dans une fourmilière, toutes les communautés y grouillent, s'y côtoient et s'y rencontrent. On y parle le bordeluche – le parler populaire local – le wolof ou le portugais. Etudiants et retraités sont heureux de s'y trouver dans une ambiance joyeuse et bruyante. Parfois violente. Mais voilà, ce vestige du théâtre ouvrier se conjugue maintenant au passé. L'exception culturelle a du plomb dans l'aile. Car depuis le 20 janvier 1996 et la décision de la municipalité de déléguer l'exploitation de ce marché à la société, drôlement baptisée « Les fils de Madame Géraud », c'est une entreprise comme les autres. Elle n'a pas d'autre objectif que de renouveler sa clientèle et d'assurer sa rentabilité. A l'image du quartier tout entier, sous la halle des Capus, le temps des petits revenus est révolu. Place aux bobos !

« Nous menons une politique réactive par rapport à ce qu'il se passe autour de nous », souligne Lionel Level, régisseur du marché et représentant de la société Géraud. « Nous avons l'expérience des autres marchés que nous gérons (349, en France et à l'étranger, NDLR) ». D'où plein d'idées et une stratégie commerciale ultra-rationnelle mettant le marché au cœur du système.

Variété de gamme des produits, soutien des projets d'installation à long terme, développement de la communication et des animations : voilà les nouveaux piliers sur lesquels s'appuient commerçants et gérant pour attirer le client. Le marché des Capucins devient une marque. ►

Une marque pour une nouvelle clientèle. Une marque qui se doit de surfer sur les tendances pour exister.

FruitsEtLégumes.com

Lionel Level annonce la couleur : « On veut être perçu comme un marché biologique ». Les Capucins prennent donc cette direction. Premier dans cette voie, un maraîcher. Il ne devrait pas être le dernier. Hisham et Annie installent leurs étals en avril 2006. Le succès est immédiat, ils répondent à une demande. Même s'ils s'en défendent, leurs produits s'adressent aux plus aisés. Exemple : un kilo de topinambours coûte 4,20 euros. Des topinambours qui seront bientôt disponibles aussi sur Internet. Michèle Cols-Boada, présidente de l'association des commerçants des Capucins insiste : « Nous voulons un site qui frappe fort ». Bientôt, les clients pourront pré-commander, payer en ligne et se faire livrer leurs courses par une camionnette siglée « Marché des Capucins ». Et qu'importe si c'est contradictoire avec l'idée qu'on se fait d'un marché - un lieu de rencontre, de mélange et de négociation. L'essentiel est de satisfaire le client trop pressé. « Ce n'est pas incompatible, tempère la fromagère, depuis 15 ans sous la halle,

c'est un service en plus ».

Toujours plus, toujours plus tard. Pour répondre aux exigences des clients, le marché prévoit une ouverture nocturne hebdomadaire. « La mère de famille ne vient plus faire ses courses au marché le matin, hormis le week-end », constate Lionel Level. Dans son esprit, le vendredi soir est le moment idéal.

Rien ne semble entraver la mue des Capucins. Les commerçants et la société gestionnaire travaillent en bonne intelligence. Même le prix du loyer qui augmente annuellement ne semble pas entacher leurs relations. Et s'il y a un problème, c'est la mairie qui tranche. Quant à l'association des usagers des Capucins, de l'aveu même de sa présidente Marie-Jo Cazeaux, elle vivote et ne semble pas être une menace contre les projets d'avenir.

Sans concurrence et sans reproche

Celle-ci s'était créée pour lutter contre l'implantation d'un supermarché au sein même des Capucins qui a finalement ouvert il y a quatre ans. « Il est bien pratique, observe-t-on chez Géraud. Il permet de fixer notre clientèle et on lui a demandé de réduire son rayon fruits

et légumes au strict minimum ». Une complémentarité reconnue par tous les acteurs du marché.

De toute façon, les Capucins ne connaissent pas la concurrence. Les grandes surfaces ? « Elles ne proposent pas la même qualité de produits, ni la même

Le marché des Capucins devient une marque. Une marque pour une nouvelle clientèle.

qualité de conseil, ni les mêmes prix », assène Lionel Level. Les autres marchés de la ville ? Ils ne comptent pas.

Tout ce qui compte, c'est le client, le bobo ! Celui qui vient le samedi et le dimanche avec ses enfants dans une poussette à trois roues ou avec son cabas multicolore. Celui qui s'installe aux tables des restaurants pour déguster une demi-douzaine d'huîtres et un verre de vin blanc. Celui qui dépense de l'argent dans ce lieu symbolique, qui selon Lionel Level, « restera populaire dans le bon sens du terme ».

LE WEEK-END LA HALLE EST PRISE D'ASSAUT

Anaïs Crouzet

C'est un des signes forts de l'évolution des Capucins : la fréquentation se déplace de plus en plus vers la fin de semaine. On s'en rend compte dès le samedi matin. Ça bourdonne dans tous les sens, ça en serait presque étourdissant. L'ambiance et les clients changent d'une journée à l'autre. Si le premier jour est consacré aux courses pour la semaine, le dimanche, le marché accueille plutôt les promeneurs. Cette clientèle plus bobo se laisse séduire par les couleurs, les senteurs et le caractère des Capus, mais pas que. Le panier moyen du dimanche a un



Photo : Thomas Bartherote

prix plus élevé. Pas de marchandage pendant la balade dominicale !

Les commerçants réalisent alors plus de 60 % de leur chiffre d'affaires. En plus des 85 étals permanents, une trentaine de maraîchers et de vendeurs de vêtements s'installent autour de l'allée centrale. Plus de la moitié du parking du marché est remplie entre 7 heures du matin et 2 heures de l'après-midi et les terrasses des cafés sont bondées. On déguste un plateau de fruits de mer et on boit un « p'tit blanc chez Jean-Mi », bercé par l'envoutante atmosphère de la vie du marché et les musiciens qui jouent devant le bar.



NICOLE LUCAS, LA SAINTE PAROLE

Casquette, cigarette, charrette, la marchande des quatre saisons est le personnage médiatique du marché. Bertrand Cournège et Simon Vidal

Difficile de passer à côté ! Nicole Lucas, 67 ans, se veut la mémoire vivante des Capus. Ça se voit. Et ça s'entend. L'Adana Kebab en face des Capus ? Nicole a déjà goûté. Les politiques en campagne qui viennent tâter des tomates ? Nicole en a vu une flopée. Que vaut le Festival Evento ? Nicole a son avis. Une info, une anecdote, c'est elle qu'il faut aller voir. *Sud Ouest*, *l'Express*, *RMC* ne s'y sont pas trompés. Un exemple de sa verve ? « Il y a des années, quand on était rue Elie Gintrac, il y avait un flic qui nous surveillait. On l'appelait Colgate à cause de ses dents pourries. C'était un con. Il voulait draguer Colette, une amie maraîchère, mais Colette ne voulait pas de lui. Du coup, si on ne respectait pas les règles, il nous collait une amende. Au bout de cinq, on était envoyé en prison pour une demi-journée. C'était le seul jour où les hommes s'occupaient des enfants et où les femmes soufflaient un peu. »

Comme on le voit, Nicole est rodée. Elle a beau se faire plus rare au marché, déléguer, elle continue de porter la bonne parole des Capus dans la presse. « C'est la bonne cliente », comme on dit dans les rédactions. Celle qui harangue les chalands, alpague les commerçants, un petit mot tendre pour

chacun : « Alors, ma couille, ça va ? » Des journalistes pleins de questions, Nini des Capus en a vu passer et ça se sent dès les premières minutes. Difficile de l'arrêter. Autour d'un café-clope, elle nous présente ses Capus, à sa façon, avec son phrasé « pagnolesque », comme l'a écrit le journal local qui semble l'avoir adoptée. Une fois lancée, la marchande des quatre saisons est intarissable. Elle mène sa barque, dirige l'interview et indique quoi noter. En clair, elle dit ce qu'elle veut entendre. Elle raconte son job de marchande, sa pièce de théâtre et l'histoire de ses parents, émigrés espagnols anti-franquistes au destin tragique. Sa mère, d'abord, qui passe la frontière espagnole à pieds avec ses filles, puis se retrouve en camp de concentration près de Bordeaux pendant la Seconde Guerre mondiale.

Son père, ensuite, docker, qui travaillait sous la contrainte pour les Allemands, à la base sous-marine de Baccalan. Il a échappé de justesse aux bombardements de mai 1943 : « Il était avec une pute à ce moment-là. Ça lui a sauvé la vie », glisse Nicole en s'allumant une cigarette. Puis elle embraye. Histoire des Capus, visite du marché et petit couplet nostalgique de rigueur. Nicole connaît le boulot. Mais sait aussi y mettre un terme rapidement. Comme une vraie star : « Allez j'y vais, à plus mes chéris. »

Des journalistes pleins de questions, Nini des Capus en a vu passer



UNE NUIT AUX CAPUS

Les Capus, c'est une histoire qui s'écrit aussi quand la ville dort.
Récit Clément Beuselinck-Doussin. Photos Olivier Laffargue

3 heures du matin. Les giro-flashes des camions-poubelles et des pots de yaourts de nettoyage sont les premiers signes de vie du marché des Capucins. La nuit se fait fraîche alors que les brosses rotatives ravivent le bitume. C'est vendredi, jour de grosse livraison de la « poissonnerie », comme on dit ici. Le veilleur de nuit ouvre les portes vitrées latérales. Les caisses en plastique bleu estampillées « *Criée de Royan* » attendent que les poissonniers les déchargent de leurs poulpes, mulets, praires et autres bestioles aux têtes aussi étranges que leurs noms. Chaque jour, les Capus reçoivent une dizaine de camions de poissons et coquillages.



Soudain, fracas et engueulades jaillissent de l'extérieur. Eclats de verre au sol et éclats de voix en l'air : la vitrine de la charcuterie d'en face est en mille morceaux. « Une fille. Elle était bourrée. Elle nous a insultés. J'ai voulu la virer. Elle a donné des coups de pied dans la porte », témoigne le charcutier. Scène d'entame qui alimente les premières discussions. On en parle Chez Christophe, le bistrot des âmes errantes et des commerçants.



Il est **3 heures 30** et le cafetier matinal, les yeux dans les poches, traîne un peu des pieds, du percolateur aux étais, plateau de cafés en équilibre et clope à la main. Visiblement, hier, l'apéro s'est éternisé... Le perco, lui, ne connaît pas de répit. Il turbine au rythme du débarquement des camionnettes.

À **4 heures**, les grilles -les grandes- sont ouvertes. La journée peut commencer. Les employés de la boucherie Gautier, à quelques emplacements de là, s'affairent eux aussi. C'est la livraison.

Jean-Pierre Elissalde travaille depuis 44 ans au marché. Au début, il manipulait, à la force du dos et des bras, des pièces de viande allant jusqu'à 225 kilos, bien que la législation n'autorise les porteurs de carcasses que jusqu'à 105 kilos. De minuit à 5 heures du matin, il faisait le va-et-vient des abattoirs au marché. Aujourd'hui, il a monté sa boîte. Deux fois par semaine, ce sont trois tonnes de viande froide qui sont livrées ici. « Ce travail, c'est la liberté, dit Jean-Pierre.



pour les étudiants en rade, ils recueillent aussi des tranches de vie. Au vol : « Moi, dans quinze ans, quand j'ai fini de payer ma maison, je veux partir en voilier avec ma dame »,



Je l'ai aimé du temps où c'était un peu comme La Villette avec ses deux Halles, ses prostituées, ses travestis et je l'aime toujours ». Mais demain, l'abattoir qui ferme, la ville qui s'approvisionne à la centrale d'achat Métro, les genoux qui flanchent sonnent la retraite qui approche et qu'il voit venir à contre-cœur. Les zéros bleu-vert des balances électroniques tiennent compagnie aux canards, coqs et lapins de grès d'un étal encore vide. Ils semblent s'émerveiller devant le ballet des tire-palettes pleins de tricandilles et autres tripailles. Le zinc des cafés adossés aux piliers du marché, regorge de leurs propres piliers de comptoir. Lieux d'échange pour les commerçants et lieux de chute



« J'ai eu une panne hier soir... C'est la première fois... ». Un demi à la main, négocié au rabais, un homme aux joues creuses « n'en peut plus ». Il cherche du regard des témoins et tombe sur ses voisins, trois petits lutins aux couvre-chefs colorés qui tournent au rouge. D'une voix rauque et usée : « Je vais péter les plombs ».

Il n'est pas **5 heures** et deux jeunes femmes au parfum d'éthanol sentent monter une envie de crevettes. Un autre homme au pas décidé : « Bonjour, une longueur de boudins et des pieds de porcs s'il vous plaît. » ▶



À 5 h 25, maître Mallo, 87 ans, 1,60 m de haut, planqué sous son paletot de plastoc, débarque sur sa Vogue Peugeot. Le boucher-charcutier est le doyen des Capus. Au même moment, chez Christophe deux jeunes loulous au look un peu skin essaient de convaincre une dénommée Marie de partager un dernier godet avec eux. La Marie en question se refuse et nos deux gars se vengent sur une entrecôte au Lève tôt, le bistrot d'à-côté.

Les poissons sont alignés en rangs d'oignon. Les bouquets de fleurs baignent dans leurs bacs collectifs et leurs effluves sucrés recouvrent lentement sur leur passage ceux de la charcutaille.

Vers 6 heures, la radio s'éveille aussi et braille du Black Eyed Peas.

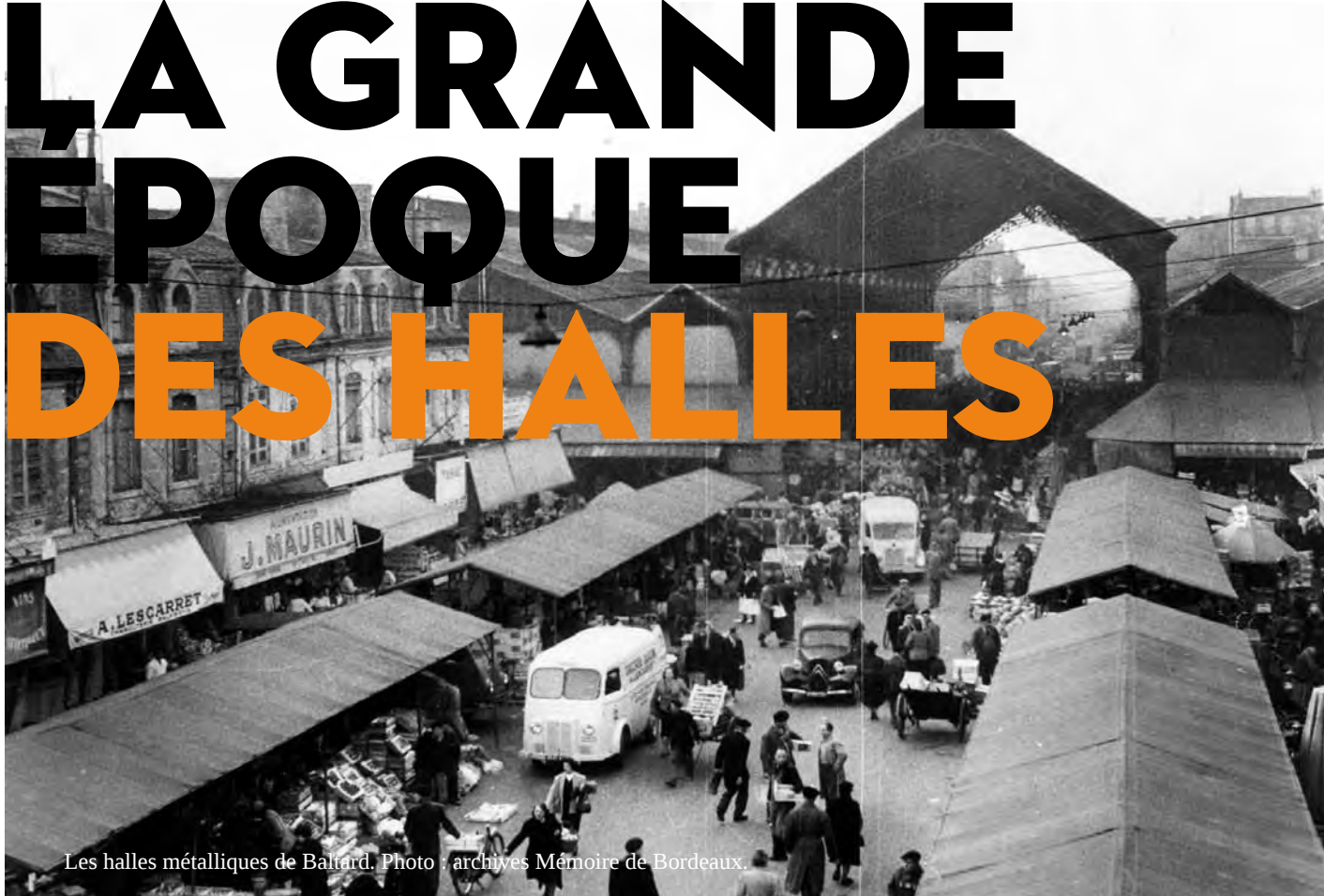
Tandis que poissonnière et maraîchère papotent, Jeannie et son époux, tout endimanchés, remplissent leur panier, rite hebdomadaire. Pourquoi si tôt ? Parce qu'on peut se garer. Evident.

À 6 h 30, le crépitement de la bavette concurrence les gazouillis des moineaux. L'odeur de l'échalote qui fond et le jour pointant font, justement, gargouiller l'estomac du promeneur. Les charretiers sont au pit et dérouillent. Jean-Jacques Daniel, un des rares maraîchers-producteurs encore en activité, déballe ses bouquets de radis rose ramassés hier soir ; c'est la saison !

À 7 heures, Pedro sort ses portants lourds de jeans, pulls et autres importations de facture sino-indienne. L'homme vante les qualités de ses caleçons en lycra pour un euro seulement. Le marché a pris son petit-déj, a bu son café et attend.



LA GRANDE ÉPOQUE DES HALLES



Les halles métalliques de Baltard. Photo : archives Mémoire de Bordeaux.

Entre 1857 et 1936, les Capus englobent peu à peu les marchés alentours et s'imposent comme la plus grande place marchande de Bordeaux. Retour sur un âge d'or. M. B. et J. G.

Quand, en 1857, la municipalité décide d'installer aux Capucins un marché de gros, une poignée de commerçants a déjà pris possession des lieux. Aux bouchers, charcutiers, boulangers viennent s'ajouter maraîchers, volaillers et cavistes. Tout autour de la place, des maisons basses abritent des échoppes, transmises de génération en génération. Herboristes, cordonniers, tanneurs et forgerons viennent compléter l'offre alimentaire. Le succès du marché est tel que la ville entreprend d'aménager l'espace pour garantir confort et sécurité aux marchands comme aux clients. En 1878, elle rachète les halles métalliques de l'architecte Victor Baltard, présentées à l'Exposition universelle de Paris. Symbole de la grande époque du marché, elles chassent les bancs de plein air et leurs parasols mobiles. C'est la naissance du marché couvert des Capucins, imitation des Halles parisiennes.

Un village autarcique

Dès lors, professionnels et particuliers affluent des communes environnantes : Eysines, Mérignac, Le Bouscat, Bègles

et Blanquefort. Les Capucins sortent de leur marginalité pour devenir le « ventre de Bordeaux ». Plus qu'un marché, c'est un village dans la ville. Plus besoin de se déplacer, on y trouve tout ce dont on a besoin : les aboyeurs (vente de poissons à la criée), les limeurs de scie, les repasseurs de couteaux, les loteurs (qui offrent la possibilité de gagner un panier garni contre l'achat de tickets), les crocheteurs (porteurs de viande), les maréchaux-ferrants, les échangeurs de monnaie. Autant de petits métiers qui permettent au quartier de vivre en autarcie. On y vit, on y travaille, et l'après-midi, les halles se transforment. On joue au football dans l'allée centrale, on organise des courses de charrettes à bras ou de « porter de porcs » à la Saint-Jean. Les moins sportifs se pressent dans les salles obscures des deux cinémas de la place. Chaque 14 Juillet, le lieu accueille le bal populaire. Point d'orgue de la soirée, l'élection de la « Reine de la halle ».

Le Marché des Capucins envahit les rues alentours. La mairie décide de l'étendre rue des Douves. Un « mini-Baltard », construit par le Bordelais Charles Durand, abrite 124 commerçants supplémentaires jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. On parle même de transférer une partie de la vente cours Victor Hugo. Suite à la vive protestation des capucinaris, le projet est suspendu. La relation tendue entre commerçants et pouvoirs publics sonne d'ailleurs la fin de cet âge d'or. En 1936, Adrien Marquet, maire de Bordeaux, interdit l'ouverture le dimanche au nom de la semaine de quarante heures instaurée par les accords de Matignon. Tollé au sein du petit peuple des Capucins qui se voit amputé d'une partie de sa clientèle : les ménagères. Pendant six jours, à coups de tracts et de blocages, les commerçants tentent de sauver leur « ventre ». La première d'une vaine série de batailles.

Transportant sur leur tête des paniers en osier remplis de marchandises, les **Portagnères** offraient un spectacle quotidien. Elles sont issues de l'immigration espagnole, principale actrice du marché au XIX^e siècle.

MÉMOIRE DU MARCHÉ



En 1528, des moines que l'on appelle **Capucins** s'installent à l'hôpital de la Peste, à l'angle des rues du Hamel et Saumenu-de. Ils sont vêtus de robes brunes terminées par un capuce (capuchon pointu). La vente de fruits et légumes assure leur subsistance. C'est la naissance du marché des Capucins.

Aux Capus, on parle le **pichadey**, un patois bordelais appelé aussi le bordeluche. Lieu de parole, de brassage et de mélange, le marché est le dernier endroit où l'on parle encore ce patois. Les habitués sont fiers des métaphores triviales et autres obscénités de cette langue peu châtiée. Sur le marché, on peut trouver la **recardeyre** (marchande de poisson) et les marchandes ambulantes avec leur **banastre** (corbeille qu'elles portent sur la tête). Ou même faire un tour au **debe** (bistrot) avec elles. Les **feignas-sous** (vendeurs très paresseux) ne sont pas très nombreux mais ils peuvent échapper à l'**onglée** (engourdissement des doigts par le froid) en **dérouillant** (faire la première vente). Certains vendeurs **vont à la paille** (faire un tour en prison) pour ne pas avoir payé leur emplacement. Même au **pît** (travail), ça n'empêche pas certains de vendre de la **ganure** (morceau de viande de basse qualité destiné à la daube), au risque de déclencher de fréquentes **peignées** (bagarres).



La **rue Elie-Gintrac** est certainement l'endroit le plus symbolique de l'histoire des Capucins. On dit d'elle qu'elle est « *colorée* », pour sa chaude ambiance. Jusqu'au milieu des années 2000, le marché des charrettes se tient dans cette rue : les vendeurs, essentiellement des femmes, proposent fruits et légumes sur des charrettes. La fonction sociale de ce marché en plein air est claire : les vendeuses y pratiquent les prix les plus bas de Bordeaux.

Textes : Thomas Bach, Marine Barros, Jérôme Guedj.
Photos : Mémoire de Bordeaux
Sources : C. Dabitch, *Les Capucins, géographie du ventre*, 2005.
H. Paccalin, *Bordeaux a-t-il toujours un ventre ?*, 1991

QUI SE SOUVIENT DE L'AFFAIRE BRUNET ?

Chloé Manseau et Olivier Laffargue

En 1998, une sombre affaire secoue la famille Brunet, propriétaire de la boucherie la plus réputée de Bordeaux. Bien connus aux Capucins puisqu'ils y tenaient un point de vente, les deux plus jeunes fils, Guy et Michel, sont mis en examen pour « tromperie sur l'origine de la marchandise vendue » et « falsification des denrées alimentaires pouvant entraîner des risques pour la santé ». Ils sont immédiatement écroués. *Sud Ouest* rapporte que les deux accusés ont été condamnés en mars 2001 à un an de prison ferme.

Qui sont les Brunet ?

L'histoire commence en 1931. Jeanne Brunet et son mari Victor rachètent l'établissement fondé en 1904 par son père et son beau-père. En soixante-dix neuf ans, la petite entreprise devient un véritable empire familial, connu et reconnu dans tout Bordeaux. C'est la période faste. Les restaurants de la ville se vantent de servir du steak de « chez Brunet ». Cet empire, ce sont de multiples magasins filiales, une usine de traitement dans le pôle alimentaire de Bienne, un chiffre d'affaires de cent millions de francs et près de 100 employés. Une véritable institution locale.

Que s'est-il passé ?

En novembre 1998, un employé alerte les services d'hygiène. Ils découvrent du bœuf allemand étiqueté viande d'origine française et du mouton britannique sous l'appellation « agneau de Pauillac ». Mais surtout, des abats rafraîchis à l'Argès, un nettoyeur pour les sols réputé cancérigène. Des quartiers de viande décongelés à coups de jets d'eau brûlante sont par ailleurs présentés comme des produits frais et revendus comme tels. Destination : les restaurants administratifs de la ville et, selon le quotidien *Libération*, certaines crèches.

Pourquoi ces manipulations ?

L'eau oxygénée et l'Argès ont l'étonnante propriété de redonner des airs de fraîcheur à une viande déjà bien fatiguée. Une manipulation fort utile pour une entreprise qui fonctionne à flux tendu. La filière a été percutée de plein fouet par la crise de la vache



folle. La rentabilité est devenue une affaire de survie. Pour se justifier, les frères Brunet avancent que ces fraudes sont inoffensives, « marginales et conjoncturelles ». Alors que la filière est en difficulté, ce serait la pression des grandes surfaces (80 % de leur chiffre d'affaires) qui les auraient poussés à fauter.

Que reste-t-il du dossier ?

Aujourd'hui, l'affaire est oubliée. Personne au marché ne veut plus en parler. Rarement, on tombe sur un plus bavard que les autres. Il y va alors de son interprétation : « règlements de comptes », « affaire personnelle », « jalousie »... L'empire a été démembré. Ne subsiste plus qu'une triperie nichée dans un coin de la halle. Les articles de presse eux-mêmes sont difficiles à dénicher. Vite passée, vite oubliée : une histoire de famille comme une autre ?

LE MARCHÉ DU CHEF

Lorsque Jean-Pierre Xiradakis se promène dans les allées du marché des Capucins, c'est avant tout par plaisir. Mais pour le patron étoilé de La tupina, le problème du jour est de taille : impossible de trouver de la bonne tricandille. Florent Custodio

La tricandille, ce morceau d'intestin de porc tant recherché, est rare. Pour mettre la main dessus, Jean-Pierre Xiradakis tente un premier arrêt chez un fournisseur. Hélas, rien. Enfin pas tout à fait. Le bœuf a l'air bien rouge aujourd'hui. Le restaurateur a besoin d'en voir plus. Réactif, le boucher fait un rapide détour par la chambre froide, et ramène deux énormes pièces de 10 kg qu'il pose sur la planche. « *Nous, les restaurateurs, sommes privilégiés, explique "Xira". On nous offre le meilleur. C'est le pouvoir de l'argent.* » Il passe commande, en se plaignant au passage de l'augmentation des prix. Pour la tricandille, le boucher lui donne une adresse. Le voilà parti. Sur place, on la lui présente sous vide. Ce n'est pas ce qu'espérait Jean-Pierre. Il n'en prendra qu'une demi, pour l'assaisonnement. Terminée l'époque où l'intestin était cou-su-main. Il s'en va, déçu. Allons voir du côté de la marée.

Il est frais mon poisson !

Xira a déjà été livré aujourd'hui. Mais il est toujours à la recherche de « *la surprise* » qui pourrait modifier sa carte. Et le stand est magnifique. « *Tu me mettras deux soles, chérie* », lance-t-il à la vendeuse, avant d'ajouter : « *Il faudra que je me trouve quelqu'un avec qui les manger* ». Car il préfère se les réserver, cuites à la vapeur et accompagnées de légumes verts. Le gras lui est interdit. Conversation privée avec le poissonnier. Cela fait 50 ans que Jean-Pierre Xiradakis habite dans le quartier. Il connaît presque tout le monde. Et maintenant, direction la maraîchère.



Seule la viande de haute qualité sera sélectionnée pour le restaurant. En bas : ébahi par le stand, "Xira" ne peut s'empêcher de prendre deux soles pour midi



Des fruits et légumes... locaux

Une fois de plus, c'est avec la marchande que Jean-Pierre va choisir ses produits. Ce matin, il se rend chez Marie-Claude. Avec le printemps, les légumes importés perdent de la place sur les étals, au profit de ceux cultivés sur place. « *On essaye de respecter les saisons. La plupart de nos produits vient de petits producteurs locaux* » dit-il. Il faut donc s'informer sur la date d'arrivée des courgettes, des fraises, des tomates... quitte à les payer plus cher. Il a sa théorie sur le sujet : « *Le prix, c'est une connerie ! Quand on achète moins cher, on gaspille plus. Le produit doit être une friandise achetée en juste quantité* ». Il repart les mains vides et reviendra dans quinze jours pour les asperges. Au final, aucun produit ne figurera au menu du jour. La semaine dernière, Jean-Pierre avait déniché des lapereaux de 400 grammes. « *Un vrai régal* ». Mais cette fois-ci, c'est chou-blanc.



« *Le plus bel étal de fruits et légumes* » selon Jean-Pierre Xiradakis

À HAUTEUR DE CABAS

Au marché, caddies, sacs et cabas s'exhibent comme des accessoires de mode. Défilé au petit matin. Julie Urbach et Olivier Laffargue

CHACUN CHERCHE SA PLACE



Le choix des emplacements, c'est tout un programme ! Que l'on soit dans les halles ou sur le marché des charrettes, les méthodes d'attribution des places diffèrent. Boris Massaini et Mélissa Gautier

Lionel Level est le régisseur de la société Géraud, qui gère le marché. Pour l'attribution d'une place à l'intérieur des murs, c'est lui qui décide. Et ses choix sont clairs. Ses abonnés, il les veut « pour du long terme ». Mais n'entre pas aux Capus qui veut. Au-delà des produits proposés, qui restent « le » critère d'entrée, il souhaite que ses commerçants soient conscients du fonctionnement du marché qui n'est pas la poule aux œufs d'or qu'ils imaginent. Du mardi au vendredi, il faut aussi répondre présent et on est loin de la folie du week-end. Ceux qui n'ont pas pris en compte ce détail se sont cassé les dents. « Il y a trop de commerçants qui font des demandes en se référant uniquement à la vie du samedi », regrette le régisseur. Résultat, 90 m² de commerces restent disponibles. Pour prendre place parmi les 2 300 m² d'emplacements commerciaux, il faut avant tout effectuer une demande à la société Géraud qui en assure la gestion. S'il est accepté, le commerçant devra s'affranchir d'un droit de place à hauteur de 19,74 €/m²

hors taxes par mois, qui correspond à un droit d'occupation du domaine public fixé par la mairie. Mais le plus dur, à l'heure actuelle, reste d'intéresser le gérant.

Apporter un plus

La condition nécessaire à tout nouvel arrivant, c'est d'apporter quelque chose. Faire la différence. Aujourd'hui, ce sont les producteurs bio qui tiennent la corde dans ce lieu à la clientèle de plus en plus « boboïsée ». Le site n'en compte qu'un seul actuellement. Lionel Level n'est pas fou et sait qu'aux Chartrons, le marché biologique des quais s'est construit une solide réputation mais il ne cherche en rien à le concurrencer. Le but reste de s'adapter à la demande des clients. La démarche reste la même pour les bouchers-charcutiers. Du Sud-Ouest, du Pays Basque ou d'Alsace, les offres sont variées et le petit nouveau doit apporter sa différence. Un Corse devrait donc prochainement faire son apparition.

LE LOTO DU JEUDI

Depuis 2008, les charrettes de la rue Élie-Gintrac sont installées sur le parvis des Capus. Chaque semaine, un tirage au sort détermine l'emplacement de chacune. Un cérémonial et une vraie coutume.

Des médailles, un sac en coton, une main qui pioche... Rien de plus. Mais à chaque fois, l'envie curieuse de savoir à quelle place on va s'installer. « Vous êtes déjà allés au loto ? Eh bien, c'est pareil. On remue et on tire », explique malicieusement Jacqueline, l'une des commerçantes. Six jours de marché et donc six tirages consécutifs. « 132... 186... 32... 99... » Sur chacune des vingt et une médailles, un numéro attribué par la mairie pour chaque exposant. Le tirage au sort permet de déterminer qui prendra quelle place, numérotée de 2 à 18. Le premier numéro tiré ira sur la place numéro 2, le deuxième ira sur la 3 et ainsi de suite. Et pour Claudette, c'est d'une importance capitale. « Les meilleures places sont celles où tout le monde

passé, c'est-à-dire devant l'entrée principale et la sortie du parking. En revanche, plus on va vers la rue des Douves, près de la police, moins on voit de gens ». Ce qui conduit parfois à quelques jalousies. Mais toujours dans la bonne humeur.

Un système en déclin

Et c'est comme ça tous les jeudis matin. À 9 heures, c'est la même rengaine. Un petit collectif d'exposants aux charrettes se réunit. Au programme : le fameux tirage au sort pour savoir où placer son étal de fruits et légumes sur le parvis. Un système qui peut avoir l'air dépassé, voire archaïque. Pourtant, les commerçants aux charrettes ne le changeraient pour rien au monde. Ça se passait déjà comme ça au temps de la rue Élie Gintrac, une petite artère populaire contiguë à la Halle qui a longtemps accueilli ce petit commerce périphérique, où les charrettes servent d'étals aux produits frais.

Le système a bien failli disparaître il y a quelques mois. La société Géraud a voulu changer le mode d'attribution des

places avec un seul tirage par semaine. Par conséquent, les commerçants auraient eu la même place durant six jours. Une décision qui a provoqué un tollé auprès des principaux concernés. Pour le moment, le rituel perdure, mais il est voué à disparaître. Tout comme l'existence des charrettes, d'ailleurs. Les titulaires des médailles sont de plus en plus âgés et à l'avenir, plus aucune médaille ne sera attribuée.



Les marchands aux charrettes tirent au sort leur emplacement avec des médailles numérotées. Photo M. G.

MONSIEUR DANIEL TROISIÈME DU NOM

La famille Daniel vend des légumes aux Capus depuis trois générations. Plus pour très longtemps. Caché derrière les cageots de salades et de fenouil qui s'amoncellent à mesure qu'il décharge son camion, Jean-Jacques, troisième Daniel du nom, sait que les jours de son clan sur le marché sont comptés. Après 37 années de service, à l'heure où il commence à songer à sa propre retraite, il sait qu'il n'y aura pas de reprenneur. Pas dans le clan Daniel en tout cas. La semaine, Jean-Jacques travaille seul. Le week-end, il est secondé par ses

filles. « Malheureusement, ça s'arrête là. » Aucun de ses enfants ne souhaite prendre la relève. « Un des mes fils voulait garder l'affaire. Et puis, il s'est marié. Sa femme n'était pas intéressée. Du coup il a dit non. Remarque je les comprends. Ce métier est dur. En plus ça rapporte pas. » Un brin nostalgique, Jean-Jacques se souvient des années 80, quand les Capucins étaient encore un marché de gros. L'époque où les supermarchés et les restaurateurs de toute la région venaient s'approvisionner. « On arrivait souvent à vendre 30 palettes de came dans la

matinée. Maintenant, si tu en fais cinq ou six, t'es content. » Aujourd'hui, comme beaucoup de commerçants, qu'ils soient primeurs, bouchers ou poissonniers, trouver un successeur issu de sa propre famille devient difficile. Voire mission impossible. Pour l'avenir de son commerce, Jean-Jacques imagine une reprise par une plus grosse société, ou alors l'abandon, pur et simple, de son activité. « Je ne suis pas le seul dans cette situation. C'est le quotidien de beaucoup de commerçants. »

Valentin Gendrot

100 % GLANÉ

Aux fins de mois difficiles et leurs plats de pâtes quotidiens, le marché des Capucins vous offre une alternative. Il suffit de se baisser pour ramasser les produits jetés par les marchands. Pour tous ceux à qui le glanage ne fait pas peur, il est possible de se préparer un petit festin végétarien. Sans utiliser autre chose que les fruits et légumes récupérés, sauf condiments (sel, sucre, huile), voici un menu « 100 % glané ». A table ! Texte et photos Florent Custodio



CAVIAR D'AUBERGINE ET HAMBURGERS FRAÎCHEUR

Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Inciser la chair avec la pointe du couteau sans abîmer la peau. Poser les aubergines sur une plaque huilée, peau sur le dessus. Les faire cuire pendant 25 min environ à four chaud à 210°. Faire revenir des oignons et de l'ail dans une poêle à feu doux. Mélanger la chair de l'aubergine (sans la peau) et les oignons dans un saladier. Mixer grossièrement le tout. Laisser refroidir et servir sur des tartines de pain grillé, frottées à l'ail.

Couper un radis noir en fines tranches. Faire cuire des lamelles de poivron dans du papier d'aluminium, au four, pendant 15 minutes. Disposer les poivrons de façon circulaire sur les tranches de radis. Ajouter un morceau de tomate au milieu de la composition. Recouvrir le tout d'une autre tranche de radis.

VELOUTÉ DE POIREAUX ET SES TROIS POÊLÉES

Faire revenir dans du beurre, quelques minutes à feu doux, un poireau coupé très fin et une échalote émincée. Ajouter 2 verres d'eau. Laisser mijoter 20 minutes. Mixer le tout, et servir. Astuce : Pour obtenir l'effet velouté sans crème, vous pouvez rajouter une pomme de terre ou un navet au moment de la cuisson.

Faire revenir simultanément dans trois poêles quelques pommes de terre, des carottes et du fenouil. Pour obtenir une belle coloration sans assécher les produits, commencer la cuisson à feu très fort en remuant régulièrement. Une fois les légumes dorés, baisser le feu et couvrir jusqu'au service.



SALADE DE FRUITS CARAMÉLISÉE

Couper les fruits récupérés en morceaux. Alternier les formes pour rendre l'assiette plus esthétique. Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau. Cuire à feu moyen en surveillant attentivement la progression de la cuisson et en agitant la casserole d'avant

en arrière pour répartir la chaleur. Lorsque la couleur paraît satisfaisante, ajouter au caramel une petite quantité d'eau froide pour qu'il reste liquide. Caraméliser les fruits à votre guise et servir.



VU...

Le marché des Capucins est depuis longtemps un des terrains de jeu préféré des politiques. Cinquante ans après Chaban-Delmas pour les municipales, Jean Lassalle était au marché pour la campagne des régionales. Photos : Mémoire de Bordeaux et Julie Urbach



... & ENTENDU

« Le rentre-dedans c'est tous les jours. On a plus de propositions malhonnêtes en vendant des légumes qu'avec des fringues. »

« Celui-là c'est vraiment une andouille. En même temps ça tombe bien, il vend du porc. »

« C'est le rouge des Capus, ça. Ça fait pousser les dents »

« C'est au petit bonheur la franquette »

Le cafetier met une main aux fesses d'une maraîchère : « Aux Capus, on fait comme ça pour dire bonjour ! – Arrête, tu vas me faire monter le lait ! »

LE KILO, L'INSPIRÉ

Comme ses personnages Adriano ou Maria, François Garcia vient d'Espagne et a grandi aux Capucins. Devenu homéopathe, il consacre en 2005 un roman au marché des « Capus », à sa faune et à sa flore. Extraits. T. P.

JOURS DE MARCHÉ FRANÇOIS GARCIA, LIANA LÉVI, 2005

« Bien avant Emilio Sanchez, au début du siècle, Adriano Lorca avait rejoint Bordeaux. À pied, en train. Il avait quitté son désert de corbeaux et de pierres du sud de l'Aragon, quitté ses frères et sœurs, à peine adolescent, le jour où son père, avec un air douloureux qu'il ne lui avait jamais connu, l'avait retenu par l'épaule, Adriano, t'es presque un homme maintenant, tu comprends ! il va falloir que tu partes gagner ta croûte ailleurs. En arrivant sur les rives de la Garonne, il pensa qu'il voyait la mer pour la première fois.

Les quais, il allait vite les connaître. À décharger les gabares de charbon, toi le costaud viens ici ! À porter des sacs de jute qui meulaient le dos, crachaient une poussière noire, plein les yeux, plein la bouche. À franchir, balam balam,

les sept ou huit mètres qui séparaient le navire de la berge, au rythme d'une large planche qui s'incurvait sous le pas des hommes, le poids des charges. Une faute et tout le monde à l'eau ! On lançait des filins, des cordes. Pas de place pour nager. D'ailleurs, ils ne savaient pas nager. Peu s'en sortaient quand ils tombaient. L'eau les alourdissait encore. Le fleuve les gardait, se refermait sur eux. Et puis le travail reprenait, attention la planche !

Tout ça pour de la misère. Trois francs six sous. Juste de quoi vivre. Pour vivre et pour mourir les hommes se précipitaient en cohue le matin, attendaient sur les quais pour être choisis, toi le costaud viens ici ! Ils parlaient peu, avaient pour seul langage celui de la force et des poings. Les bagarres étaient

fréquentes aux abords des péniches. L'injustice de quelques francs pour tant de sueur était nécessaire pour manger. Avec colère ils se disputaient le travail sans se soucier de la peine. Les reins bandés d'une large ceinture d'étoffe, le couteau dedans, à vider le ventre des gabares, à s'étouffer de charbon, à danser, balam balam, légers presque, sur le fil sans importance de la mort.

La fatigue collée à la peau, ils rentraient le soir, contournaient les grumes de bois exotiques, remontaient par Saint-Michel jusqu'aux Capucins. Entre chevaux et charrettes, ils se faufilaient jusqu'aux bars et pensions du quartier. Adriano et d'autres débardeurs s'étaient installés au Zaragoza, rue La-fontaine. Les femmes faisaient chauffer l'eau dans de hautes bassines qu'elles portaient à deux dans la cour et versaient dans des bailles de bois.

Derrière l'écran d'un drap tendu et les rires, allez-y, on regarde pas ! Les hommes se lavaient enfin. »



Au marché le poids est rarement précis, la balance n'est pas souvent juste. Il y en a qui ont la main lourde. En laissant tomber la poche d'un peu haut, faut voir le fléau !

Le client lui a dit à Simone :

— Vous êtes sûre qu'il y a un kilo ?

Emballé c'est pesé !

L'aiguille s'est affolée. La poche, elle a pas traîné sur le plateau, hop !

— Aujourd'hui, ça fait un kilo !

— Comment ça aujourd'hui ? Un kilo ça fait un kilo ! Pas autre chose ! C'est tous les jours pareil.

Elle le regardait perplexe, Simone, la poche à la main.

— Oui, eh bien ! ici ça dépend.

— Comment ça dépend ? Il n'en revenait pas le client, ça n'a pas à dépendre, c'est mathématique, MA-THÉ-MATIQUE ! Précis, exact, vous comprenez ?

— Oui, mais pas ici.

— Alors ça !

— Non, parce qu'ici, tu vois, on a le kilo inspiré, il marche au sentiment, à l'enthousiasme et ça fait pas toujours mille grammes. Il y a le kilo sympathique le jour où tu me plais, alors je suis de bonne humeur et même si la balance affiche le kilo, eh bien ! je t'en ajoute une ou deux tomates, et puis il y a le kilo du jour où tu m'énerves, où tu me plais pas et là, ton kilo, on lui donne le mouvement, de la vitesse pour que ça fasse un kilo. Tu comprends ?

— Et quand il tombe juste, mon kilo, il est comment à se compte ?

Indifférente, elle hausse le sourcil.

— Il est sans opinion. »

