

L'ÉCO DU MARDI | LES HALLES DE NÎMES : QUAND LOCAL RIME AVEC CONVIVIAL

Publiée le mardi 29 Mars 2016 - Économie

Viande charolaise, pelardons des Cevennes, fraises garriguettes, olives picholines, les Halles de Nîmes sont un concentré du terroir local, régional, mais aussi au delà.

Ce qui prime ici, c'est la diversité et la qualité.

Avec près de 70 commerçants à l'heure actuelle, le lieu n'a pas changé

grand chose depuis ses débuts, hors mis quelques remises aux normes au niveau du sous sol et du bâtiment. Mais l'essentiel est toujours là.

"Cela a évolué au travers de la modernité tout en gardant le côté traditionnel des produits et de la façon de les vendre" explique Daniel Marcon, charcutier volailler et président de l'association des commerçants depuis 6 ans.

Il en faut pour toutes les bourses et les produits d'Espagne ont aussi leur place.

"On privilégie les terroirs environnants. La plupart essayent de faire du circuit court car c'est plus qualitatif. Mais certains produits comme la viande de Charole, correspondent aussi à notre façon de travailler. Mais avons aussi du saucisson fait à Anduze avec des porcs de Lozère."

"Bien mangé, c'est manger peu mais bon"

Des produits de qualité qui ont aussi un coût mais qui rappellent que manger équilibrer est la clef d'une alimentation saine :

"Pour moi, bien mangé, c'est manger peu mais bon" conseille également Daniel Marcon qui préconise de la viande une à deux fois par semaine.

Comme lui, **les étaliers jouent aussi un rôle dans l'explication et le conseil auprès de leur client.**

Il y a la traçabilité, d'une part, mais aussi la préparation. C'est ce rôle d'accompagnement qui fait aussi partie de l'ambiance globale des Halles de Nîmes : **un lieu de rencontre où il fait bon vivre et qui a peu changé au fil des années.**

Mireille, retraitée, y fait ses courses depuis 40 ans : "C'est de mieux en mieux. Les gens sont agréables, on rencontre des amis, on mange ensemble."

Plus qu'un simple marché, les Halles sont un point de rencontre où l'on aime se promener avant de prendre un café place de l'Horloge ou de prendre un verre au Comptoir des Halles le dimanche matin, une tradition 100 % nîmoise.

Mais **cette ambiance chaleureuse n'échappe pas non plus aux touristes** comme Louise et Wolf, couple canado-allemand qui a fait le choix de s'installer dans le Gard.

Aux Halles, ils viennent aussi se promener, et respirer l'air nîmois.

"Dans ces anciens marchés, il y a toujours une ambiance particulière. C'est ce qui nous attire, cela n'a rien à voir avec les supermarchés explique Louise, amoureuse de la brandade de Nîmes, l'une des spécialités phares avec les pâtés nîmois, et les olives picholines.

*Pas de doute, pour Daniel Marcon, " **les Halles sont plus qu'un marché. C'est un lieu incontournable de la ville.**"*

