

# Vivre NÎMES

N° 215  
Mars 2024

LE JOURNAL D'INFORMATION DE VOTRE VILLE

vivrenimes.fr



## Les Halles fêtent leurs 140 ans P. 20



### Instantanés

LES ÉCRANS BRITANNIQUES  
SE FONT AUSSI IRLANDAIS

6

### Temps forts

EN IMMERSION  
À L'HYPERVISEUR URBAIN

28

### Temps libre

CONTEMPORAINE DE NÎMES :  
LES NÎMOIS S'INVESTISSENT

30



# Les Halles de Nîmes fêtent leurs 140 ANS

Pour célébrer l'anniversaire de son marché couvert, la Ville a élaboré un programme d'animations tout au long de l'année.

L'anniversaire ? Il sera célébré en grande pompe le week-end des 9 et 10 novembre prochains, pile aux dates de leur inauguration en 1884. Mais d'ici là, les Halles de Nîmes vont fêter leurs 140 ans tout au long de l'année : la Ville, en collaboration avec les étaliers, a élaboré un dense programme d'événements (qui a déjà débuté). Parmi les temps forts : le retour attendu des Nocturnes à partir de cet été, les Olympi'Halles au mois d'août (avec notamment un singulier concours du plus gros mangeur de petits pâtés) ou encore de gourmandes animations liées aux produits et à leur saisonnalité (agneau pascal, fraises, vins primeurs, olives, etc.).

## « Notre art de vivre à la nîmoise »

L'expression consacrée en a fait le « ventre de la ville ». Un peu réducteur : elles en sont aussi le cœur et l'âme, et voilà 14 décennies et des générations de clients que cela dure. « Les Halles de Nîmes sont un élément de notre patrimoine, soulignait ici-même en décembre dernier, dans notre dossier consacré à la gastronomie locale, le Maire Jean-Paul Fournier. Au-delà des produits de grande qualité, c'est aussi un lieu de rencontre et de convivialité. Elles sont l'illustration de notre art de vivre à la nîmoise. » Si les habitudes ont changé, si les chalands sont moins matinaux et se concentrent désormais davan-

## 71 étaliers

14 primeurs, 8 charcutiers-vouillers-rôtisseurs, 7 crémiers-fromagers, 6 boulangers, 6 traiteurs, 6 vendeurs d'olives et condiments, 6 épiciers-cavistes, 5 poissonniers, 4 bouchers, 3 restaurants, 1 buvette, 1 fleuriste. Et aussi, sur le pourtour : 1 coiffeur, 1 horloger, 1 coutelier, 1 marchand d'épices.

## 3 500 m<sup>2</sup>

1 132 Places de stationnement (30 mn gratuites) entre les parkings de la Coupole et celui des Halles.

## 3 distinctions

1 Bib gourmand au Guide Michelin pour la Pie qui couette (2019), 1 Meilleur apprenti du Languedoc-Roussillon pour Mickaël Guillion de la Boucherie de Nîmes (2005) et 1 Meilleur ouvrier de France, Vincent Vergne, de la fromagerie du même nom (2019).

tage sur les fins de matinée et les week-ends, l'esprit est toujours là. Aujourd'hui, un projet de rénovation est en réflexion, en parallèle de celui des rues adjacentes et des projets de développement de la Coupole, le centre commercial qui s'est accolé au marché couvert en 1992. Les Halles de Nîmes ont 140 ans d'existence, et l'avenir appartient à ceux qui se lèvent tôt ?

# DANS LE RÉTRO

Les Halles de Nîmes naissent à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Depuis 1884, elles sont le cœur battant du centre-ville nîmois et ont traversé les grandes époques de l'Histoire, en conservant une qualité et une convivialité qui les caractérisent encore aujourd'hui.

**T** Les Halles de Nîmes naissent à l'ère des inventions révolutionnant le quotidien des Français : la vapeur, l'électricité, le chemin de fer, les débuts de l'aviation ou les premiers essais de téléphone. La population urbaine s'accroît de façon conséquente. Une refonte des centres-villes est en marche. C'est à cette époque que les marchés couverts voient le jour.

À Nîmes, des marchés permanents ont leurs quartiers place Belle-Croix, place aux Herbes pour les fruits et légumes, place du Chapitre pour les poissons et de l'Oratoire pour les bestiaux. Il existe déjà un marché couvert vers 1860 sur la place du Chapitre mais la vétusté de sa toiture pousse l'équipe municipale vers un nouveau projet. Le 22 mars 1881, elle entérine finalement le choix de l'emplacement actuel des Halles, plus vaste et plus central.

## Les choses vont aller très vite

Le projet est confié à John Monod et Félix Beaujouan, architecte et ingénieur parisiens.

Le bâtiment est formé de quatre pavillons carrés, de structures métalliques reliées par deux voies de circulation. L'ensemble s'étend sur une surface de plus de 3 000 m<sup>2</sup>. Les caves font environ 800 m<sup>2</sup>. Elles donnent sur la nouvelle rue des Halles.

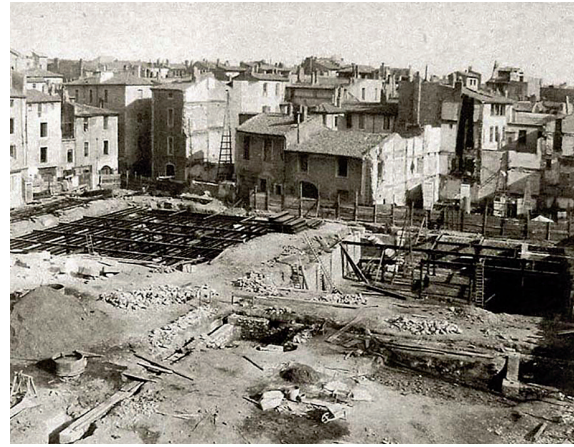
La réalisation des Halles est déclarée d'utilité publique. Un an de chantier seulement est nécessaire pour changer le cœur du centre-ville nîmois. Commencés le 20 octobre 1883, les travaux sont achevés fin octobre 1884. Une véritable prouesse, quand on imagine que l'acheminement des matériaux se fait encore par traction animale et que les moyens techniques sont rudimentaires.

## Bâties en un an

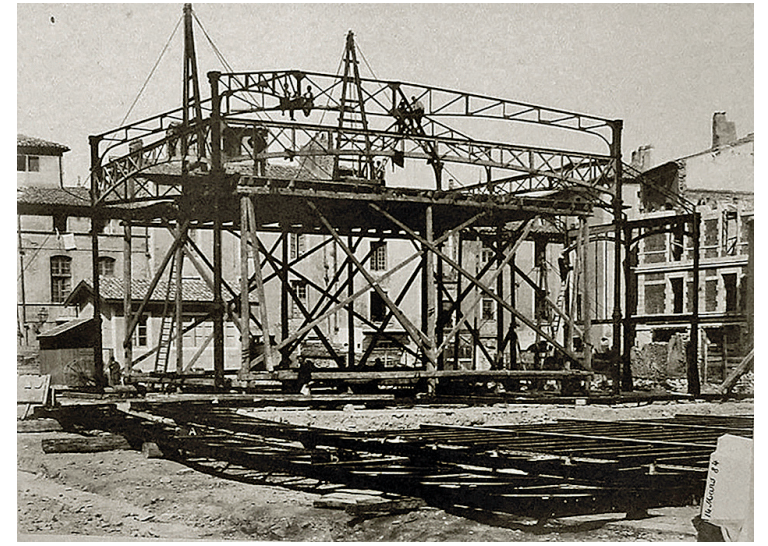
L'inauguration par le maire, Ali Margarot, est célébrée le dimanche 9 et le lundi 10 novembre 1884.

Pendant près de trente ans, de 1884 à 1914, les Halles de Nîmes vivent dans la douceur de la « Belle Époque ». Mais les décennies suivantes, les guerres successives vont mettre à mal la quiétude du commerce et du ravitaillement (ticket de rationnement, difficulté d'approvisionnement...).

La Ville est officiellement libérée le 25 août 1944 par la Résistance nîmoise. Les Halles reprennent une activité normale à partir de 1947. Après la Libération, l'Europe vit les « 30 glorieuses ». Des années prospères pour le commerce mais difficiles pour les éταliers.



Chantier de construction des Halles de Nîmes en 1884.



## PREMIÈRE CONFIGURATION DES HALLES EN 1884

**284 bancs répartis ainsi :**  
**44 bouchers,**  
**30 poissonniers,**  
**40 volaillers, 50 fromagers,**  
**10 fleuristes, 40 fruitiers,**  
**30 jardiniers et**  
**40 marchands de produits divers. Sans oublier « les marchands des quatre saisons qui s'installent sur les trottoirs. Ils payent tous un droit de place. »**

**Les abonnements peuvent être souscrits pour un jour, un mois ou un an. Les prix varient de 0,50 à 1,50 franc par jour, de 15 à 45 francs par mois et de 180 à 540 francs par an.**

Source : *La vie des Halles* (LG Éditions)

Le tout-à-l'égout n'est pas encore réalisé, la circulation dans le centre est anarchique, l'hygiène plutôt précaire et les persiennes du bâtiment se dégradent. Un éταlier témoigne : « *En hiver, nous avons les mêmes températures qu'à l'extérieur. Il faisait parfois plus chaud dans les frigos.* »

## La construction des « Halles-parking »

Les premiers problèmes de stationnement apparaissent vers 1963 avec le développement populaire de l'automobile. Le syndicat des éταliers participe alors à la mise en place d'un plan de circulation avec les municipalités Tailhades et Jourdan. Ensemble, ils construisent le nouveau projet des « Halles-parking ». Les éταliers sont déménagés pendant deux années dans le tout nouveau parking souterrain de l'Esplanade, baptisé sur cette période « le marché des arènes ».

« *La facilité d'un parking tout proche faisait ses preuves. Ce fut un réel bonheur de réintégrer les Halles le 7 mai 1973 et de retrouver nos clients ébahis par nos nouveaux locaux* », témoigne alors le fromager Fernand Prat, l'un des piliers des Halles pendant plus de 50 ans.

En 1983, Jean Bousquet devient Maire de Nîmes et entreprend une rénovation du centre de la ville. De 1988 à 1991, les architectes Wilmotte et Fontès rénovent les Halles. Les travaux de la Coupole, accolée aux Halles, démarrent en



1990, après un chantier de fouilles archéologiques qui met à jour des vestiges de la Voie Domitienne ainsi que deux « domus » (maisons romaines). Elle est inaugurée le 14 octobre 1992 avec 50 boutiques dont de grandes enseignes comme la Fnac ou Mc Donald's.

Au début des années 2000, les sous-sols, où sont abrités les stocks et les ateliers, font l'objet d'une rénovation de fond, pour se mettre aux normes d'hygiène et de respect de la chaîne du froid. Plus récemment encore, en 2013, de grands travaux sont effectués : la climatisation du lieu, le système de sécurité, l'éclairage et la signalétique intérieure sont modifiés. Un apport considérable en termes de confort et d'esthétique.

En 1998, Stéphane Vergne, alors président de la commission paritaire des Halles, avait obtenu un renouvellement des baux qui lient les éταliers à la Ville, propriétaire des murs. La convention court jusqu'en 2029.



© Musée du Vieux-Nîmes

# Ce que le jour DOIT À LA NUIT

**Les Halles de Nîmes ouvrent leurs portes à 7 heures. Mais, pour les étaliers, la journée commence souvent bien plus tôt. Avant l'aube.**

**S**onge-t-il seulement, le chaland de midi passé, bien heureux d'y trouver encore le sourire de la crémière, un poissonnier aussi frais que ses daurades ou un primeur qui garde la banane, que tous

ont déjà un bon paquet d'heures dans les pattes ? Les étaliers du marché couvert nîmois commencent leurs journées tôt, très tôt, dans le noir, quand ni le jour ni leurs clients ne sont encore levés. Ambiance.



## Les bouchers, en coupe réglée

Eux, c'est en coulisses qu'ils s'affairent. Sous-sol, box numéro 34. Le chef d'atelier Thomas Moreso et les bouchers de la Ferme du Cantal ont la lame facile : ils coupent, découpent, hachent et ficellent les morceaux que Cyprien Carel et son équipe de vente installent dans la vaste banque du rez-de-chaussée. Six heures, les grilles s'ouvrent aux livreurs, de nouvelles carcasses passent de dos d'homme (une cuisse de bœuf peut peser 90 kilos) aux crochets de la chambre froide. Aux Halles de Nîmes, la Ferme du Cantal écoule près de deux tonnes de viande par semaine.



## Les poissonniers ne restent pas de glace

La veille, il a passé l'après-midi à la criée du Grau-du-Roi. Réveil entre 2 et 3 heures, détour pour récupérer le reste de marchandise venue de l'Atlantique : Dominique Riera et ses inamovibles bottes plastique appareillent aux Halles vers 5h30. Première opération, manier la pelle à neige, pour étaler le blanc lit de glace qui accueille écailles et tentacules disposés avec soin.

« La présentation, c'est très important, insiste ce poisson ascendant poisson (ça ne s'invente pas), qui a repris la maison Carmen il y a 10 ans. Par respect pour la marchandise et pour le boulot des pêcheurs. Et essayer de se démarquer : dans les Halles, il y a de la concurrence ! »

## Pause-café

Normalement, la buvette ouvre à 6 heures. Didier Etienne est là au moins une heure avant. Plateau en main, il navigue d'étal en étal au pas de course, et jusque dans les réserves du sous-sol même, pour servir ses camarades lève-tôt. « Un jour, je mettrai un podomètre pour savoir combien je parcours par jour... » Ici une noisette, là deux sucres, plus loin un allongé : le serveur (faussement) râleur connaît les habitudes de chacun.

Le petit café, quand il arrive, c'est le moment d'une pause, entre étaliers. « On discute, on partage une gourmandise, glisse le charcutier Gilles Clou. C'est notre moment à nous. Parce que, ensuite, quand ça démarre, on n'a pas trop le temps de se voir... »



## Les primeurs sont les premiers

Il est cinq heures, les Halles s'éveillent. Le week-end, ou plus encore en période de fêtes, cela peut être 2 ou 3 heures du matin. Les primeurs (certains sont passés au Marché gare avant pour ravitailler) sont les premiers : fruits et légumes réclament énormément de travail de manutention. À l'Étal bio, tandis que sa fille Laurine veille aux agrumes, Christophe Clément trie les champignons de Paris. Un par un. « Il faut être vigilant, la marchandise s'abîme très vite », explique celui qui répète ces mêmes gestes ici depuis plus de 35 ans. En s'appliquant sur la mise en scène : par couleur, ou par thème. Soupe de légumes en ce moment, ratatouille en été. « Le client a tout à portée de main, sans forcément s'en apercevoir. Bien présenté, bien vendu. » Après la fermeture, il restera encore une bonne heure de « remballe ».



## Le fromager, pas du genre coulant

6h30, les premiers clients apparaissent, et, avec eux, les promesses de l'aube. Dans les allées, pour les diables, c'est la dernière danse. Les étaliers enfilent leur costume de vendeur, leur seconde journée commence. Mais tiens, aux Fromages de Sylvain, on s'affaire encore sur des palettes, dans l'allée...

La semaine passée, Sylvain Crégut était à Rungis pour y choisir en direct la crème des fromages français : la commande, grosse commande, vient juste d'arriver. Vite, il faut tout répartir en réserve (lui a la chance d'avoir un passe-plat sur son étal ; celui de l'historique Fernand Prat), dans la cave d'affinage ou sur le stand. Avant, à l'aide d'une sonde, il vérifie que les produits choisis à Paris sont bien ceux qui sont arrivés et qu'ils n'ont pas de défaut. « Pas question de transiger sur la qualité », souligne-t-il, bonne pâte, mais ferme.



# Des visages, DES FIGURES

Étaliers, clients ou agents de la Ville, ils vivent et font vivre les Halles au quotidien. Rencontres.

## MAGALY RIBIÈRE, CRÈME DE LA CRÈME

En 1980, Paul Ribière fonde une crèmerie rue des Greffes. Amoureux des Halles, il se recentre rapidement sur le marché couvert. Il y acquiert un étal plus grand, allée de la Muscade, aujourd'hui tenu par sa fille, Magaly. « J'ai repris les rênes de l'entreprise familiale mais mon père n'est jamais loin. Il passe tous les jours faire son petit tour. Cela va faire 19 ans que nous avons cet étal aux Halles de Nîmes, ainsi qu'un laboratoire en sous-sol. J'y suis dès 5 heures pour fabriquer les flans ou les mousses au chocolat. »

Quant aux très prisés chantilly et fromage blanc, la crèmière les prépare devant le client « L'appareil a mon âge, il date de 1974 ! On se connaît bien lui et moi », s'amuse Magaly. Et pour le secret de fabrication de la fameuse chantilly, devenu l'un de produits phares des Halles ? « Il n'y en a pas, une crème fleurette de qualité, du sucre et de la vanille. Notre savoir-faire et l'amour du métier font le reste. »



## MARC BARRARD, LA VOIX DE L'ENFANCE

Il y suivait sa mère, lorsqu'il était enfant. « Je me souviens qu'il y avait un marchand de fruits exotiques, raconte Marc Barrard, 64 ans. Il avait des mangues ! À l'époque, c'était extraordinaire. On regardait mais on n'achetait pas, c'était trop cher pour nous. » Le chanteur lyrique, qui s'est produit sur toutes les scènes du monde, est toujours resté fidèle à ses chères Halles de Nîmes, où son oncle tenait un étal de primeur et où il vient au moins une fois chaque semaine remplir le cabas. « C'est comme un petit village, en plein centre-ville, l'ambiance est chaleureuse, apprécie le baryton. Même si c'est peut-être un peu moins populaire qu'avant. »

## VINCENT VERGNE, AFFINÉ SUR PLACE

Ses parents, Stéphane et Michèle, y ont créé la fromagerie familiale en 1977. L'année de naissance de Vincent Vergne. « Je suis un enfant des Halles, c'est toute ma vie ou presque », glisse l'actuel président du Comité de promotion, de développement et de défense du lieu, l'association qui représente les professionnels. « Elles ont toujours gardé cette ambiance de marché : depuis des générations, on y vient pour faire ses courses, manger un morceau mais aussi pour rencontrer du monde et discuter, cet aspect social est très important, constate le Meilleur ouvrier de France (2019). Si l'âme des Halles est toujours bien vivante, c'est grâce bien sûr aux étaliers mais aussi aux Nîmois qui les fréquentent. On y est tous très attachés. »



## NAJIM BOUDAL, PRIMEUR HAUT EN COULEURS

Derrière son bel étal de 16 m de long, allée de la Muscade, Najim Boudal et son équipe disposent avec habileté des centaines de fruits et légumes chaque matin, pour une palette de couleurs dont les tons varient au gré des saisons. Une ambiance chaleureuse, presque amicale, se dégage de cet étal, acquis en 2008 par le primeur.

## « ZAZA », GARDIENNE DU TEMPLE

Élisabeth Rivera, dite « Zaza », travaille comme agent contrôleur dans les Halles pour le compte de la Ville depuis 2019, après 12 années passées sur les marchés en plein air. « Mis à part le toit sur la tête, c'est plus ou moins les mêmes missions, la même ambiance, le même relationnel. » Pour elle, les journées commencent à 6h. Son rôle principal : faire respecter le règlement intérieur établi lors des commissions paritaires avec les étaliers. « Il faut par exemple impérativement que les allées soient totalement débarrassées à 10h, et, s'il faut mettre la main à la pâte, je le fais. » Dans le temple nîmois de la gastronomie, « Zaza » entretient des liens particuliers avec les étaliers : pour se faire respecter et faire respecter les règles, mieux vaut être apprécié. « Je prends du temps avec eux. Ils me font remonter leurs petits problèmes du quotidien et j'essaie de les régler le plus rapidement possible. Ils ont tous mon numéro personnel et cela arrive qu'ils m'appellent jusqu'à 20h. »



Questions  
à...

**Christophe Pio**  
Conseiller délégué aux Halles, aux foires et marchés

## Comment seront célébrés les 140 ans des Halles ?

Jusqu'au temps fort de l'anniversaire à proprement parler en novembre, et même après, nous avons prévu tout un programme d'événements et d'animations toute l'année. Il fallait marquer le coup !

Les Halles sont le ventre de notre ville, elles sont une institution pour les Nîmois qui viennent y chercher à manger mais pas seulement. C'est un lieu de rencontre, de partage. Elles ont une âme, qu'elles ont su conserver tout au long de leur histoire. Et la Ville veille à ce que cette âme ne disparaisse pas.

## Justement, quel y est le rôle de la Ville ?

Elle est propriétaire des lieux. Elle y assume la sécurité, la maintenance et l'entretien, elle se prononce sur les candidatures de nouveaux étaliers, dans le respect de la répartition des « fourchettes » et veille à la bonne présentation des bancs.

La mairie gère aussi l'animation des lieux, en concertation avec les étaliers, représentés par quatre élus au sein d'une commission paritaire. De manière globale, on travaille avec eux dans le dialogue.