

Les Halles de Lyon Paul-Bocuse ne connaissent pas la crise !

Société. Cette année encore, le rituel de l'année n'a pas échappé aux Lyonnais et aux touristes venus partager un moment convivial aux Halles de Lyon avant le Réveillon.

Un passage aux Halles de Lyon Paul-Bocuse fait partie, pour beaucoup de Lyonnais et de gens de la région, d'un vrai rituel de fin d'année. Mais ce temple de la gastronomie attire aussi de plus en plus de touristes. S'asseoir au bar pour déguster des huîtres, déambuler tous les sens en éveil, peaufiner son menu liste en poche, belle mise en bouche avant les réveillons ! Et de l'avis général, cette année est un très bon cru. C'est bien ce que pense Maurice Trolliet qui depuis vingt ans, maintenant avec son fils Alexis et sa belle-fille Laurence, prépare avec soin les meilleures volailles de Bresse et les beaux gibiers de Sologne : « J'ai retrouvé



■ À la fromagerie. Photo P. Augros

l'ambiance d'autrefois où les gens avaient envie de se faire plaisir et de faire plaisir », confie-t-il. Bien des commerçants comme Pascal Auflis, des vins Nicolas, pensent que la hausse de fréquentation des halles est due à la récente restauration des bâtiments et à la promotion du lieu faite par la Ville dans les brochures touristiques.

Mais, il ne faut pas oublier les habitués qui viennent y chercher des produits d'exception : le fameux Saint-Marcellin de la mère Richard, qui, « bon pied bon œil à 84 ans, surveille toujours la Maison de chez elle », précise sa fille Renée qui assure la relève. Même constat pour les incomparables tartes aux pralines et tartes Saint-Rambert de Philippe-Marc Jockey de l'île Barbe que les clientes averties ne manqueraient pour rien au monde. Pour les plus pressés, après avoir savouré au bar du « Per à Cheval » un petit salé aux lentilles à 5,90 euros (eh oui c'est possible), servi par André et Jean-Paul avec leur éternel sourire, il vous reste à



■ Les clients se bousculaient devant l'étal du traiteur. Photo Pierre Augros

regagner la sortie. Oui, mais là, en passant devant les vitrines de Gaëlle et Richard Sève, impossible de résister au « coup de soleil en plein hiver » avec les flamboyantes bûches design Top Coat, enrobées de pulpe d'abricot, aux parfums légers et subtils. Vous vous laisserez aussi probablement séduire par leur dernière création, les tablettes de chocolat « Bodi » en forme de petit torse masculin à 2,50 euros qui fait un tabac depuis leur présentation au dernier salon du chocolat. ■

Reportage réalisé par notre correspondant Joseph Mellot



■ « J'ai retrouvé l'ambiance d'autrefois où les gens avaient envie de se faire plaisir et de faire plaisir », indique le boucher Maurice Trolliet. Photo P. Augros

Quelques commentaires d'un étal à l'autre



Photo Joseph-René Mellot

Christian Gelot (à droite) et son fils Florent, Poissonnerie Durand
Depuis deux ou trois ans, on remarque que les fêtes de Noël et du jour de l'an s'équilibrent sur le plan commercial. Cette fin d'année aura été bonne en dépit de la crise et d'une hausse des prix du poisson de 10 à 15 %, due aux sérieuses tempêtes qui ont secoué la Bretagne. Maintenant, ultimes jours de fêtes, il nous faut affiner nos achats pour tendre vers un zéro stock.



Photo Joseph-René Mellot

Étienne Boissy (à droite), et Hervé Mons (MOF) Fromagerie Mons
Bien qu'on parle de crise, je n'ai pas vu de différence avec les autres années. Nous avons servi pour Noël des plateaux de fromage très classiques à partir de nos 200 variétés, mais aussi nos spécialités plus surprenantes comme le camembert ou le Brillat-Savarin truffé. Pour le jour de l'An, la clientèle est un peu différente : ce sont aussi des bandes de copains qui vont se faire un réveillon au fromage, le tout arrosé d'un bon vin !



Photo Joseph-René Mellot

Thierry Cornet, Écailleur Cellierier
Il faut croire que la psychose de la crise a donné envie aux gens de se faire davantage plaisir ! Nous avons eu beaucoup de monde aussi au restaurant. Les prix des huîtres ont augmenté de 30 % en moyenne, mais nous n'avons pas obligatoirement répercuté cette hausse. Les gens préfèrent la qualité à la quantité. Ils vont choisir du premier choix sur des produits de Charente-Maritime, d'Oléron ou d'Isigny en Normandie et commander deux douzaines au lieu de trois.



Photo Joseph-René Mellot

Laurent, de Saint-Étienne
Je suis venu avec mes amis Christophe, Frédéric, Bruno et la petite Anna, déguster des fruits de mer. Après, j'irais acheter du saumon pour le jour de l'An que nous fêterons entre copains. Nous aimons beaucoup cet endroit d'autant que nous n'avons rien de semblable à Saint-Étienne. Les halles ont été en effet fermées il y a quatre ou cinq ans et c'est bien regrettable. D'un autre côté, cela permet de récupérer beaucoup de Stéphanois qui comme nous affectionnent ce lieu.



Photo Joseph-René Mellot

John et Clare Bacon, Publicistes à Londres
Nous sommes venus passer trois jours en France, car nous aimons votre pays et sa gastronomie. Nous venons régulièrement dans une maison que nous avons achetée près de Dieppe mais c'est la première fois que nous nous rendons dans ces Halles de Lyon. Après cette première dégustation d'huîtres et de fruits de mer nous allons à quelques mètres de là faire un repas aux truffes. Tout ici, est très, très bon, « very, very good » et il y a beaucoup de choix.