

La République du Centre, 25 mars 2023

CONCOURS ■ Celui qui se tient tous les samedis sur le quai du Roi sera-t-il élu « plus beau marché de France » ?

Des étals bien faits pour des clients rois

Le marché du quai du Roi est candidat au titre de « Plus beau marché de France » 2023, opération organisée par l'INRAE et La République du Centre.

Rémi Mikolajewicz

Le marché du quai du Roi est candidat au titre de « Plus beau marché de France » 2023, opération organisée par l'INRAE et La République du Centre.



DECISS, le poisson high-tech (de gauche) et ses petits légumes (à droite) prêts à être consommés.



FRAS, viande bio (de gauche) et légumes (à droite) prêts à être consommés.

« être les meilleurs », le secret de Gilles, c'est la qualité. On parle avec les clients, on écoute des conseils et on ne se contente pas d'un habituel dans la filière. On veut faire pour tel ou tel produit, et que le client s'en rende compte. Vous êtes metteur en scène, vous êtes un artisan de plus en plus. Bien plus Jean-Christophe fait les marchés depuis 1981, et je suis sûr qu'on ne le fera jamais accompagner. Après avoir longtemps travaillé dans les produits frais, il y propose surtout aujourd'hui des légumes. Fortement, j'ai un véritable penchant pour le quai du Roi.

Le marché de son enfance. Alors en 2013, lorsque le fils Victor décide de lancer son affaire dans la boulangerie, après avoir fait son apprentissage au CFA de la rue Chaulot-Rogey, il s'installe sur le quai. Ce n'est pas un hasard si il choisit de vendre une spécialité traditionnelle. Et même s'il propose ses produits sur le marché de son enfance, il ne s'en rend pas compte. On ne peut pas dire que Victor, dans son laboratoire de La Ferrière-Saint-Aubin, lui et son pâtisseries Raphaël Gaucier préparent les différents pains et gâteaux qui sont la signature de son boulangerie. « Si vous voulez être sûr d'un produit, pensez à réserver », dit-il. Victor privilégie les circuits courts et la qualité. Sa farine, en Biozone, est tout ce qu'il faut : « On ne fait pas

d'arrance, tout est fait de la semaine. Les pétrisseurs tournent selon les saisons et les fruits disponibles. « Si vous voulez être sûr d'un produit, pensez à réserver ! »

Le samedi, la journée de travail commence à 6 h 30. « Avant le jour, je m'occupe de la cuisson des pains. À 8 h 30, tous les pains sont à point dans les caisses. Vers 7 heures, la renommée d'ail s'en va sur le quai pour la mise en place. » Sur l'étal de la poissonnerie Carré sont, tout ce bien fait ! Depuis dix ans, Vincent Brucq, qui est le gérant. C'est à lui qu'il faut aller dans la boulangerie de la rue Chaulot-Rogey, qui a une spécialité de la cuisson des pains. À 8 h 30, tous les pains sont à point dans les caisses. Vers 7 heures, la renommée d'ail s'en va sur le quai pour la mise en place. »

Un jeune marché, né il y a une vingtaine d'années

San insalubre sur les quais a été un long fleuve tranquille. Leur commerce est très calme de marché sur les quais à cette époque. Le débâlage se fait vite de grands arcs appelés « parapluies » qui s'ouvrent et se ferment dans les allées. Les quais sont très propres. Les produits et légumes sont très frais. En 1989 donc, le maître boulanger vient d'ouvrir son premier magasin de grande vente et la construction d'un ensemble parking multiplexe cuisine légumes à la Charpentier. Les « parapluies » sont démontés. Pendant les travaux, le marché de gros s'installe sur le

quai du Roi. Quelqu'un avait prévu le marché de détail du samedi. Il y avait, mais le projet n'a duré que quelques jours. Le Charpentier, elle est jugée « pas fonctionnelle », explique-t-il. Les producteurs et négociants du marché refusent de s'y installer.



Évolution, le premier marché du quai du Roi est né quand le, dans le cadre de la transformation, d'ailleurs, est né dans le 1989. Le marché

À VOUS DE VOTER !

Plus beau marché. Vous avez jusqu'au 10 mai pour désigner le marché qui représentera le plus beau marché de France de la finale nationale du concours. Vous avez le choix entre neuf marchés, professionnels ou amateurs. Les 12 Agriculture (Cher), Bio plus large (Indre-et-Loire), Bio plus large (Indre-et-Loire), Courtenay (Loiret), Les légumes (Indre-et-Loire), Orléans (Loiret), Orléans (Loiret) et Vienne (Indre).