

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 TF1 et La République du Centre.

Maude Milekovic

maude.milekovic@centrefrance.com

Le marché du quai du Roi « a toujours été un marché phare », assure Gilles Mazuray. À 77 ans, il tient, aux côtés de son épouse Marie-Claude et de leur fils Raynald, l'un des stands historiques du lieu. Ces maraîchers préparent avec soin, chaque semaine, ce traditionnel rendez-vous du samedi matin. D'abord, en choisissant des produits locaux. « Nous sommes producteurs de tomates anciennes, de haricots verts, jaunes et violets, de courgettes, et de fleurs fraîches et séchées. » Le début de la semaine est consacré à ces cultures, semis et plantations.

Préparation, fraîcheur et conseils personnalisés

« Le reste, nous le collectons auprès de fournisseurs ultra-locaux : Renaud Boutet à Olivet pour les tomates, concombres, poivrons et aubergines, Sylvain Blot à Saint-Pryvé pour les salades et radis, et Sylvain Rivière, à Germigny-des-Prés, pour tout le reste, pommes de terre, carottes, navets, panais... »

Avec tout cela, Gilles, Marie-Claude et Raynald préparent un stand « visuellement alléchant », sur « une quinzaine de mètres, au milieu du marché ». Mais



DÉLICIES. Le pâtissier Raphaël Gautier (à gauche) et son patron Jérôme Vérité présentent leurs fameux paris-brest. PHOTO M. MILEKOVIC



FRAIS. Vincent Bouquier sélectionne ses bars, daurades, soles... PH. CHRISTELLE GAUJARD

pour « être les meilleurs », le secret de Gilles, c'est le conseil. « On parle avec les clients, on donne des recettes. Il n'est pas rare qu'un habitué dans la file d'attente nous félicite pour tel ou tel produit, et que le client suivant dise : "Vous m'en mettez aussi ?" », sourit-il.

Jérôme Vérité, lui, est un enfant du quai du Roi. « Mon père Jean-Claude fait les marchés depuis 1993, et je suis né en 1992. Je l'ai toujours accompagné. Après avoir longtemps vendu des poulets rôtis, il y propose encore aujourd'hui des champignons. Forcément, j'ai un attachement particulier pour le quai du Roi... »

Le marché de son enfance

Alors en 2013, lorsque le fils Vérité décide de lancer son affaire dans la boulangerie, après avoir fait son apprentissage au CFA de la rue Charles-Péguy, à deux pas du quai - ça ne s'invente pas ! -, il renonce à ouvrir une boutique traditionnelle. Et préfère investir dans un camion, afin de proposer ses produits sur le marché de son enfance.

Dix ans plus tard, dans son laboratoire de La Ferté-Saint-Aubin, lui et son pâtissier Raphaël Gautier préparent les différents pains et gâteaux qui font la réputation de son étal, comme leur réputé paris-brest : « Si vous voulez être sûr d'en avoir, mais que vous venez un peu tard, pensez à réserver ! »

Jérôme Vérité privilégie les circuits courts et la qualité. Sa farine, « issue de l'agriculture raisonnée », provient des moulins Fouché, en Essonne. Et tout est fait maison : « On ne fait pas

d'avance, tout est frais de la semaine. Les pâtisseries varient selon les saisons et les fruits disponibles. »

« Si vous voulez être sûr d'en avoir, pensez à réserver ! »

Le samedi, la journée de Jérôme Vérité commence à 0 h 30. « Toute la nuit, je m'occupe de la cuisson des pains. À 6 h 30, tout doit être prêt à partir dans les caisses. Vers 7 heures, la remorque doit être sur le quai pour la mise en place. »

Sur l'étal de la poissonnerie Carré aussi, tout est bien frais ! Depuis dix ans, Vincent Bouquier en est le garant. C'est à Sully-sur-Loire, dans la boutique de Véronique Carré, qu'il a tout préparé. Levé dès 4 heures du matin, il a réceptionné les poissons entiers et les filets commandés le mardi à Rungis, puis rempli sa remorque avec les caisses de marchandises, pour accueillir ses premiers clients « vers 7 h 30, 8 heures. »

Pour lui, les marchés sont très importants. « On est très attendus ! En boutique, c'est plus difficile. » Alors Vincent Bouquier soigne sa clientèle. Lui aussi mise sur... « la qualité ! Notre cabillaud vient par avion. C'est plus cher qu'en grande surface mais, au goût, ça n'a rien à voir ! »

Cette fameuse qualité des produits qui, sur tous les étals, donne ses lettres de noblesse au marché du quai du Roi. ■

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

Son installation sur les quais n'a pas été un long fleuve tranquille.

Tout commence en 1999. Point de marché sur les quais à cette époque. Le déballage se fait sous de grands auvents appelés « parapluies » (ou « champignons ») construits dans les années 1970 au carreau de la Charpenterie, l'actuelle Place de Loire. En 1999 donc, le maire Jean-Pierre Sueur (actuel sénateur PS), annonce de grands travaux et la construction d'un « ensemble parking multiplexe cinéma logements » à la Charpenterie. Les « parapluies » sont démolis. Pendant les travaux, le marché de gros s'installe sur le

quai du Roi. Quelques mois plus tard, le marché de détail du samedi l'y rejoint... Mais le provisoire va durer, car lorsque la nouvelle halle sort de terre à la Charpenterie, elle est jugée « pas fonctionnelle », « inadaptée ». Les producteurs et usagers du marché refusent de s'y installer.

Gain de cause

En 2003, le nouveau maire Serge Grouard acte la chose : le marché de détail restera, comme le demandaient les commerçants, sur le quai du Roi. Le marché de gros, lui, devra trouver d'autres locaux. Ce sera rue des Hauts-Champs, à La Chapelle-Saint-Mesmin. ■



RÉNOVATION. Le premier marché du quai du Roi est né quand les champignons de la Charpenterie, ci-dessus, ont été démolis en 1999. PH. D'ARCHIVES

À VOUS DE VOTER !

Plus beau marché. Vous avez jusqu'au 30 mars pour désigner le marché qui représentera la région Centre-Val de Loire lors de la finale nationale du concours. Vous avez le choix entre neuf marchés, présélectionnés en partenariat avec TF1 : Argenton (Indre), Blois place Lorjou (Loir-et-Cher), Bourges Halle au blé (Cher), Brou (Eure-et-Loir), Chartres place Billard (Eure-et-Loir), Courtenay (Loiret), Langais (Indre-et-Loire), Orléans quai du Roi (Loiret) et Vierzon (Cher).

Sur Internet. Rendez-vous sur notre site www.larep.fr !