

« C'est comme ça, m'sieur »

Le piéton se promenait hier dans le quartier St-Mathieu. Il aime ces petites rues et l'ambiance très méditerranéenne qui y règne. Il a croisé plusieurs touristes, plan de la ville en main, cherchant le palais des rois de Majorque. Le piéton s'est à un moment égaré dans la rue Sainte-Catherine.

La porte d'un garage collectif d'une résidence HLM était ouverte, il lui sembla même que son mécanisme était un peu défaillant. À l'intérieur du garage, un vrai capharnaüm de voitures à l'état d'épaves, ou en train de le devenir. Un gamin torse nu qui passait par là remarqua son air intrigué. « C'est comme ça m'sieur, c'est normal, c'est le quartier », lui décocha-t-il, en crachant par terre, tout en visant un autre passant avec sa petite torche laser avant de s'enfuir au loin.

D. D.

LIVRES

« Je ne crois pas aux messages »



Mahrk Gotié, Perpignanais de cœur, sera présent à l'espace cultura du Leclerc Nord le 2 septembre prochain pour dédicacer son second livre. Cet auteur atypique n'écrit pas pour changer le monde : pour lui, les livres, c'est un exercice de style.

Une fois l'ouvrage publié, l'auteur ne contrôle plus comment son objet sera perçu. Ainsi, Mahrk Gotié reconnaît ne pas croire aux livres délivrant un message.

*Spiritus Mundi*, second livre publié de l'auteur, ne s'inscrit pas dans la lignée de son premier ouvrage. Volontairement. « Je veux que tous mes livres soient différents, que ce soit dans la forme » revendique-t-il.

Pour se mettre en danger, il change de genre certes, mais aussi d'éditeur qui cette fois organise plusieurs séances de dédicace. Le livre ne sortant qu'en novembre, ces rencontres seront pour Mahrk Gotié l'occasion de voir si le genre fantastique à l'écriture travaillée séduit. L'occasion aussi de se confronter à son public. Car les amateurs de fantasy seront en terrain connu avec *Spiritus Mundi*. Immérgés dans un monde créé de toutes pièces par l'auteur, ils suivront Sarah, jeune fille perdue en quête de réponses.

Lucie Leclerc-Vasallo

QUARTIER DE LA GARE. Focus sur le dernier-né des marchés perpignanais.

Marché de la place de Belgique : de l'authenticité sur tous les étals

Le dernier-né des rendez-vous marchands de Perpignan a déjà fidélisé une clientèle d'habitues et de gourmets. Lové sur l'une des plus belles places de la ville, au cœur du quartier de la gare, le marché de la place de Belgique vous attend donc désormais tous les jeudis de l'année de 7 h 30 à 13 heures. Un marché méditerranéen qui propose sur tous ses

étals une alimentation de qualité. Dans ce quartier vivant et populaire, s'étalent à l'ombre des majestueux platanes et dans une ambiance bon enfant, des produits frais divers et variés : fruits et légumes, boucherie et charcuterie, pain et pâtisserie, volailles, œufs, fromages, miel, vins, épices et même plats cuisinés. Il y en a pour tous les goûts. Petite promenade au gré des étals. À vos papiers !



Un petit marché bien achalandé qui contribue au renouveau du quartier.

Photo D. R.

« Les épices, c'est un métier »

L'étal de M. Martin expose pas moins de 150 épices et fruits secs. Odeurs, goûts et couleurs éveillent les sens des passants. Narines et papilles ne demandent pas mieux. « Mes produits sont 100 % odeur et goût », souligne le commerçant. Un constat indéniable. Plusieurs épices des quatre coins du monde sont exposées sur sa table dans de jolis pots en verre hermétiques. Poivre noir du Venezuela, cannelle de Madagascar, gingembre d'Asie, curcuma de la Réunion et aloe vera du Mexique sont notamment au rendez-vous. « Les épices sont meilleures quand elles viennent de leurs pays d'origine car tout est lié à la terre et au climat », explique M. Martin.

Envie d'un mélange d'épices ? C'est aussi possible ! « Personne ne le fait sur le marché », aime à rappeler l'expert. Pour lui, la création fait aussi partie du métier. Des mélanges originaux ou aménagés comme l'épice mexicaine, l'épice pour le tajine ou celle pour le guacamole. Des produits 100 % naturels et d'une saveur succulente.

Mélanges à la demande

L'homme travaille aussi à la demande : le client peut obtenir auprès de lui tout mélange qui lui semble judicieux. Mais M. Martin fournit aussi des épices à des restaurants partout en France. De Perpignan à Lyon, en passant par

Canet, Toulouse et Bordeaux. « Plus personne ne connaît les vrais goûts des épices avec tout ce qui se vend aujourd'hui », estime l'épicier. Je privilégie la qualité. J'adore ce marché et j'aime travailler avec les commerçants. Il n'y a que des bons produits ici ! On retrouve aussi sur l'étal des fruits secs : mangues, abricots, kiwis, cranberries, gingembre, noix de coco et plein d'autres attendent d'être dégustés.

« Je me suis installé car c'est une passion. J'aime cuisiner et j'aime les bons produits », renchérit M. Martin. C'est cette passion qui le gouverne et qui le rend si méticuleux. Les dégustations sont possibles et il ne coûte vraiment rien d'y aller faire un tour. Des



M. Martin devant son étal d'épices.

produits sains et naturels, dont certains ont même des vertus thérapeutiques. M. Martin a un emploi du temps rempli pendant la saison estivale. Les amateurs

d'épices peuvent non seulement le retrouver place de la Belgique, mais aussi sur les marchés de Canet, Elne, ou encore Sainte-Marie plage.

Hiva Nusseibeh

Quand les rayons de miel illuminent la place



En plus de vendre du miel, Sylvain Bourmdane sculpte cuillères, stylos et porte-plumes en direct live.

Chaque jeudi, le marché de la place de Belgique accueille une dizaine d'étals. Sous les platanes qui ombragent la place, Sylvain est là pour accueillir le chaland avec son miel et ses ustensiles. L'homme présente un parcours atypique. Après avoir été ouvrier pendant dix ans, il s'intéresse aux métiers de la terre et décide de passer un brevet professionnel de responsable agricole. Depuis 2008, il arpente les places et fait profiter les passants de son amour pour les ruches et les abeilles. « J'adore les abeilles, confirme-t-il. C'est l'une de mes passions. » Depuis déjà deux ans, Syl-

vain propose aux Perpignanais le nectar qu'il récolte lui-même. Même quand le miel se fait rare, Sylvain n'est pas à cours de délices. « Quand je manque d'abeilles, j'essaye de me diversifier », confie-t-il. Gâteaux d'amandes, pain d'épices : l'apiculteur a plus d'un tour dans son sac. Tout ce qu'il propose sur son étal est fait maison. Les amandes sont même récoltées dans son propre verger. Et Sylvain ne s'arrête pas là. Il confectionne également ses savons à partir d'huile 100 % végétale. Huile de tournesol, huile d'olive, cire d'abeilles et amandes douces sont les composants principaux de ces petits tré-

sors. Des savons de toute beauté aux multiples couleurs, dont les effets bienfaits ne sont plus à prouver.

Cerise sur le gâteau : depuis quelque temps, Sylvain vient sur le marché avec son tour à bois pour sculpter cuillères à miel, stylo-plumes, stylo-billes ou encore porte-plumes à l'ancienne. « Ça m'amuse. Quand il n'y a personne, je fais ça sur place », sourit-il. Plusieurs cordes à son arc pour un homme à tout faire et qui n'hésite pas à interpeller les gens pour leur faire partager les connaissances acquises au fil des ans.

Sébastien Cimetière

La paella : « Recette familiale »

Envie d'une paella maison ? Sur le marché de la place de Belgique, Thierry Scolari, 53 ans, prépare avec passion ce plat typiquement espagnol depuis trois ans. « J'aime bien la cuisine, je fais principalement la paella, mais je fais aussi de la fideuà, du gaspacho, du couscous et de la tartiflette. » En clair : Thierry est un véritable amoureux de la cuisine et des plats traditionnels. Jeudi dernier, c'était la paella valencienne qui embaumait l'air ensoleillé de la place. Lapin, poulet, haricots verts et blancs, poivrons rouges et moules ornent le plat. De quoi satisfaire les plus gourmands. « C'est une recette familiale que ma belle-mère m'a transmise », assure-t-il. Une grande poêle s'expose à la vue de tous et peut offrir jusqu'à cinquante

parts. Le plat attire l'attention et fait saliver de nombreux passants. Ce petit marché de quartier attire principalement les riverains, d'où l'importance de toujours proposer des produits de qualité. « Il faut que ce soit bon, sinon les gens ne reviennent plus », explique Thierry.

Avant d'étaler ses talents de cuisinier sur la plupart des marchés de la ville, Thierry était responsable logistique. Aujourd'hui, il savoure l'air libre et le contact avec les clients : « Je me régale, c'est très agréable surtout avec le beau temps. »

Les amateurs pourront retrouver la grande poêle de paella mixte ou catalane de Thierry les mercredis et samedis au marché Saint-Martin et tous les jeudis sur la place de la Belgique. Tarif : 8,90 € le kilo.

Hiva Nusseibeh



Thierry Scolari prépare sa paella sur place.