



RUNGIS

Une nuit à l'opéra-bouffe

LES STARS DE VOS RÉVEILLONS Y TIENNENT DÉJÀ SALON. À QUELQUES SEMAINES DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, LE PLUS GRAND MARCHÉ DU MONDE VIT SES PLUS BELLES HEURES. VISITE BY NIGHT.

« Il est cinq heures, Paris s'éveille... » Faim, peut-être ? Une excellente entrecôte ou un mémorable plateau de fruits de mer ? Lorsque Jacques Dutronc écrit sa chanson en avril 1968, les Halles sont encore parisiennes. Aujourd'hui, le « ventre de Paris » s'étale à Rungis, immense zone de parkings, entrepôts et voies labyrinthiques parcourues par des camions lancés à vive allure. La façade des restaurants rappelle les cafétérias d'autoroute. Rungis n'est nullement fait pour séduire, mais recèle des trésors. Suivez le guide. 22 heures. La soirée débute à La Marée, îlot d'humanité au beau milieu du bitume. Servis par une

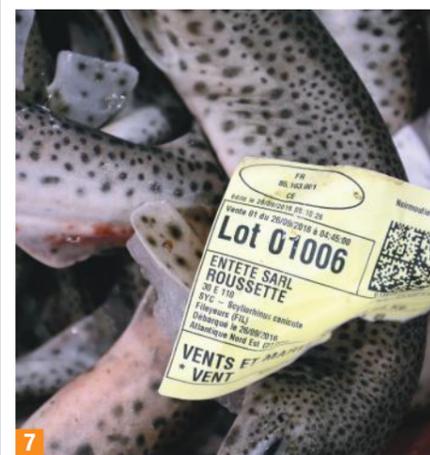
équipe vive et attentive, des couples, des familles, des collègues, voire des businessmen asiatiques dînent en prenant le temps d'apprécier les nourritures terrestres. Petit jeu : essayez de deviner s'ils commencent, poursuivent ou finissent leur journée de travail. Attention, on ne gagne pas à tous les coups. Enfilons la blouse blanche du distributeur (2 €), poussons une porte. La halle frigorifique, nommée aussi La Marée, ouvre son immensité. Le métier a changé depuis Astérix. À Rungis, on ne crie plus « Il est frais mon poisson ! », et le poisson est réellement frais, ultra-frais. Les arômes iodés déferlent – un voyage vers

l'océan, tonique et vivifiant. Prévoir son pull marin. À minuit, la grande halle cathédrale s'emplit de boîtes en polystyrène immaculées d'où dépassent queues de thons, rostres d'espadons et pinces de homards. Des hommes vêtus de blanc, tendus comme des figures de proue sur leur chariot électrique, sillonnent les allées. Un ballet silencieux. Comme sur une scène de théâtre, la lumière inonde les irisations nacrées d'un bac de seiches soulignées d'encre noire, les reflets turquoise des poissons-perroquets, un pépère flétan de 120 kg, ou encore le mufler monstrueux d'une lotte qui serre encore une victime dans sa

dentition effrayante – telle est prise qui croyait prendre. Quelques homards venus du Canada en avion se résignent à l'immobilité. Dès 2 heures, poissonniers, restaurateurs et revendeurs abordent le vaisseau. « Ce matin, c'est calme, confie un opérateur. Le plus fort, c'est le jeudi. On est 200 à travailler ici, presque en silence. On ne crie jamais, on bouge juste plus vite. » Le grand public peut-il acheter à Rungis ? Réponse évasive : « Éventuellement, après les pros, mais on ne détaille pas : la boîte entière ou rien. » Il est sept heures et la Marée descend ses portes.

Pierrick Bourgault

- 1 L'Aloyau reçoit les bouchers, négociants et amateurs de grandes viandes, du lundi au vendredi de 3 heures à 16 heures. Pavillon des Viandes, 2, rue de l'Aubrac, 01 46 87 71 79.
- 2 3 Le pavillon des fleurs, havre de paix et de chlorophylle, une vraie serre dans le parfum de l'humus et des corolles. Cagettes et palettes arrivent et repartent de la ruche Rungis, premier marché mondial des produits frais.
- 4 Le pavillon des primeurs : les végétariens apprécieront la splendide diversité des légumes. Pas d'étalage racoleur, mais une fraîcheur qui inspirera croqueurs et créateurs de recettes.
- 5 La Marée (le restaurant) à deux pas de la halle frigorifique aussi nommée La Marée. 2, place des Pêcheurs, 01 46 86 90 90. www.alamaree.fr. Les coordonnées et horaires des restaurants apparaissent sur l'onglet Rungis pratique de www.rungisinternational.com. Leur téléphoner pour obtenir le ticket qui évite de payer les 11 € de péage d'entrée.
- 6 Les confréries de tripiers, bouchers, charcutiers se retrouvent dans les pavillons, en particulier au petit matin du Beaujolais Nouveau (troisième jeudi de novembre).
- 7 Étiquette épitaphe d'une roussette de l'Atlantique nord, *Scylliorhinus canicula*, vulgairement nommée saumonette. En réalité, c'est un requin, mais minuscule. Pas de chance pour lui.
- 8 Écrevisses, gambas, langoustes, homards débarquent en force pour les fêtes de fin d'année.



20 bonnes tables !

Nombre de chefs affirment acheter à Rungis et on les imagine ausculter chaque matin volaille et poisson.

Leur approvisionnement vient en effet de ce marché, mais via un distributeur. En revanche, les cuisiniers de Rungis font réellement leurs emplettes dans les entrepôts, selon les arrivages. Les clients des restaurants, qui sont aussi leurs fournisseurs, sont fiers de présenter leurs meilleurs produits, car ils y organisent leurs repas d'affaires : « Les chefs bouchers sont hyper-exigeants sur la préparation et la cuisson de leurs viandes ». Les Vendanges sert l'onglet d'angus et la côte de bœuf hereford. À L'Aloyau, les tripiers en blouse blanche s'alignent au comptoir mais on négocie dans les salons tranquilles, en taillant une bavette. L'Étoile grille au feu de bois des viandes de race salers, simmental, angus. Et Au Veau Qui Tête mérite largement le détour...