

DNA / Strasbourg et sa région

► Page 5, les fêtes et manifestations du week-end dans le Bas-Rhin

Strasbourg / Affluence au marché-gare

Jeu. 24 décembre 2009 - n° 304.

Les visiteurs de l'aube

En cette période de fêtes, le marché-gare de Strasbourg, à Cronenbourg, est une plaque tournante des victuailles. Au petit matin, il y a du monde entre les cageots de fruits et légumes et dès l'aube on salive devant les produits des terroirs.

■ Le halo laiteux des lampadaires, les phares qui balaient la chaussée humide, le ronflement de camions frigorifiques, le ballet des diables et des chariots, des silhouettes emmitouflées qui vont et viennent. Le trafic est d'abord nocturne. Les allées et venues égaient l'allée bordée par les «cases» éclairées des grossistes où s'empilent les cageots et les caquettes, animent plus discrètement les grandes halles qui se découpent dans l'obscurité.

La gloire du «produit festif»

Fruits et légumes lovés, sacs de noix et de marrons, roues de fromages, marées fraîches. Dans la nuit, par vagues, débarquent les commerçants non sédentaires, puis les épiciers et marchands qui ont pignon sur rue, suivis des restaurateurs qui ont généralement veillé plus tard. Le marché-gare de Cronenbourg constitue un carrefour du ravitaillement, un haut lieu des subsistances.

Les fêtes de fin d'année et tout ce qui tourne autour attirent tout logiquement la demande, décuplent l'activité d'un site dédié aux provisions de bouche. Décembre représente un pic dans le flux



Hier matin, au marché-gare, en attendant le lever du rideau. (Photo DNA - Christian Lutz-Sorg)

annuel de 150 000 tonnes de marchandises qui entrent ou sortent du site, marché de gros, comme le rappelle Didier Rousseau, le directeur de la Société d'aménagement et

de gestion du marché d'intérêt national de Strasbourg (Samins).

Dans cet univers de professionnels aux us impénétrables aux mécréants, le parti-

culier, peu enclin à acheter les salades ou les oranges par cageots entiers, trouve la place que lui accorde le grossiste, rang très variable selon les maisons.

Ainsi, en cette fin d'année, dans la foulée des professionnels, arrivent les visiteurs de l'aube. A l'approche de trois jours fériés gracieusement alignés par un calendrier lo-

cal béni, c'est la presse chez les spécialistes du «produit festif», entreprises affichant pour l'occasion des heures d'ouverture exceptionnelles (en principe, le marché-gare accueille les acheteurs de 4h à 10 heures du matin).

Dans les files d'attente, les gastronomes mettent en avant la facilité de stationnement, la concentration des fournisseurs ainsi que l'éventail et la qualité des produits. Pour les amateurs, au choix: foie d'oie ou de canard, bar de ligne ou de chalut, huîtres spéciales ou claires, crevettes grises ou crabes verts, saumon fumé de Norvège ou d'Écosse, homard européen ou canadien, jambon ibérique, agneau de lait des Pyrénées, poularde de Bresse, chapon du Gers, caviar du Kazakhstan, conserves fines du Périgord – on s'accorde à dire que la truffe est vraiment trop chère et qu'il faut savoir la cuisiner...

Hier, avant d'avoir la tête qui tourne, les gourmets du marché-gare ont fait la queue, d'abord au comptoir puis à la caisse. Le spectacle des longues files d'attente devant la marchandise de luxe n'en finit pas d'exciter la verve des habitués des lieux: «On dirait que c'est gratuit!»

J.-J. Blaesus