

# Le Monde

## De bonnes tables entre les étals parisiens

LE MONDE | 07.04.2013 à 10h35 • Mis à jour le 07.04.2013 à 19h18

Par Stéphane Davet

*"En m'installant ici, j'avais en tête les souvenirs merveilleux de déjeuners dans l'enceinte du marché de la Boqueria, à Barcelone", explique Brice Morvent, ancien demi-finaliste, en 2010, de "Top chef" (M6), qui a choisi d'ouvrir, en 2011, son premier restaurant, Au Comptoir de Brice, sous la halle du marché Saint-Martin, dans le 10<sup>e</sup> arrondissement de Paris. "Je cherchais à créer quelque chose à la fois de gourmand et accessible, en contact direct avec les clients et au plus près des produits frais", souligne celui dont les cuisines s'ouvrent sur le rayon d'une poissonnerie et des stands de primeurs.*

En France aussi, on peut déambuler dans les marchés couverts et prolonger le plaisir des courses en se régaland de spécialités locales et de cuisine instantanée. Jusqu'à récemment, ce bienfait était refusé aux Parisiens. Sans doute parce que ces marchés couverts tombaient en désuétude. *"C'est tellement sympa de faire un break dans un marché qui met en appétit"*, assure Lyne Cohen-Solal, adjointe (PS) au maire de Paris, chargée du commerce, de l'artisanat, des professions indépendantes et des métiers d'art. La conseillère de Bertrand Delanoë témoigne ainsi de la volonté municipale de redonner un coup de jeune aux marchés couverts en encourageant la possibilité d'y casser la croûte.

La spectaculaire réussite du marché des Enfants-Rouges, dans le 3<sup>e</sup> arrondissement, donne envie de creuser cette piste. Promis à la destruction dans les années 1990, le plus vieux marché de Paris, créé en 1615, est redevenu un des coeurs palpitants du Marais grâce à sa rénovation, mais aussi à la multiplication des stands de traiteurs et de dégustation installés aux côtés des marchands de fruits et légumes, de charcuterie ou de poisson.

Seuls deux marchés du 10<sup>e</sup> arrondissement - ceux de Saint-Martin et de Saint-Quentin - commencent à rivaliser avec les Enfants-Rouges. Outre le Comptoir de Brice, qui, pour une vingtaine d'euros, fait briller les astucieuses intuitions du chef (pizzeta à la truffe ; noix de Saint-Jacques à la réglisse ; tatin de poires confites...), on peut assouvir, à Saint-Martin, son goût pour la street food thaï, les hamburgers, les fruits de mer, la cuisine marocaine, et même les meilleures saucisses et mousses germaniques dans la fascinante épicerie Der Tante Emma Laden.