

**MONTPELLIER**

**HALLES JACQUES-CŒUR**

*Plaza de España, un morceau d'Espagne*

Avec un drapeau rouge et jaune qui flotte sur la terrasse et des étagères emplies d'une variété de plus de 300 produits qui ont traversé les Pyrénées, venus tout droit des dix-sept régions ibériques, c'est un véritable morceau d'Espagne qui a atterri aux halles Jacques-Cœur. Ce commerce, où se côtoient vins, épices, conserves de la mer et du terroir, sauces, pâtisseries, fruits secs, fromages et charcuterie entre autres, a été créé par Nathalie Lechat en mai 2012, selon le concept d'une épicerie-bistrot. Un lieu où l'on vient déguster sur place tapas, paella, sandwiches au choix toujours accompagnés d'une cassolette de légumes, salades, tortillas, assiettes composées, ou acheter ses produits à emporter.

**Créativité et variété**

« J'ai voulu recréer le principe qui existe dans les halles espagnoles », explique cette quinquagénaire qui a vécu une dizaine d'années de l'autre côté de la frontière et qui est tombée amoureuse de l'art de vivre qu'elle y a trouvé. « Là-bas, les gens vivent dans la rue, il y a de la proximité et tout le monde se mélange, quel que soit le milieu. »

C'est donc chose faite avec le Plaza de España, à l'ambiance conviviale et chaleureuse, simple et décontractée, où chacun est libre de consommer ce qu'il veut, à l'heure qu'il veut. « Ici, vous allez trouver une personne en train de



Tapas et paella, mais pas que : Nathalie Lechat est capable de vous mitter un plat au gré de vos envies.

boire son café pendant qu'une autre prendra des tapas avec un verre de vin », explique Nathalie tout en servant Régine, une cliente qui vient régulièrement acheter sa charcuterie et son fromage. C'est ensuite Olivier qui s'installe dans son coin fétiche en indiquant qu'il mangerait bien une salade. Nathalie lui demande alors avec quels ingrédients il la souhaite. Après quelques indications, elle s'exécute, et pendant ce temps, il confie qu'il vient ici quasiment tous les midis depuis deux ans : « J'aime le principe du lieu, le fait qu'on ne soit pas obligé de se cantonner à

une carte, que l'on puisse manger ce que l'on veut, j'aime la créativité, la variété des produits proposés. »

**Jamais à court d'idées**

Dix minutes plus tard, la salade à base de poulpes agrémentée d'orange, de maïs et de poivron est prête. Les fruits et les légumes viennent de l'étal voisin, chez Pascal, tenu par Yolande. « Elle agrément ses plats avec mes produits frais de saison. Elle improvise en fonction des envies des clients. Un jour, je voulais manger quelque chose de chaud, en deux tours de main elle m'a fait une soupe de betterave mixée avec des haricots blancs. Délicieuse. Elle associe des produits auxquels on n'aurait pas forcément pensé », raconte celle qui est aussi devenue une adepte du principe. « Et puis elle n'est jamais à court d'idée. » C'est comme ça chez Nathalie : on ne sait jamais à ce que l'on va manger, on dit ce que l'on aime et elle prépare sur le tas en fonction. Mais ce qui est sûr, c'est que les papilles s'évadent toujours vers d'autres horizons ensoleillés.

> Ouvert de 11 h à 16 h les mardis, mercredis et dimanches, et de 11 h à 20 h sans interruption les jeudis, vendredis et samedis.

www.epicerieespagnole.com, 04 34 11 37 16.  
Située dans la partie extérieure des halles.  
Tarifs : menu (entrée, plat, dessert) : 10 €.  
Tapas : de 4 € à 16 €.  
Sandwichs à emporter : 5 €, sur place, 6 €.

**Les halles Jacques-Cœur**  
29 commerces.  
Sont ouvertes :  
- à l'intérieur du lundi au samedi de 7 h à 20 h 30, le dimanche de 7 h à 13 h 30  
- à l'extérieur du lundi au samedi de 7 h à 19 h 30 et le dimanche de 7 h à 14 h

