Alors, il a changé ce quartier ? Oui et non. Il n'y a qu'à regarder ses commerces : les anciens sont toujours là, les nouveaux sont apparus. Des anciens se renouvellent, des nouveaux jouent aux anciens, surfant joliment sur la tendance vintage que certains qualifieront, à tort ou à raison, de bobo. Bref, les pistes sont brouillées mais l'ambiance générale du quartier se maintient.

Alors allons-y pour un petit tour de quelques enseignes récentes, qui ont eu le courage de se lancer pendant (ou juste avant) les travaux. A l'angle de la place et de la rue des Faures, la Boulangerie, qui porte bien son nom, a été reprise en 2012 par deux jeunes nantais. Les baguettes basiques sont là, accompagnées bien sûr d'une vaste gamme de pains spéciaux. Graines, bio, sans gluten... rien ne manque. La déco est vintage, comme il se doit dans le quartier, semble-t-il. De nombreuses adresses oscillent en effet entre la déco brocante (chez la Mère Michel, on peut acheter la déco après avoir fini sa crêpe) ou juste rétro. Un thème parfaitement assumé, jusque dans les menus et sur les enseignes : La Toile Cirée en arbore de très jolies, Chez ta Mère cultive l'esprit bistrot des familles... Dans la rue des Faures, une mercerie a récemment ouvert.

Terrasses, terrasses...

L'offre commerciale s'est élargie pour suivre l'évolution du quartier : tatouage, épilation, bar à bières, caves à vin... Même si les bars et restaurants restent les plus enclins à se multiplier autour de la place. Avec une contrainte tout de même : la volonté de limiter l'expansion des terrasses, qui a conduit à un gel des nouvelles attributions. C'était une demande exprimée par certains riverains et commerçants. « On ne voulait pas que ce soit comme sur la place du

Parlement ou la place Saint-Pierre », explique Sylvie Guizerix, figure bien connue du quartier, qui fut de toutes les réunions de concertation avant et pendant le chantier. Elle tenait jusqu'à il y a quelques jours le restaurant New Boudoir, rue Traversanne mais n'a pas réussi à remonter la pente après les travaux et un incendie. « Il ne faudrait pas qu'il y ait trop de restaurants et trop de terrasses sur la place », confirme Driss Ben Haddou, patron du Mogador et président de l'association de commerçants le Village Saint-Michel. « Nous les anciens nous aimons le quartier tel qu'il est. On aimerait qu'il conserve le même esprit, même s'il est évident qu'il va évoluer.» Lui-même a ouvert sa boutique de décoration et d'artisanat marocain il y a 16 ans. Elle fait maintenant partie des commerces ancrés dans le paysage de la place, comme le Bar Tabac Saint-Michel ou le Marhaba, restaurant-glacier-salon de thé algérien installé au pied de la flèche.

Nouveaux anciens

Place Maucaillou, Annie Lecomte a ouvert La Soupe aux Cailloux, restaurant végétarien, il y a trois ans et demi. Mais elle est tout sauf nouvelle dans le quartier, elle qui a travaillé pendant des années sur un étal de maraîcher aux Capucins. Comme beaucoup de collègues, elle a dû serrer les dents pendant les travaux, alors qu'elle venait à peine d'ouvrir. Mais elle constate maintenant une évolution du quartier et de sa clientèle. « Je vais ouvrir le dimanche midi, car c'est devenu une grosse journée. Et puis l'an dernier, j'ai fermé en août. Je ne le referai plus jamais ! », sourit-elle. Promeneurs du dimanche, touristes en goguette... De nouvelles données à intégrer pour la vie du quartier. Son voisin Lénaïc Tevel, qui a ouvert la cave à vins la C.U.V il y a cinq ans, confirme. « On voit des touristes maintenant. Et pas seulement pour aller visiter la basilique. Des touristes qui logent à Saint-Michel et se plaisent à vivre comme les gens du quartier.» Le commerçant est ravi pour ses affaires, mais aussi pour le quartier en général, dans lequel il a lui même passé son enfance. Encore un que l'on croit nouveau mais qui ne l'est pas tant que ça, même s'il a fait un bout de sa vie ailleurs avant d'y revenir et de s'y impliquer (au sein de l'association de commerçants Autour de la Flèche). De sa boutique, il organise le samedi des balades gourmandes jusqu'aux Capus, avec arrêts aux stands et rencontres avec les producteurs. Elles sont suivies d'une dégustation de vin à la C.U.V. Ou comment conjuguer l'accord mets-vins-quartier...• **Sophie Lemaire**

Photo archives Q. Salinier / Sud Ouest