



**Nouri Belaïd s'est installé en septembre 1997 en face de la basilique Saint-Seurin. Il est le plus ancien commerçant de la place. Depuis, le retoucheur a vu le quartier évoluer : « une population toujours “chic” mais rajeunie, avec de plus en plus de familles qui s'installent. » Il constate que « les biens s'arrachent et attirent beaucoup de Parisiens »**

Autour de lui, le visage des commerçants a changé, lui aussi - rajeuni. Un rôtiiseur d'un côté et une opticienne de l'autre, ayant créé leur enseigne au même moment il y a pile trois ans ; un pâtissier qui a repris l'affaire de son patron ; une nouvelle tête au bar-restaurant un peu plus loin, sans oublier, en allant vers la rue Judaïque, un nouveau pharmacien, un institut de beauté et un fromager installés eux aussi depuis peu.

## **Des poulets bien élevés**

Au poulailler d'Augustin, le patron a seulement 25 ans et une détermination qui force le respect. Le jeune homme, formé très tôt en poissonnerie, s'est ensuite tourné vers la rôtisserie qu'il a apprise sur le terrain, dans de grandes maisons lyonnaises et parisiennes. Derrière ses vitrines trônent des volailles de toutes sortes, poulets, pigeons, canards, et des petits légumes pour les accompagner.

Une jolie sélection de vins – peu de Bordeaux – et une grande table où l'on peut déjeuner complètent l'offre qui se veut aux petits soins avec le client.

Augustin n'a pas besoin de se forcer pour faire « à l'ancienne » : malgré son jeune âge, il revendique une tradition des métiers de bouche, un goût pour les beaux produits, qui ont trouvé sans peine une clientèle dans le quartier.

### **Les « Bulles » chantilly**

Quelques mètres plus loin, le pâtissier, Mathieu Zürcher, n'a pas beaucoup hésité quand il a eu l'opportunité de reprendre le local de son patron. Pour un pâtissier créatif tel que lui, le fort « potentiel d'achat » du voisinage offre la possibilité de pouvoir travailler des produits de qualité et de se lancer dans d'heureuses expérimentations (comme les « Bulles », des chouquettes fourrées à la crème chantilly ET aux fruits de saison : fraise, figues, marrons...).

Mis à part le dépôt de pain blanc et les chocolats, ici, tout est fait maison, les biscuits, viennoiseries, gâteaux, pains spéciaux et autres brioches perdues.

La pâtisserie fait bon voisinage, sur le trottoir d'en face, avec l'épicerie fine Côté Saveurs, entièrement rénovée il y a deux ans suite à un incendie. De l'autre côté de la petite place Lucien Victor Meunier, le bar-restaurant The Coople's a ouvert au début de l'année, bistrot chic servant des produits frais, fonctionnant surtout le midi. Bob, le propriétaire, aime le quartier mais le rêverait moins « endormi ». L'ambiance aux alentours semble, en effet, assez peu rock'n'roll.

### **Une atmosphère de village**

On peut pourtant être surpris, au comptoir du P'tit Bar, juste devant la basilique, à l'heure de l'apéro, en croisant les aficionados du lieu. Le chef Christophe Lecordier fédère autour de ses bonnes assiettes les profils les plus variés, et les verres de vin, vite dégainés, délient un peu les

langues.

Sophie Jamois, dans son magasin Optic 2000, n'a pas le temps d'en profiter, elle qui termine souvent assez tard. Heureuse de vivre et de travailler dans ce « petit village » de Saint-Seurin, elle se félicite de la dynamique commerçante qui y règne et ne voudrait le quitter pour rien au monde. •

**Anne Chaput**

*Photo: Au Poulailler d'Augustin, nouvelle adresse phare du quartier ©Archives Thierry David / Sud Ouest*