



C'est une rue de Bordeaux avec une image qui lui colle à la peau, dont elle peine à se défaire depuis dix ans : la « rue des kebabs », entre la place Gambetta et la rue Fondaudège, elle n'a pourtant plus rien à voir avec ça. Enfin si, il reste trois restos à kebabs, mais tout autour, la rue du Palais Gallien s'est complètement transformée.

Pour en témoigner, Cyril et Fred, du seul tabac-presse de la voie, à l'intersection avec la rue Huguerie, sont bien placés. Ils viennent de fêter leurs cinq ans dans ce commerce qu'ils tiennent avec une éternelle bonne humeur, offrant un brin de conversation à chacun, proposant tous les services possibles et imaginables, jusqu'au dépôt de pain quand la boulangerie Guillaume est fermée en haut de la rue.

Bon-vivant et amateur de bonne chère, le couple évoque immédiatement le Tentazioni, restaurant bistronomique italien installé dans la rue depuis près de trois ans, au succès immédiat et qui ne reçoit plus que sur réservation. Un régal, soulignent Cyril et Fred, qui se réjouissent aussi de l'arrivée ces dernières années d'un restaurant gascon (Quartier Gascon), un autre scandinave (Koeben), une pizzeria calabraise (Acqua e Farina), une cave à bières (Malt & Co), une épicerie bio (Le Jardin & la Cave de Flo), une pâtisserie/salon de thé (Douceurs du Palais-Gallien).

Émulation autour du goût

La rue a en effet pris une tournure gastronomique, dont atteste Manu, le gérant de « L'Étable à

fromages », qui s'est lancé en juin dernier. Lui-même un peu freiné par l'image qu'il avait de la rue quand l'agent immobilier lui a proposé ce local, a finalement constaté que c'était l'emplacement idéal.



Avec l'aménagement prochain de la place Gambetta, l'ouverture ces jours-ci de la Grande Poste, nouveau lieu culturel situé en début de rue (voir notre édition d'hier), l'arrivée d'une enseigne comme le restaurant de burgers Edmond, le quartier lui semble promis à un bel avenir.

D'ailleurs Manu pense que cette rue du Palais Gallien a d'ores et déjà « un petit côté village, un peu comme à Nansouty ». Mais pour préserver cette mixité, encore faudra-t-il veiller à ce que l'immobilier reste accessible aux célibataires, jeunes couples, familles...

Florence, gérante de l'agence Guy Hoquet, s'inquiète de la tournure que prend le marché locatif dans le quartier, de plus en plus « saisonnier » pour profiter du tourisme, au détriment d'une population locale qui n'arrive pas à s'installer dans le centre-ville.

Une artère historique

En attendant, la rue du Palais Gallien est devenue un endroit où l'on peut (bien) manger à toute heure, et le chef du Raviolon, Stanislas, tient à le faire savoir, lui qui sert les musiciens de l'auditorium voisin, les cols blancs du coin et toutes sortes de passants alléchés par sa « gastronomie sans chichis », servie aussi rapidement que nécessaire le midi.

Le patron du bar à salades Charlie & Tom voudrait quant à lui fédérer les commerçants de la rue pour créer une émulation, peut-être un événement, « une fête au cours de laquelle la rue

serait piétonne une journée ».

Toujours présents, les « anciens » de la rue en conservent la mémoire, comme l'indéboulonnable serrurerie DOUWS ou le bar-PMU Le Brennus, tenu depuis un quart de siècle par le très pince-sans-rire Didier, dit « Petit Fût ». Il a perdu pas mal de clientèle il y a deux ans lors de l'ouverture d'un établissement PMU à deux pas de chez lui, place Gambetta, mais « les meilleurs sont restés », assure-t-il, sourire en coin. ?Tout au bout de la rue, à gauche, le Palais Gallien qui lui donne son nom relativise un peu ces récentes évolutions, lui qui dresse fièrement ses vestiges depuis plus de 1 800 ans. •

Anne Chaput

Photo : Manu le fromager et Tom le chef du bar à salades font partie des nouveaux visages de la rue du Palais Gallien @AC