

Pyrénées marée : les fruits de mer à la Halle Brauhauban



Dieu sait si la nouvelle Halle a fait couler beaucoup d'encre et si les polémiques n'ont pas manqué. Aujourd'hui apparemment les tensions semblent apaisées et les commerçants installés dans cette nouvelle structure paraissent dans l'ensemble satisfaits.

Parmi eux, nous avons choisi de prendre l'avis de la gérante de Pyrénées Marée, Madame Burg, et de son fils, poissonniers-écaillers. Tous deux accompagnés de deux salariés ne cachent pas le regain d'activité qui s'est produit depuis l'ouverture de la nouvelle Halle. « On travaille plus, mieux et dans de meilleures conditions », n'hésitent-ils pas à reconnaître.

« Le Cabanon », c'est le bar à huîtres et fruits de mer et la dégustation a lieu à midi tous les jours sauf le lundi. Celui-ci propose la formule

« A la DEGUS'T » pour 9,90 euros qui comprend 6 huitres fines de claire Marennes n°3 + un verre de vin blanc + pain-beurre. En ce qui concerne le vin vous aurez le choix entre le [Tariquet] ou l'UBY, Côte de Gascogne.

Les Tapas chaudes ont, elles aussi, un franc succès compte tenu d'un rapport qualité-prix tout à fait appréciable. Ainsi il vous est proposé : 2 brochettes de gambas (6 pièces) pour 5 euros, les petites seiches sautées à l'ail pour 4,50 euros, les moules farcies (8 pièces) ou la portion de rabas calamars pour 4 euros, le crabe farci pour 3 euros...

N'hésitez pas à retenir car on se bouscule pour occuper la douzaine de guéridons proposés par « le Cabanon ».

Alex LAURENS