

La chronique de Neyla : le Marché Victor Hugo, au cœur de la gastronomie toulousaine



La chronique de Neyla : le Marché Victor Hugo, au cœur de la gastronomie toulousaine

Neyla Dahrouch, gersoise étudiante en journalisme passionnée, vous invite chaque dimanche à découvrir les trésors de la Ville Rose.

Chaque semaine, elle vous emmène dans un voyage au cœur de Toulouse avec des interviews, des explications sur l'histoire des lieux emblématiques et des anecdotes qui révèlent l'âme de la ville.

Un focus spécial met en lumière un coin incontournable du Gers, en écho au lieu toulousain exploré, pour créer un lien entre leur histoire commune ou leurs spécificités.

Le Marché Victor Hugo : au cœur de la gastronomie toulousaine



L'actuelle place Victor-Hugo à Toulouse tient son nom de la place du Marché-au-Bois. En 1825, un marché s'y tenait dans une halle en bois sur l'ancien rempart Villeneuve. Après la démolition des remparts en 1827, la place est achevée en 1832 et renommée en 1885 en hommage à Victor Hugo, couronné par les Jeux Floraux.

Un marché couvert y est envisagé dès 1860 pour remplacer le marché d'Esquirol, jugé insuffisant. En 1889, le maire Camille Ournac relance le projet. L'architecte Joseph Galinier en dessine les plans et le chantier reprend sous une autre maîtrise d'œuvre. L'actuel marché Victor Hugo est donc inauguré le 20 mars 1892, bien que les travaux ne soient achevés qu'en 1893.

Aujourd'hui, il est un lieu incontournable de la gastronomie toulousaine et le marché couvert le plus ancien de France.

Ce qui fait la richesse du marché, c'est la diversité des produits et des gens qui s'y croisent



«C'est un monde à part. Dès l'aube, ça s'active : les livreurs arrivent, les grossistes déposent leurs marchandises, et chacun s'installe avant l'ouverture. Ici, tout fonctionne avec un rythme bien précis. Les restaurateurs passent tôt, avant midi, pendant que les employés municipaux veillent à la propreté. En fin de journée, il faut tout ranger, nettoyer, et déjà penser au lendemain.



Ce qui fait la richesse du marché, c'est la diversité des produits et des gens qui s'y croisent. On a de tout ! Des habitués qui viennent chaque semaine, des chefs qui sélectionnent leurs produits avec soin, mais aussi des touristes curieux de goûter la saucisse de Toulouse ou le foie gras. C'est ça qui est beau ici : un vrai brassage, où se mêlent cultures, saveurs et traditions » explique un des fromagers du marché.

Au cœur du patrimoine culturel et historique du Gers : Le Marché au Gras de Samatan



Photo Tourisme Gers

Ces deux marchés, bien que différents dans leur histoire et leur spécialisation, sont des piliers de la culture gastronomique du Sud-Ouest, reflétant la richesse et la diversité des traditions locales.

Samatan, surnommée la "cité du foie gras", est célèbre pour son marché au gras, le plus important et reconnu du Gers. La halle au gras existe depuis le XIII^e siècle, mais a été déplacée dans les années 1980 à quelques centaines de mètres pour s'installer sur un nouveau site. La ville a connu une forte croissance au début du XIX^e siècle, devenant l'une des principales places marchandes du sud-ouest, grâce à ses foires et marchés. Aujourd'hui, le marché au gras de Samatan est une référence pour les amateurs de foie gras, attirant aussi de nombreux touristes de toute la France.

Texte et photos : Neyla Dahrouch

