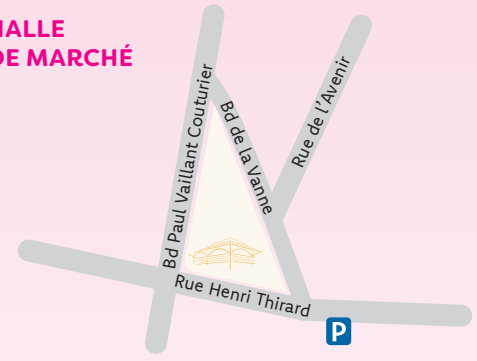


Envie d'un stand ?

Commerçants : boostez votre activité !
Envie de vous installer dans l'un des marchés de L'Haÿ-les-Roses ? Profitez de nos emplacements au cœur de la ville pour développer votre clientèle locale et dynamiser vos ventes. Rejoignez l'aventure dès maintenant !
Contact : service.deveco@ville-lhay94.fr

STATIONNEMENT

HALLE DE MARCHÉ



Parking Gratuit
17 rue Henri Thirard

MARCHÉ DU PETIT ROBINSON



Parking Gratuit
30 avenue Henri Barbusse

VOS COMMERÇANTS

HALLE DE MARCHÉ
13 rue Henri Thirard

Jeudi et Dimanche
De 8h à 14h

Fruits et légumes
Les oliviers grecs (Fruits secs)
Sabbah (Primeur)
Au palais du fruit (Primeur)

Traiteur
Prosciutti e formaggi (Italien)
Patcha Thai Food (Thaï)
Ma Cuisine du Tibet (Oriental / Tibétain)
Saveurs Metis (Îles)
Chachour (maroccain)

Boucher, charcutier, vollailler
Les volailles de Mélanie (Volaillère)
Charles Simon (Boucher-charcutier)
Boucher Pichon (Boucher)

Poissonnier
Au port de Nazare (Poissonnier)

Pain et fromage
C'Pepita (Fromage)
Le Petit Copain (Boulanger)

Artisan
Au Comptoir des Fleurs (Fleuriste)

Buvette
La buvette Doussaud

MARCHÉ DU PETIT ROBINSON
Avenue Henri Barbusse

Mercredi et Samedi
De 8h à 13h

Fruits et légumes
FJ Primeur (Primeur)
Dondaine (Maraîchère)

Boucher, charcutier, vollailler
Le coq desbois (Volailler)
Bottali - Decosta (Charcutier)
Boucher Pichon (Boucher)

Poissonnier
Le Goelant (Poissonnerie)

Fromage
Tetu (Fromage)

N°1

La gazette des marchés

DE L'HAŸ-LES-ROSES

Novembre
Décembre



Les marchés ont leur magazine : il fleurit pour les fêtes

P4 . Le cabas garni
Cet hiver, mangez de saison !

L'édito du Maire



Au cœur de nos marchés

C'est un grand plaisir de vous présenter le premier numéro de cette gazette dédiée à nos marchés. À la Halle comme au Petit Robinson, ces rendez-vous rythment notre quotidien. Nous aimons nous y retrouver pour la fraîcheur des produits, mais aussi pour échanger un mot, croiser nos voisins et partager des moments simples. Et derrière chaque étal, il y a vos commerçants. Avec leur savoir-faire, leurs conseils et leur enthousiasme quotidien, ils font la richesse et la vitalité de nos quartiers. Cette saison, nos marchés seront aussi le théâtre de beaux moments de convivialité. Je vous donne d'ores et déjà rendez-vous pour célébrer l'arrivée du Beaujolais nouveau, puis pour partager la magie des fêtes lors de la visite du Père Noël. Parce qu'au-delà des étals, c'est toute la convivialité de L'Haÿ-les-Roses qui s'y exprime chaque semaine.

Clément Decrouy
Maire de L'Haÿ-les-Roses



La Gazette des Marchés - N°1
Novembre - Décembre 2026

En couverture
C'est Bilel, notre fleuriste qui compose de sublime bouquets ! Retrouvez le tous les jeudis et dimanches à la Halle de marché.

La Gazette des Marchés – Mairie de L'Haÿ-les-Roses, 41 rue Jean Jaurès, 94240 L'Haÿ-les-Roses - **Directeur de la publication :** Clément Decrouy - **Directrice de la communication :** Sonia Lounes - **Rédacteur en chef :** Inès Laïb - **Rédaction :** Manon-Coline Chabeaux, Fabien Grimaud, Gabriel Marcelli - **Crédits photographiques :** Robin Sanglade, Mahery Randrianarisoa, AdobeStock - **Création / maquette :** Franck Bon, Denise Mouhous. **Impression :** Imprimerie RAS. Tirage : 15 000 exemplaires - Dépôt légal : novembre 2026

Retour de marché



L'aligot vous régale

Dimanche 18 octobre, l'association Le savoir-faire de nos anciens a éveillé les papilles des visiteurs de la **Halle de marché** avec son délicieux aligot saucisse. Sur place ou à emporter, cette spécialité généreuse a mis à l'honneur les traditions culinaires et le plaisir de partager un moment gourmand au marché.



Tous à vélo

Durant **tout le mois d'octobre**, les conseillers du service de location de vélos Cyclonova sont venus à votre rencontre chaque jeudi après-midi à la **Halle de marché**. Une belle occasion d'échanger sur les offres, tarifs et modalités d'inscription. Pour adopter une mobilité plus pratique, économique et écologique au quotidien.

Petite info à emporter



Un sacré globe-trotteur

Saviez-vous que le topinambour doit son nom à un peuple brésilien, alors qu'il est originaire d'Amérique du Nord ? Au XVII[e] siècle, le navigateur Samuel de Champlain rapporte ce tubercule du Canada. À la même époque, des membres du peuple des Tupinambas font sensation à la cour de France. Le légume hérite alors, par confusion, de leur nom.
Longtemps boudé, le topinambour a aussi souffert de son association aux privations de la Seconde Guerre mondiale, durant laquelle il remplaçait souvent la pomme de terre. Aujourd'hui, il revient sur les étals et séduit à nouveau les gourmands. Une belle revanche pour ce légume oublié !

Derrière l'étal

POISSONNIER | HALLE DE MARCHÉ

Joël Almeida
Du filet à l'étal

Les marchés boursiers, il les a quittés il y a douze ans pour ceux d'Île-de-France. Joël, poissonnier de vocation, vous sert la marée fraîche. Portrait.

« C'est une histoire de vocation », voilà comment Joël Almeida résume son virage. Il y a vingt ans, il goûte à la poissonnerie et y prend goût, mais la vie l'oriente d'abord vers la finance. Pourtant, le parfum du large ne l'a jamais quitté, l'hameçon était bel et bien planté. Il y a douze ans, il décide enfin de sauter à l'eau et de se lancer à son compte.

> **“ Le poisson a du goût : il n'a pas besoin d'artifice. ”**



Retrouvez Joël et son équipe tous les jeudis et dimanches dans votre Halle de marché

Aujourd'hui, son quotidien épouse le rythme des marées. À 5 h 30 du matin, quand la femme d'un pêcheur lui livre des soles encore frétillantes, Joël est déjà à son poste. Tout a débuté sur le marché de Massy, son premier ancrage. Depuis trois ans, c'est à la Halle de L'Haÿ-les-Roses qu'il dresse un bel étal de produits frais avec ses cinq salariés. Son souvenir fondateur reste son tout premier Noël : « Pendant cette période, on a une différence de volume, de prix et d'organisation. Avec les années, ça devient une formalité. »

Des étals garnis au fil des marées

Présent les jeudis et dimanches, il orchestre ses approvisionnements avec soin. Joël arpente Rungis, mais va aussi chercher le produit au plus près de la mer : « On privilégie énormément la pêche française de petits bateaux et non de chaluts. » La nuit du jeudi au vendredi est le moment fort pour garnir les étals : « On est réputé pour avoir beaucoup de choix. » Poissons, coquillages, crustacés ou traiteur : avec son équipe, il gratte, vide et prépare à la demande.
Pour la Halle, Joël ne tarit pas d'éloges, il l'explique : « La qualité de l'outil de travail est exceptionnelle ». Ses clients, surtout des habitués, sont ravis d'y trouver un commerce de proximité où le choix ne manque pas. Et aux cuisiniers du dimanche, Joël livre ce précieux conseil : « C'est plus simple qu'on ne le pense. Le poisson a du goût : il n'a pas besoin d'artifice. Les gens s'en font une montagne, pourtant c'est très simple à cuisiner. » ✦

Son produit



L'Huître

Zéro cuisson, zéro stress : on ouvre, on dresse, on trinque. Nature, au citron, à la mignonnette, gratinée au beurre persillé ou en tartare à la pomme verte, elle s'invite partout, avec un muscadet ou du champagne.

Le cabas *garni*

Fruits, légumes, viandes et autres gourmandises…
Retrouvez notre sélection de produits de saison.



Sous toutes ses formes

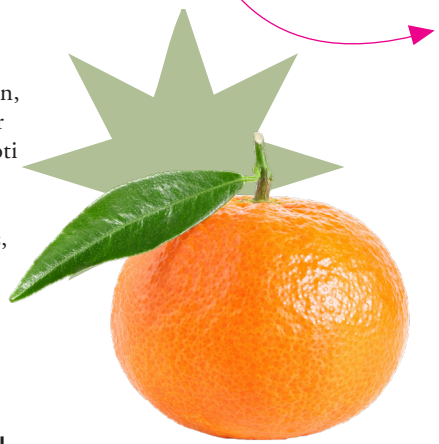
Incontournable de la saison, **le potiron** peut se cuisiner en velouté, en gratin ou rôti au four. Riche en fibres, il favorise la digestion. Les graines peuvent être lavées, séchées et grillées au four (10 minutes à 160 °C). Parfait pour l'apéritif ou agrémenter une salade !
Halle : Primeur Sabbah – Jalled – Au palais du fruit / Petit-Robinson : FJ Primeur

UN TRÉSOR QUI SORT DE SA COQUILLE



Un réveillon raffiné

Pour votre menu de Noël, pourquoi ne pas vous offrir des **noix de Saint-Jacques** ? Riches en protéines, faibles en matières grasses et simples à cuisiner, elles vous permettront un repas de réveillon léger et haut de gamme qu'elles soient pochées, snackées, en ceviche ou en brochette.
Halle : Poissonnerie Port Nazaré / Petit-Robinson : Poissonnerie Le Goelant



La star de l'hiver

La clémentine, c'est LE fruit de l'hiver. Grâce à sa haute teneur en vitamine C, elle renforce le système immunitaire, aide à lutter contre la fatigue et permet de mieux se défendre face aux rhumes et autres virus saisonniers.
Halle : Primeur Sabbah – Jalled – Au palais du fruit / Petit-Robinson : FJ Primeur

FONDEZ POUR LE MONT D'OR



Gourmand et convivial

Changez de la traditionnelle raclette et dégustez **le Mont d'Or AOP**, un fromage emblématique du massif du Jura. Commercialisé uniquement de septembre à mai, il se savoure particulièrement pendant les fêtes, chaud et fondant, accompagné de pommes de terre et de charcuterie.
Halle : C'Pepita / Petit-Robinson : Tetu



L'incontournable des fêtes

Grand classique des fêtes de fin d'année, **le chapon** est idéal pour un repas à partager en famille. Sa chair grasse en fait une viande tendre et juteuse, que l'on peut farcir de foie gras, châtaignes ou champignons. Il peut être accompagné d'un gratin de pommes de terre, de courges ou de légumes.
Halle : Les volailles de Mélanie
Petit-Robinson : Le coq des bois

Du marché *à l'assiette*

Velouté de potimarron et châtaignes

Une recette douce et réconfortante pour profiter pleinement des saveurs de l'automne.

4 personnes — **Préparation : 15 min** — **Cuisson : 30 min**

Ingrédients : 1 potimarron d'environ 800 g • 200 g de châtaignes cuites 1 oignon • 1 gousse d'ail • 75 cl de bouillon de légumes • 10 cl de crème fraîche 1 cuillère à soupe d'huile d'olive • Sel, poivre Quelques châtaignes et graines de courge pour la décoration

• Le Produit •



Le potimarron

Avec sa jolie couleur orangée et son léger goût de châtaigne, le potimarron est un indispensable de l'automne. Sa chair douce se cuisine en soupe, purée, gratin ou dessert. Bien lavé, il n'a pas besoin d'être épluché : sa peau devient tendre à la cuisson.

1 Lavez le potimarron, retirez les graines puis coupez-le en morceaux. Inutile de l'éplucher : sa peau devient tendre à la cuisson.

2 Émincez l'oignon et faites-le revenir quelques minutes dans une casserole avec l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et laissez revenir une minute.

3 Incorporez le potimarron et les châtaignes cuites, puis versez le bouillon de légumes. Laissez mijoter environ 25 minutes, jusqu'à ce que le potimarron soit bien tendre.

4 Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse. Ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez selon votre goût.



5 Servez bien chaud, avec quelques morceaux de châtaignes et des grains de courge pour apporter une touche croquante.

6 Pour relever le tout, vous pouvez ajouter une pincée de muscade ou quelques brins de thym au moment de servir. Accompagnez le velouté de croûtons de pain grillé.

Rien ne *se perd*



Du pain d'épices au pain perdu

Il vous reste quelques tranches de pain d'épices devenues un peu sèches ? Ne les jetez pas : transformez-les en un dessert gourmand et rapide.

Battez 1 œuf avec 10 cl de lait et selon vos goûts, ajoutez une pincée de cannelle ou un peu de vanille.

Trempez rapidement les tranches de pain d'épices dans le mélange, sans les laisser trop s'imbiber. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle, puis laissez les tranches dorer 2 à 3 minutes de chaque côté. Servez-les encore chaudes, accompagnées de pommes ou de poires poêlées, d'une compote ou d'un peu de crème. Une façon simple et savoureuse de donner une seconde vie au pain d'épices. ✦

Le Coup de cœur
des L'Haÿssiens





“
Je trouve toujours de quoi faire ma soupe ! Je n'ai pas de liste en tête, je regarde ce qu'il y a sur les étals et j'improvise, souvent j'ai les yeux plus gros que le ventre. **Aujourd'hui c'est poireaux, carottes, ail et clémentine en dessert, sans oublier les noix.**
”

Arlette
Marché du Petit Robinson



« J'adore les huîtres alors j'en profite, si je pouvais, j'en mangerais tous les jours ! Je viens surtout pour le poissonnier chez qui je prends aussi des coquilles Saint-Jacques et du poisson, en fonction de l'arrivage. Je fréquente ce marché depuis qu'il existe ! »

Christian
Marché du Petit Robinson - Le goéland



« Je dois recevoir des amis ce week-end, donc j'ai décidé de venir pour prendre un bon fromage. J'aime bien proposer quelque chose de qualité à mes invités, et puis un bon plateau de fromages, c'est toujours convivial ! Je vais me laisser conseiller pour trouver de quoi satisfaire tout le monde. »

Marc
Halle de marché – C'Pepita

EN PLATEAU, LE ROQUEFORT TRANCHE !



DES COMMERÇANTS QUI VOUS CONNAISSENT PAS CŒUR

“
Je viens tous les dimanches, acheter mes fruits et légumes de saison pour la semaine. **Je vais toujours chez le même marchand qui sait exactement ce que je veux.**
”

Jacqueline
Halle de marché – Saad Primeur

L'agenda
des marchés



Beaujolais nouveau
Samedi 21 novembre
au marché du Petit Robinson
Dimanche 22 novembre
à la Halle de Marché

Santé ! Le Beaujolais nouveau est arrivé : fruités, légers et frais par nature. Ces vins signés par 700 professionnels vous attendent. La Ville vous invite à les découvrir et à partager un moment de convivialité autour de ce rendez-vous incontournable.



La visite du Père Noël
Samedi 12 décembre
de 9h à 12h

Le Père Noël vous attend au marché du Petit Robinson. Venez à sa rencontre, il distribue des chocolats à tous les gourmands, petits et grands.
Marché du Petit Robinson

Dimanche 13 décembre
de 10h à 16h30

La magie de Noël s'invite à la Halle. Au programme : rencontre avec les animaux de la ferme, séance photo avec le Père Noël et chocolats à partager tous ensemble.
Halle de marché

Retrouvez toute l'actualité de vos marchés sur Instagram !
@marchesdelhaylesroses

LE P'TIT QUIZ DE LA GAZETTE

I QUI EST-CE ?



Quel commerçant vend des produits qui font pleurer... sans jamais nous rendre tristes ?

II VRAI OU FAUX ?



La carotte était à l'origine principalement violette, et non orange.

III LE PRODUIT MYSTÈRE

Je ressemble à une petite pomme de terre bosselée. J'ai un petit gout d'artichaut et je me récolte à l'automne. Qui suis-je ?

IV KESAKO

Qu'est-ce qu'un chapon ?

V FRITURE DE MOTS MÊLÉS

D	L	S	B	G	C	E	M	I	N
I	L	N	E	A	S	B	B	O	S
N	I	O	D	G	S	U	M	L	T
D	E	R	L	R	C	U	R	R	N
E	F	R	C	H	A	P	O	N	O
D	F	A	E	S	U	G	L	C	U
S	U	M	A	L	R	C	T	R	G
I	R	S	E	R	T	I	U	H	A
O	T	C	H	O	C	O	L	A	T
G	F	O	I	E	G	R	A	S	G

CHAPON
CHOCOLAT
BUCHE
DINDE
FOIEGRAS
HUITRES
MARRONS
NOUGAT
SAUMON
TRUFFE

LES RÉPONSES

1. Le marchand d'oignons. 2. Vrai. 3. Le topinambour. 4. Un coq castré élevé pour sa chair