

L'escale gourmande de l'été

Le Trambar



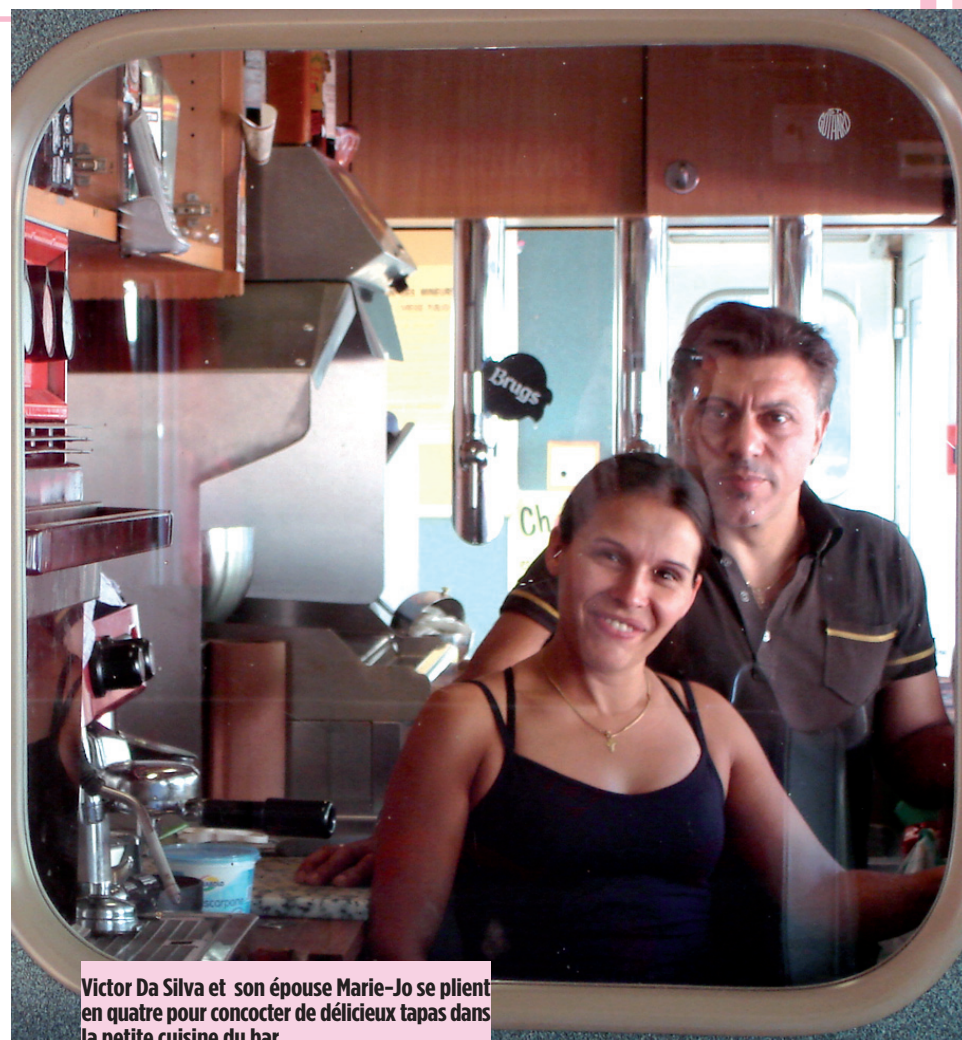
mon pays, comme la morue. En fait, je propose souvent des plats en fonction de ce que je trouve. Hier, par exemple, on a fait du cassoulet à la portugaise. Sur la carte, vous avez surtout des tapas et des acras. »

Une popotte à la bonne franquette qui se concocte - une prouesse - à l'étroit derrière le bar. « C'est une cuisine ouverte. J'adore ça. Les gens voient ce qu'on fait. Mais la vaisselle, il faut la faire dans le bar. Pas facile, vu le peu d'espace ! »

A l'intérieur du wagon, la déco ferroviaire est si fidèle que l'on se croirait dans un musée. N'était le paysage, obstinément immobile. « C'est très petit, approuve le patron. Si vous venez à six, quatre doivent s'installer sur une banquette et les autres manger de l'autre côté du passage central ».

Heureusement, en été, il y a le barbecue. Victor y fait griller des cochons de lait ou des poulets. « Je fais aussi des paëllas. J'ai déjà organisé de belles fêtes ici. Notamment lorsque Chico, l'oncle des Gipsy King est venu exprès d'Espagne. Pour la coupe du monde de football, j'avais mis un écran géant devant le tram. Cela a attiré plus de 500 personnes. Dommage que la France ait perdu ».

La clientèle ? « Un peu tout le monde. On a beaucoup parlé de nous, au début, lorsqu'on est arrivé. Du coup, on a gardé beaucoup d'amis. Même si les jeunes forment 60 à 70 % de la clientèle, on n'a jamais eu de problème. C'est très familial. Il nous arrive aussi d'avoir des groupes



Victor Da Silva et son épouse Marie-Jo se plient en quatre pour concocter de délicieux tapas dans la petite cuisine du bar.

Le Tram bar, c'est l'histoire d'une passion. Car en lieu et place du restaurant se trouvait autrefois une authentique gare de tramway. Aménagée au début du 20^e siècle, la voie avait pour objectif de désenclaver la vallée. Mise en service le 23 mars 1912, son exploitation sera abandonnée en 1938 au profit des bus et des camions. Témoin de cette époque, le tram bar dresse aujourd'hui son flanc carminé face aux montagnes du Bugey.

Aux commandes depuis janvier 2006, Victor da Silva. L'homme a roulé sa bosse. Paris, Londres. Là bas, Victor exerçait la profession de cuistot dans une usine à tapas capable d'accueillir cent clients les soirs ordinaires. « Ça pouvait monter à deux cents le week-end », nuance-t-il.

Un matin, la mégapole s'est mise à l'étouffer. Les journées de douze heures, enfilées comme des perles sur des semaines sans repos. « J'en avais marre. Je me sentais prêt à bouger. J'ai eu un coup de fil d'une amie qui m'a parlé de cet endroit. Je suis venu, j'ai rencontré le maire. Une fois, deux fois. La troisième fut la bonne ».

Victor da Silva se lève, prend son temps pour attiser le feu du barbecue avant de revenir s'asseoir à l'ombre d'un parasol. « Je suis d'abord arrivé avec mon frère. On a bossé six mois. Ça a été un changement radical de vie. Après, je suis allé chercher ma femme et mes enfants ».

Au tram bar, la terrasse est ouverte toute la journée. Mais les connaisseurs, eux, viennent ici déguster des petits plats sans chichi. « Je sers une cuisine méditerranéenne. Ce sont mes bases. A Londres, j'ai appris la cuisine italienne, espagnole. Et comme je suis Portugais, j'essaie aussi de faire des trucs de



de promeneurs qui empruntent le parcours de santé de 4 kilomètres, qui court le long de l'ancienne voie du tram, ou des gens d'Oyonnax ».

Le point fort du tram bar ? Pour Victor da Silva, la réponse ne fait guère de doute. Outre l'originalité du lieu et le sourire de son épouse, Marie-Jo, l'homme évoque la vue : « Le soleil se couche là, entre les deux montagnes. Le soir, ça devient tout rouge. Les gens viennent manger à huit heures et ils s'en vont à onze heures. Ils ne bougent pas ».

FRÉDÉRIC RIHN

Chorizo au vin

Prendre un chorizo de ménage. Coupez-le en rondelles. Placez-le dans une casserole avec du vin rouge et faite-le cuire. A part, mettez beaucoup d'oignons à faire frire. Puis, lorsque l'oignon est bien doré, le mettre avec le chorizo et la sauce tomate. Victor da Silva préconise de faire sa sauce tomate soi-même avec de l'oignon et du céleri. Ajoutez du ketchup, de l'eau, du laurier, un peu d'herbes de Provence et encore un peu d'eau. Bien faire bouillir, jusqu'à ce que toute la graisse du chorizo soit remontée à la surface. Gratter la graisse avec une cuiller jusqu'à arriver à la sauce. Le tapas est prêt.

Pratique

- Où ? Le tram bar. Place de la mairie, à Confort, dans la vallée de la Valserine.
- Ouvertures Ouvert tous les jours, midi et soir. Sauf le mercredi.
- Tarifs Pour un menu complet, comptez entre 15 et 23 €.

Le marché de la semaine : Bourg-en-Bresse



André, la figure du marché.

André Chagnard, une crème qui a la pêche

Les gestes sont vifs, rapides et efficaces. À 68 ans, André Chagnard attrape, emballe et pèse les fruits et légumes à vive allure. L'ex-

posant est un habitué du marché mais reste concentré pour satisfaire ses clients. André est « sur le marché » depuis 1956. À 17 ans, le natif de Coligny commençait déjà à faire tous les marchés de la région. « J'ai commencé par celui de la Grand Place ». Durant onze années, il écumera les marchés de la région, se rendant jusqu'à Lyon avant, en 1967, de se mettre à son compte. C'était déjà sur la grand place de Bourg. Aujourd'hui, il occupe toujours le même emplace-

ment, au centre du marché couvert le samedi, au fond de celui-ci le mercredi. A ses côtés, il y a désormais son épouse Huguette qui hésite à trop parler avec les clients, « sinon, André risque de râler un peu ». Un brin râleur, cela ajoute un côté sympathique au personnage. Présent sur le marché de 5 h à 13 h, le Domartinois affirme qu'il ne fait « que la crème, le dessus du panier ».

Derrière son stand, son chien Véga lève un peu les oreilles mais se rendort. Abricots, pêches et pamplemousses volent déjà dans des sacs au dessus de son museau.

Infos pratiques

- Quand ? Les mercredis et samedis matins de 7 heures à 13 heures.
- Où ? Le marché s'étend du parc du champ de Foire à la rue Cassin en passant par le cours de Verdun, le collège Amiot et la place de la comédie.

Combien ?

Le mercredi matin, 350 stands sont dressés. Outre les produits alimentaires traditionnels, des exposants en textile et cuir sont présents. On trouve alors diverses chaussures et sacs à main. Le samedi matin, 90 exposants sont présents et le marché est entièrement dédié à l'alimentaire.

Et les produits frais y ont la côte !