

# Une épicerie traditionnelle pour découvrir les saveurs de Roumanie

## CULTURE

Depuis plus d'un an, l'épicerie traditionnelle Roumaine de Liliana Artene fait la joie des roumanophones de l'Aude mais pas que, de nombreux clients de toutes nationalités y trouvent leur bonheur.

« Bun ziua », salut une cliente en poussant la porte de l'épicerie aux couleurs du drapeau bleu, jaune et rouge. Cette Roumaine a entendu parler de l'épicerie sur les réseaux sociaux, et arrive tout droit de Narbonne pour y dénicher des produits de son pays. Des feuilles de chou en saumure pour cuisiner des sarmales (un plat national roumain fait de petits rouleaux de choux farcis), de la zacusc (sorte de

ratatouille froide à tartiner), et bien sûr de la palinc (une eau-de-vie traditionnelle)... L'épicerie de Liliana, sise au 58 allée d'Iéna, regorge de denrées originaires du pays de Dracula. Mais comment est donc née cette idée d'ouvrir une épicerie traditionnelle Roumaine à Carcassonne ? C'est Costica, son mari maçon, le premier à s'être rendu à Carcassonne en 2010. Lui qui a longtemps tra-

vaillé tantôt en Israël, tantôt en Italie, a choisi de s'installer à Carcassonne avec sa famille après y avoir travaillé. Originaire de Târgu Neam, dans le jude (région) de Neam à l'est du pays, la famille a donc tout plaqué. « On était tous les quatre dans une Clio II », rembobine Andreea, la cadette des

◀◀ **Des Français curieux de découvrir nos produits.**



De gauche à droite, Costica, Liliana et Andreea Artene.

PHOTOS CLAUDE BOYER



La viande et la bière sont les articles que Liliane vend le plus.

deux sœurs étudiante à Aix-en-Provence. Avec Victoria, l'aînée aujourd'hui préparatrice en pharmacie, elles sont alors âgées de 8 et 11 ans et intègrent directement une école de la ville, épaulées d'un professeur pour les élèves étrangers. « Aujourd'hui Andreea a passé plus de temps en France qu'en Roumanie et parfois elle ne parle pas bien roumain », rigole Costica. Après avoir été salariée d'une épicerie roumaine qui ne « décollait » pas,

Liliana décide de prendre la relève. Ce magasin, c'est une grande histoire de famille où tout le monde s'est investi et met encore la main à la pâte.

### Une clientèle cosmopolite

« Bien sûr on a beaucoup de Roumains qui viennent, et ça nous a permis de rencontrer du monde, mais nous avons aussi des personnes d'autres pays de l'est car nous avons des produits qui se ressemblent. Nous avons des clients du quartier et des Français qui

viennent chercher des colis (NDLR, l'épicerie est un point relais) qui sont parfois curieux de découvrir nos produits », explique Liliana qui ne manquera pas de donner des conseils culinaires à celui qui serait tenté de mitonner des mets traditionnels. « Ce qu'on vend le plus c'est la viande et la bière », sourit Andreea, heureuse de pouvoir à nouveau croquer dans le ca caval (un fromage affiné à pâte semi-dure fabriqué à partir de lait de brebis ou de lait de vache) qui a marqué son enfance.

Très célèbres en Roumanie, les pufule i (chips de maïs soufflés) aux multiples parfums occupent une étagère entière. « Ça, c'est vraiment le produit de base en Roumanie, ce sont des chips qui fondent dans la bouche », explique Andreea en tendant le paquet. L'épicerie traditionnelle Roumaine de Liliana à Carcassonne, et le restaurant Chez Dorina de Castelnaudary, sont les seuls commerces de l'Aude où il est possible de découvrir la gastronomie roumaine.

Justine Bonnery

**OÙ TROUVER  
DE BONNES  
INFORMATIONS SUR  
LES FORMATIONS ?**

**AVEC LE MEDEF, VOUS N'ÊTES JAMAIS SEUL  
POUR FAIRE ÉVOLUER  
LES COMPÉTENCES DE VOS SALARIÉS.**

MEDEF.COM

Mouvement  
des **Entreprises**  
de **France**  
Aude

