

SOLTE. SEU FRANCÊS

COM NA PONTA DA LÍNGUA BR

un dimanche matin parisien comme on les aime

À deux pas de Bastille, le marché d'Aligre est l'un des derniers marchés vivants de Paris — fruits, légumes, brocante, et le café Le Penty pour finir. Lulu y va depuis 20 ans. Bia depuis 12. Itinéraire pour un dimanche matin parfait.



Le marché d'Aligre : un dimanche matin parisien comme on les aime

Il est 9h30 un dimanche de mai. Bia quitte son studio de la rue Saint-Maur et file vers Bastille. Destination : la place d'Aligre, dans le 12^e arrondissement. Depuis douze ans qu'elle vit à Paris, ce marché est devenu seu ritual sagrado du week-end. « Si je rate un dimanche, je me sens bizarre toute la semaine », dit-elle en riant.

Le marché d'Aligre, c'est un Paris qui résiste — aux chaînes, aux boutiques aseptisées, aux croissants à 3,50 €. Un Paris populaire, vivant, bruyant. Et franchement délicieux.

Pourquoi Aligre ?

Paris compte des dizaines de marchés. Alors pourquoi celui-là ? Parce qu'Aligre, c'est **trois marchés en un**, tous concentrés autour d'une petite place pavée :

Type de marché	Jours	Ambiance
Marché alimentaire couvert (Beauvau)	Du mardi au dimanche	Produits frais, fromages, charcuterie, poissons
Marché forain (place d'Aligre)	Tous les matins sauf lundi	Fruits, légumes, fleurs — pas cher, vivant
Marché aux puces (rue d'Aligre)	Week-end surtout	Brocante, livres, vinyles, objets vintage

Lulu, la patronne de « Chez Lulu », bistrot parisien emblématique du 11^e, connaît Aligre depuis vingt ans. « Quand je suis arrivée à Paris, une copine m'a dit : va à Aligre, c'est là que les vrais Parisiens font leurs courses. Elle avait raison. » Aujourd'hui encore, Lulu y achète ses tomates, ses herbes fraîches, parfois un bouquet de pivoines pour le comptoir.

Petite scène du dimanche dernier

Bia tombe sur Lulu devant l'étal de Mohamed, le marchand de fruits et légumes installé là depuis trente ans.

— Oi, Lulu !

— Bia ! Tu prends quoi ?

— Des fraises. Elles sont incroyables cette semaine.

Mohamed, sourire en coin : « Pour vous, mesdemoiselles, je fais un prix. Deux barquettes, cinq euros. »

Bia négocie toujours. En portugais d'abord, puis en français. Ça marche à tous les coups.

Le marché alimentaire : manger vrai, pas cher

Le cœur d'Aligre, c'est **la place** — une vingtaine d'étals de fruits et légumes, souvent tenus par des familles maghrébines ou africaines. Les prix ? Imbattables. Une botte de radis à 1 €, un kilo de tomates à 2 €, trois avocats pour 2,50 €. É ou não é incrível?

Contrairement aux marchés bio bobos du Marais ou de la Roquette, ici on ne vous vend pas de story. On vous vend des **courgettes**. Point. Mais elles sont fraîches, souvent livrées le matin même de Rungis, et les vendeurs ont du répondant. « Goûte, ma belle, goûte ! Si c'est pas bon, tu me le dis ! »

À l'intérieur du **marché couvert Beauvau** (un bâtiment en fer forgé de 1843), l'ambiance change. C'est plus calme, plus cher aussi. Mais on y trouve des trésors : un fromager génial, un poissonnier qui vous file des conseils de cuisson, un boucher qui connaît vos goûts par cœur si vous venez régulièrement.

Bia y achète toujours son **Comté** chez le même fromager. « Il sait que j'aime l'affiné 24 mois. Maintenant, il me le met de côté. » En France, fidéliser un commerçant, isso é ouro.

La brocante : chiner sans se ruiner

Le long de la rue d'Aligre, c'est l'autre visage du marché : **la brocante**. Tables dépliées sur le trottoir, cartons posés par terre, objets en vrac. Vous y trouvez de tout — vaisselle dépareillée, vieux livres de poche à 1 €, vinyles des années 70, lampes kitsch, parfois un vrai coup de cœur.

Lulu y a déniché une ancienne affiche de bistrot parisien qu'elle a fait encadrer. Bia, elle, collectionne les petites cuillères vintage. « Je ne sais pas pourquoi, j'adore. Et ici, elles coûtent 50 centimes. »

C'est le genre d'endroit où il faut **prendre son temps**. Fouiller. Négocier gentiment. « Vous me faites un prix si j'en prends trois ? » Ça marche souvent.

Le Penty : le café refuge

Impossible de parler d'Aligre sans mentionner **Le Penty**, petit café d'angle sur la place d'Aligre. C'est le QG du marché. Comptoir en zinc, patron sympa, clientèle de piliers — retraités du quartier, habitués du marché, quelques bobos égarés.

On y boit un café-calva à 10h du matin sans que personne ne vous juge. On y mange un croque-monsieur ou une assiette de charcuterie. Et surtout, **on y termine son marché**, debout au comptoir ou assis en terrasse si le soleil est là.

Menu Le Penty	Prix indicatif
Café crème	2,50 €

Menu Le Penty Prix indicatif

Tartine jambon-beurre 4 €

Verre de rouge 3 €

Croque-monsieur 6 €

Bia y va systématiquement après ses courses. « C'est mon moment fora de casa, tranquille. Je prends un café, j'observe les gens. Parfois Lulu passe. On papote dix minutes. Isso não tem preço. »

Mode d'emploi : votre dimanche à Aligre

Vous voulez tester ? Voici le **parcours idéal** :

1. **Arrivez vers 9h-9h30** (avant 11h en tout cas, après ça devient bondé).
2. Commencez par le **marché forain** (place d'Aligre) : fruits, légumes, fleurs.
3. Entrez dans le **marché couvert Beauvau** : fromage, pain, charcuterie.
4. Flânez dans la **brocante** (rue d'Aligre) : prenez votre temps, fouillez.
5. Terminez au **Penty** : café + tartine, assis en terrasse.
6. Bonus : baladez-vous dans le quartier (rue de Lappe, Bastille, canal Saint-Martin à 10 min à pied).

« Le secret d'Aligre », dit Lulu, « c'est qu'on y vient autant pour les tomates que pour l'ambiance. C'est un rituel. Un dimanche sans Aligre, ce n'est pas vraiment un dimanche. »

On se retrouve là-bas ?

Vous êtes de passage à Paris un week-end ? Foncez à Aligre. Vous vivez à Paris et vous ne connaissez pas encore ? Que vergonha ! Courez-y dimanche prochain. Dites bonjour à Mohamed, au fromager du Beauvau, au patron du Penty. Ils font partie du décor — et du charme.

Et si vous croisez une Brésilienne en train de négocier des fraises en portugais, ou une Parisienne avec un bouquet de pivoines, vous saurez qui c'est.

Envie d'améliorer votre français pour mieux profiter de Paris ?

Découvrez tous nos articles, astuces et exercices sur solteseufrances.com.br — votre blog bilingue FR/PT-BR pour progresser avec plaisir.

Pour des cours particuliers ou en groupe, direction npdlbr.com.br : Lionel et son équipe vous accompagnent jusqu'au DELF (comme Bia, qui a décroché son B2 en 2024 !).

Une question ? Une anecdote parisienne à partager ? Envoyez un **DM sur Instagram** [**@solteseufiances**](https://www.instagram.com/solteseufiances) — on adore échanger avec vous.

À dimanche prochain, place d'Aligre. ☕📱

MOTS - CLÉS

#voyage #Paris #marché #Aligre #12e arrondissement #dimanche



<https://solteseufrances.com.br/article/le-marche-daligre-un-dimanche-matin-parisien-comme-on-les-aime>

ARTICLE EN LIGNE · SCANNER POUR LIRE

Sur le même thème

VOYAGE · NIVEAU A2

Les marchés alimentaires de Paris — le vrai goût de la France

Les 6 meilleurs marchés alimentaires de Paris (Bastille, Aligre, Mouffetard, Maubert, Raspail bio, Enfants Rouges), tout le vocabulaire essentiel FR/PT pour acheter au marché, les 3 règles d'or (on ne touche pas les frui

VOYAGE · NIVEAU A2

7 erreurs à éviter quand on visite Paris (par un Parisien)

Les 7 erreurs classiques des touristes à Paris : café cher près de la tour Eiffel, oublier « Bonjour », Paris Visite par défaut, restaurants traduits en 6 langues, pourboire à l'américaine, Louvre le mardi, oublier de va

VOYAGE · NIVEAU A2

Bate e volta depuis Paris — 12 escapades en train pour une journée

12 escapades en train pour une journée depuis Paris : côte normande (Trouville, Étretat, Honfleur), villes UNESCO (Reims, Chartres, Amiens), Lille, Provins médiéval, Auvers-sur-Oise (Van Gogh), Giverny (Monet), châteaux

VOYAGE · NIVEAU A2

Au bistrot — commander, demander, payer : tout le vocabulaire du restaurant à la française

Tout le vocabulaire pour commander dans un bistrot français : carte, menu, formule, plat du jour, carafe d'eau, addition, pourboire — et tous les pièges (verre vs tasse, menu vs carte). Avec un dialogue complet ambiance
