



## [Vendôme : Du nouveau place Saint-Martin !](#)

Depuis peu, sur la place Saint-Martin, s'installent avec bonheur de nombreux commerces de bouche. Charcutier-traiteur, fromager... et même le boulanger qui réinvestit les lieux.

C'est la place emblématique de Vendôme. Aux beaux jours, les terrasses sont bondées et les touristes dégainent leur appareil photo pour la statue de Rochambeau, le clocher, les colombages ou l'abbaye de la Trinité qui se dessine à quelques pas.

**Stéphanie Daniel** a pris la mesure d'un tel écrin. Cette ancienne professeur d'anglais, responsable depuis 2009 de «Tout un fromage», dans le faubourg Chartrain, a plié boutique ce 29 mai pour s'installer au 17, place Saint-Martin.

«Deux raisons à ce changement. D'abord passer du statut de locataire à celui de

propriétaire, c'est donc un investissement professionnel. Ensuite, l'attractivité indéniable de l'endroit qui me permet de conserver ma clientèle d'habitues et d'attirer une clientèle touristique de passage, des consommateurs de plus en plus sensibilisés aux produits de qualité.»

### **Nouvelle boutique, nouveau four, nouvelle baguette**

Pour Denise et Philippe Riou, qui tiennent la boulangerie-pâtisserie à côté du tabac, le compte à rebours est déclenché. Après avoir envisagé un départ pour des raisons familiales, ce qui avait suscité la déception auprès de sa clientèle, le couple a décidé de changer son fusil d'épaule. Les travaux dureront jusqu'à la mi-juin pour une jolie devanture pourpre, et une ouverture avec porte latérale automatique.

«Nous souhaitons faciliter l'accès aux personnes à mobilité réduite et améliorer la fluidité des clients entrants et sortants», précise Philippe. «Nous sommes très attachés à notre clientèle vendômoise, c'est la raison pour laquelle nous avons décidé de rester ici jusqu'à notre retraite, mais d'apporter des changements pour dynamiser la boutique et offrir ainsi davantage de services à nos clients.»

La nouveauté, c'est d'une part un nouveau four, électrique, plus écologique et bien dans l'air du temps, et d'autre part une nouvelle baguette : «*la Quignonette*», légèrement jaune et au goût subtil. Une offre qui viendra enrichir la gamme des nombreux pains déjà proposés à la boulangerie et se marier aux goûteuses et inventives pâtisseries concoctées par Philippe.

### **«Il manque un marchand de légumes»**

L'installation d'un fromager, la modernisation de la boulangerie... mais d'autres artisans de bouche avaient déjà parié sur le charme de la place. Depuis octobre 2013, la Rôtisserie Saint-Martin s'est installée place de la République, à deux pas de la boulangerie Riou. Catherine, sa responsable, apprécie l'arrivée d'autres commerces alimentaires.

«C'est la complémentarité entre nos différents commerces qui est intéressante, il nous faut travailler en bonne intelligence.»

Elle œuvrait auparavant à la **boucherie Chaillou**, installée depuis 15 ans sur le faubourg Chartrain. La boucherie est restée sur place et la rôtisserie est venue compléter l'offre, plus axée sur la charcuterie et des produits de traiteur de belle facture.

«Bien sûr, il me faut constituer une nouvelle clientèle, et c'est plus long. La rôtisserie est une extension de la boucherie de Joël Chaillou, il ne s'agit donc pas de déshabiller Paul pour habiller Jacques.» Selon elle, il manque un marchand de légumes sur le secteur et elle relève les problèmes de stationnement, pour un arrêt «minute», qui peuvent parfois freiner l'activité commerciale sur la place.

Pour Stéphanie Daniel, la fromagère, le stationnement ne constitue pas forcément un handicap. «Les trois grands parkings, Rochambeau, mairie, Liberté, proches de la place, sont un vrai plus pour nos clients.» Dès le 29 mai, date d'ouverture de son magasin, elle compte développer le volet épicerie fine en privilégiant les circuits courts et donc les produits du Vendômois. Une collaboration avec la Bourriche aux appétits, à Vineuil, la Safranière, à la Chapelle, ou encore les Chèvres d'Élise, à Azé, est au cahier des charges. Côté fromagerie, Stéphanie en reste à ses fondamentaux, qui ont fait sa réputation : «Une offre locale bien sûr, mais toujours balayer les régions de France et leurs spécialités, à la recherche des meilleurs produits à offrir à mes clients.»

## **Des «locomotives» sur la place**

Du côté des commerçants de la place, on est plutôt satisfait de ces changements. Jessica et Jocelyn Brossiet, au Café de la Ville, arrivés à Vendôme il y a 18 mois, soulignent le bénéfice pour le secteur.

«Plus il y a d'activités et mieux c'est pour tout le monde !» Ils sont situés près du manège, qui constitue pour eux une attractivité supplémentaire, et font aussi restaurant

le midi. «Nous nous sentons très bien à Vendôme et nous sommes ravis d’être sur cette belle place, tant au niveau commercial qu’en qualité de vie.»

D’autres regrettent cependant que la rue du Change, qui débouche sur la place, ne soit pas plus investie par des artisans de bouche. Les nombreux magasins de vêtements de la rue piétonnière engendrent une forte concurrence et un turn-over des pas-de-porte.

L’exemple de ces trois artisans, porteurs de qualité, et qui ont fait le pari de la place Saint-Martin, sera peut-être le déclencheur de vocations pour retrouver le plaisir de faire ses courses, d’un commerce à l’autre, à la découverte de services et de produits confectionnés ou choisis avec l’amour du métier. Pour preuve, le **Parquetteur Vendômois** qui déménage ses locaux de la rue Poterie pour s’installer sur la place. Il retrouvera les «locomotives» de Saint-Martin : **ADN Beauté**, qui distille ses parfums et ses soins, au grand bonheur des Vendômoises, juste à côté de la **lingerie Hudon** – une offre complémentaire à la parfumerie –, ainsi que les nombreuses agences immobilières qui fleurissent sur la place, **Brosset** en tête.

Des commerces qui animent fidèlement la place vendômoise depuis de nombreuses années et qui constituent indéniablement un pôle d’attraction pour les Vendômois, les habitants du secteur et les touristes qui vont essaimer nos rues cet été.

Place Saint-Martin... The place to be.