Quelques commerces du marché de Noël

samedi 3 janvier 2026, par Valère Déjo

Rencontre avec des commerçantes, commerçants, du marché de Noël place de la mairie.

Et d'abord, ne disons pas "commerce", mais disons "chalet".

Au marché de Noël 2024

Un homme dans un chalet me dit qu'il n'est qu'un employé, donc il ne peut pas me répondre, et je dois attendre le patron, qui ne devrait pas tarder.

À un chalet de mugs personnalisés le vendeur me donne plus de détails : il vient depuis 2017, et il est très content. Puis il se replonge dans son smartphone, cessant tout dialogue. Il est vrai que, en ce lundi midi, ensoleillé mais froid, il n'y a pas foule ; peut-être a-t-il envie de rester tranquille.

Une vendeuse de hot-dogs est aussi très contente. Elle est employée, depuis plusieurs années, mais elle trouve dommage de n'être arrivée qu'une semaine après le début du marché de Noël. Elle trouve que la Sainte-Barbe s'est très bien passée, il y avait plein de monde. Si je veux des renseignements précis, je dois aller voir ses patrons ; pour cela il faut aller au "chalet bonbons" - chalet qui se révélera vide.

À un chalet de bibelots tape à l'oeil, le patron n'a pas le temps de me parler : il a déjà vu un journaliste, me dit-il, ça suffit.

L'homme au chalet Pasta Parma me donne plus de temps. Il est présent au marché de Saint-Étienne depuis 2 ans. Il trouve que ce marché est bien organisé. La ville gère bien les animations. Elle choisit les commerces sur dossier, il faut en envoyer un tous les ans. Avant il avait une autre vie : un travail salarié ; il l'a quitté, et il a créé une société pour vendre de la restauration à base de pâtes dans les événements festifs. Il se trouve beaucoup plus épanoui dans ce nouveau travail, qui marche bien.

Le marchand de nougat est un homme heureux : 40 ans qu'il fait ce travail, et il ne compte pas s'arrêter ! Fabriquer et vendre du nougat n'est que du bonheur, dit-il. La confiserie est le plus beau métier du monde, à l'entendre. Il a commencé à 22 ans, en donnant un coup de main aux anciens, c'est à dire ses oncles. Il vient de Montségur-sur-Lauzon, près de Montélimar, ça fait 15 ans qu'il fait la Noël à Saint-Étienne.

Aux boules de Noël, il faudrait que j'attende que le mari revienne, me dit sa femme, qui me précise qu'à la maison elle ne parle jamais travail, et donc elle ne peut rien me dire.

Pour finir, je passe un petit moment aux chataignes grillées. Celle qui s'en occupe est "*toujours contente*", dit-elle… "*sauf quand le froid est humide et qu'il n'y a pas de clients. Les pieds restent alors congelés. Mais le froid est bon pour le vin chaud et les chataignes grillées*"… justement ce qu'elle vend, ça tombe bien. Cette année n'a été que du bonheur, puisque le temps n'a pas été trop froid, qu'il n'a pas plu, et qu'il y a eu beaucoup de passage… donc de chiffre d'affaire. Elle fait ce travail depuis 27 ans. En Ardèche, sa famille cultive une forêt de châtaigniers de 6 hectares, 80 chataigners à l'hectare, chacun produisant entre 30 et 100 kg de chataignes, quelque fois 150. C'est le *GAEC de la chataigneraie*. Leurs champs, c'est une forêt, dans laquelle passent des sangliers, des chevreuils et des lapins. Et elle est très contente de venir à Saint-Étienne car elle y a une clientèle fidèle.

Alors… à l'année prochaine.