



Et si le contenu de nos assiettes en disait long sur nos habitudes, nos goûts, nos modes de vie, notre rapport à la terre et aux autres ? Cette interrogation en apparence banale a servi de fil conducteur pour élaborer le dossier de ce numéro, consacré à la relation que nous entretenons avec l'alimentation. Pas de classement des meilleures tables rennaises ou malouines ici, mais plutôt une plongée gustative et sensible dans l'univers des marchés, des producteurs et des restaurateurs. Existe-t-il une assiette rennaise typique et reconnaissable entre toutes ? Sans doute pas. En revanche, la situation géographique de la Bretagne, ses productions « entre terre et mer » influencent la gastronomie locale. La place singulière occupée par les marchés de quartier, la qualité des relations tissées avec les producteurs venus en voisin y vendre leur récolte ou leur pêche, l'existence d'une « famille » bistrotière généreuse et atypique : autant de caractéristiques qui permettent de dessiner le profil d'une assiette rennaise, plurielle et authentique.

Saveurs urbaines

S'intéresser à ces questions savoureuses n'éloigne pas des préoccupations habituelles de *Place Publique*, au contraire : la ville n'est jamais loin dans cette aventure, à la fois par le rapport qu'elle entretient avec sa campagne nourricière toute proche, et par la manière dont elle organise ses espaces publics pour faciliter les rencontres. De ce point de vue, les grands marchés de plein air qui font la réputation de Rennes méritent d'être observés selon une double approche urbaine et sociologique. De même, le retour en grâce des circuits courts et de l'agriculture périurbaine interroge sur la manière d'intégrer le paysage dans la ville.

Voilà qui entre en résonance avec l'analyse de notre collaborateur Guy Baudelle : géographe et spécialiste de l'aménagement urbain, il s'attaque ici sans tabou au concept de la ville-

archipel sur lequel a été construit le modèle de développement de l'agglomération rennaise au cours des dernières décennies. Études et cartes à l'appui, il explique pourquoi ce schéma n'est plus adapté aux évolutions actuelles et comment une urbanisation raisonnée de la sacro-sainte « ceinture verte » permettrait, paradoxalement, de préserver la campagne aux portes de la ville. Iconoclaste, l'analyse suscitera sans doute débats et commentaires !

Également au sommaire de ce numéro, un entretien avec un homme d'affaires rennais inclassable. À sa manière, Daniel Jeulin façonne la ville, ou plutôt ses entrées ! La zone commerciale Cap Malo à La Mézière et le quartier de bureaux Espace Performance à Saint-Grégoire, c'est lui. Le Marathon vert, qui s'est couru fin octobre, aussi. Pour *Place Publique*, cet entrepreneur autodidacte revient sur son parcours et partage sa vision de la ville.

S'il est une métropole française qui connaît depuis quelques années de profondes mutations urbaines, c'est bien Lyon. La capitale des Gaules se métamorphose au rythme des friches industrielles transformées en quartiers attractifs, et s'autorise au passage une réelle audace architecturale, notamment dans le nouveau quartier de la Confluence. À l'heure où Rennes Métropole affiche ses ambitions en matière de tourisme urbain, et s'apprête à vivre – à son échelle – de spectaculaires transformations, notamment dans son centre historique, l'exemple lyonnais trace des perspectives intéressantes. Et délivre un enseignement universel : la construction de la ville s'inscrit dans une temporalité longue. Comme en cuisine, de nombreux ingrédients sont nécessaires pour que la recette soit réussie : créativité, ambition, audace, mais aussi équilibre et authenticité. Des valeurs simples, à redécouvrir autour d'un bon petit plat, ou à l'occasion d'un parcours dans les rues de la ville. Bonne lecture et bonne dégustation !

➔ Retrouvez-nous sur Internet et suivez-nous sur les réseaux sociaux :

www.placepublique-rennes.com

Facebook : [Revue Place Publique Rennes](#)

Twitter : [@placepubliqueR](#) et [@XDren \(Xavier Debontride\)](#)