

El mercado de Lices, segundo mercado de alimentos más grande de Francia, celebra su 400 años.



Desde 1622, cada sábado por la mañana, la vida social de Rennes late en la plaza de Lices. Este año, para celebrar el cuarto centenario de su popular mercado, la capital de Bretaña propondrá recorridos gastronómicos por toda la ciudad, visitas temáticas por la plaza y la posibilidad de disfrutar de instalaciones de arte callejero y sonoro. Esta variedad de opciones estará disponible hasta este otoño.

Cocineros que compran para sus restaurantes, abuelas con carritos, transeúntes madrugadores o noctámbulos, familias y viajeros se cruzan entre los puestos de frutas y verduras de temporada, de pescado fresco y de otros productos del mar. Con más de 250 expositores y hasta 10.000 visitantes, el de Lices es uno de los mercados más antiguos de Francia, pero también el segundo de alimentos más grande del país, solo después del de París.



El mercado del sábado por la mañana, un ritual para los habitantes de Rennes

Recorrer el mercado sabatino de Rennes permite disfrutar de un paseo por la historia bretona, perfectamente ambientado por las casas torcidas con entramado de madera y por sus majestuosos palacetes. Las tiendas de los productores de la región rebosan de productos de kilómetro cero. Enormes alcachofas, fresas de Plougastel y otras hortalizas, mantequilla de sal marina, ostras, pescados y mariscos, carnes y famosos dulces forman la esencia y el éxito de la exportación bretona. En el mercado de Lices se encuentran los productos autóctonos tradicionales más conocidos, pero también las creaciones más modernas.

Después de la compra de los sábados por la mañana, las terrazas de los cafés que rodean la plaza se llenan de paseantes con bolsas repletas de productos frescos y con la famosa baguette. Sentado en una terraza, con una cerveza o una copa de vino en la mano, con la música de fondo de los artistas callejeros y con el alegre runrún de los mercaderes, se puede gozar de la vitalidad que desborda el trajín de sus puestos. Un ritual que forma parte de la visita del mercado.



Las entradas para las visitas guiadas del mercado, las visitas gastronómicas de Rennes y los talleres de cocina están disponibles en la página web www.tourisme-rennes.com.

Una obra de street art de 60 metros en la plaza de Lices

Con motivo del 400 aniversario, dos artistas de Rennes, Bims y Brez, han pintado un colorido fresco inspirado directamente en el mercado y que alcanza los 60 metros de largo. Estos dos creadores han tardado 4 días en la realización de su obra, ubicada justo en las empalizadas que delimitan el lugar en el que se construirá el futuro hotel Mama Shelter. El trabajo permanecerá visible hasta el final del verano.

Visitas guiadas temáticas para celebrar el aniversario

Para descubrir o redescubrir la historia de la plaza de Lices, la oficina de turismo de Rennes ofrece hasta fin de año varias visitas temáticas guiadas.

Durante 1h30 - 2h, los visitantes podrán descubrir la historia del mercado de Lices, desde los proyectos arquitectónicos que le dieron forma hasta los hechos acontecidos en este lugar: la celebración de torneos caballerescos en la Edad Media, la instalación del mercado en 1622, el incendio de 1720, la construcción de los soportales de Martenot...



Los mercados, el alma de los pueblos de Bretaña

Si, hoy en día, los mercados siguen latiendo en el corazón de las ciudades y de los pueblos bretones, son también un testimonio ineludible del paso de los siglos. Ejemplo de esto es el mercado de Questembert. Sus soportales de madera del siglo XVI se llenan cada semana de productos frescos y, los miércoles estivales, acogen igualmente la degustación de productos regionales y la celebración de conciertos a partir de las 17 h. En Saint-Renan los sábados la plaza del Viejo Mercado cobra vida a partir de las 5 de la mañana. Productores locales, pescadores y artesanos se

reúnen en la plaza más importante de Finistère. En verano, congrega a más de 300 artesanos de especialidades gastronómicas bretonas, como las tradicionales crepes dulces, galettes, quesos y salchichas de algas, el famoso cocido bretón, el Kig ha farz y los clásicos de la pastelería bretona. Y muchos son los que, una vez llena la cesta, se sientan en la terraza de un café a disfrutar de conciertos, cantos marineros y otros espectáculos que contribuyen a la notoriedad del lugar. Otro ejemplo emblemático es el mercado de Merville, centro gastronómico de Lorient, que ofrece la mejor pesca local. El primer puerto pesquero de Francia, con una captura de 25 000 toneladas de pescado al año, aprovisiona al mercado local de productos muy frescos. Una visita imprescindible para descubrir el día a día de esta región marítima.