

BEAUBRUN La saga des Hadadi dans le quartier de Beaubrun-Tarentaize

Commerces. Sur l'avenue Émile-Loubet, deux devantures captent l'attention des passants. Au fronton, en lettres rouges, le nom de leur fondateur, Sadi Hadadi.

Dans ma rue 2/2

C'est presque une saga à l'américaine : Sadi Hadadi est arrivé en France, à Paris, de son Algérie natale en 1952, il n'a aucune formation et enchaîne les petits boulots. Il rentre comme cariste chez Citroën, huit mois plus tard il est déjà chef d'équipe. «Là je me suis tout de suite intégré, j'ai immédiatement sympathisé avec mes collègues.»

« Je ne connaissais pratiquement pas le métier »

Sadi Hadadi, fondateur des deux boucheries

Il y restera six ans. « Mais pour nous, la famille c'est important, alors j'ai répondu à l'appel de mon oncle qui tenait une boucherie au 8 de la rue Pierre-Sémard. Je l'ai quitté pour m'associer avec un cousin dont la fille est devenue mon épouse. Au

Une histoire de famille

Aujourd'hui à la retraite, Sadi Hadadi reste actionnaire de l'entreprise. Son fils, Farid assure la relève et c'est lui qui, avec son épouse Kamila, fait marcher les deux commerces (notre photo).

Il emploie une douzaine de personnes. Cependant, celui-ci a une vision beaucoup « moins optimiste » de l'évolution du quartier.



Photo Josette Gente

bout d'un temps, il m'a confié la boucherie. Ça n'a pas été facile, je n'ai pas fait d'études, je ne connaissais pratiquement pas le métier. C'était la période de la guerre d'Algérie, on vivait dans la crainte. Dans les années 60, je suis venu m'installer avec mon associé au 44 de la rue Tarentaize. Avec une camionnette aménagée je faisais également des tournées, je servais mes clients, bien souvent des mineurs, à domicile.

Mon associé est parti et, en 71, j'ai acheté une autre boucherie rue Polignais. Je faisais tourner les deux magasins. Lors de la restructuration du quartier, j'ai été expulsé par la Ville, j'ai donc acheté un magasin de meubles qui était à vendre en face de la sécu. Je l'ai ouvert le 4 août 1978, c'est drôle, c'est là que j'avais acheté les meubles de notre chambre lorsque je me suis marié. À cette époque, la viande était directement accessible sur des étals, les clients se ser-

vaient à la main. J'ai alors commencé par mettre des fourchettes à leur disposition. L'hygiène, ça a toujours été mon souci, j'ai toujours essayé de faire le maximum, d'être aux normes.

Transmettre son savoir

Pour moi, c'était une fierté de montrer l'intérieur de mes chambres froides aux clients. Lors d'une visite, le directeur du service d'hygiène

me m'a dit : « Transmettez votre savoir et votre discipline à vos enfants ». J'étais très fier ! »

Et Sadi Hadadi, intarissable lorsqu'il s'agit d'anecdotes et de souvenirs, de conclure : « Saint-Étienne m'a adopté et je ne le regrette pas, à une époque je me suis beaucoup investi pour la ville en étant président d'une commission extra-municipale, cela m'a permis de rencontrer des ministres comme Martine Aubry ou Pierre Bérégovoy ». ■

« Ce quartier n'est plus celui que j'ai connu »

Sandra représente la troisième génération de propriétaires du bar des Acacias.

Elle raconte : « Mon oncle était là avant, et avant c'était ses beaux-parents. Ce bar représente toute mon histoire, j'y ai grandi. Petite, je fréquentais l'école maternelle rue Martouret. Mais ce quartier n'est plus celui que j'ai connu. Il a perdu son caractère familial, il est moins solidaire. J'ai parfois un petit sentiment d'insécurité. Ma clientèle a changé avec le départ des employés de la sécu ou de la CAF. Cela s'amplifiera avec le départ de la Comédie, une clientèle sympa avec qui il faisait bon échanger. Ma clientèle d'habitues est plus âgée. »

Constat amer donc, pour Sandra : « Pour moi c'est la fin d'une époque, il n'y a plus de règles, des jeunes circulent en scooter sur le trottoir, passent sur les terrasses... Le stationnement est complètement anarchique. Le chacun pour soi est la règle ». ■



■ Mimi (assis) et Tinou sont des habitués du café des Acacias. Photo Josette Gente

« Nous nous réjouissons de trouver des interlocuteurs »

Pour Lionel Saugues, adjoint au commerce, la place Boivin et l'avenue Émile-Loubet seront entraînées par une dynamique commerciale forte créée par l'arrivée de locomotives sur la place du Peuple. Un flux devrait s'établir entre cette place et le nouveau parking du Clapier. « Nous avons rencontré les commerçants, ils souhaitent créer une association. Nous avons face à nous de vrais interlocuteurs avec un discours unique. Cela nous réjouit car nous avons besoin d'avoir l'avis de ces chefs d'entreprise. Sur ce secteur nous avons la chance d'avoir une offre commerciale diversifiée qui se porte bien. Des interventions publiques sont prévues, sur l'avenue Émile-Loubet et sur la place Boivin. »

La Maison Chauvet : sur l'avenue depuis 1934



■ Pour Paul Chauvet (en gris), il est indispensable de savoir s'adapter : le site internet du magasin est en voie de construction. Photo Josette Gente

Si Gustave Chauvet, le fondateur revenait, il ne serait sans doute pas dépaycé même si certains produits commercialisés actuellement lui sembleraient étranges car, ici, le conditionnement est encore manuel. Si la torréfaction ne représente plus qu'une petite part de l'activité, la machine à torréfier trône toujours dans le magasin. Mais les jours où une chaude odeur de café grillé sortait de la boutique sont plus rares. Il a

fallu s'adapter à la réalité, alors Paul Chauvet propose des produits de liquidation à tout petits prix. « La dynamisation du quartier amènerait peut-être une nouvelle clientèle. J'aimerais que les clients reviennent chez moi pour la qualité des produits et non pour les prix. En créant une association, on pourrait refaire ce qui existait il y a une trentaine d'années, mais pour cela il nous faut l'aide de la municipalité ». ■