



# Au printemps, Marseille aura (enfin) ses grandes halles

Par Romain Capdepon

**Sur 2 000 m<sup>2</sup>, de part et d'autre du cours Estienne-d'Orves, un "food hall" et un marché de producteurs locaux, reliés par une incroyable terrasse, vont créer la sensation en mai. Un projet fou né au coeur du confinement. Récit**

Laurent et moi, on est deux gros épicuriens, on aime la bonne chère, les repas gargantuesques entre amis, lâche Julien Fabre, pour être clair, moi, mon modèle, c'est plus Gérard Depardieu que Brad Pitt ! " Alors quoi de plus naturel que les deux larrons aient eu l'idée de leur vie autour de quelques quilles de rouge et d'une bonne barbaque grillée ?

C'était en avril 2020, en plein confinement. La Terre avait cessé de tourner, chacun s'était recentré sur le sens de la vie, de sa vie. À 45 ans, au mitan de leur carrière, les deux hommes n'ont plus grand-chose à prouver. Laurent Battisti - après avoir créé en seulement 15 ans Le Pointu, le Bar Bû, Le Bar des Pêcheurs, le Bistrot l'Horloge, Le Caribou (il ne tient plus "que" Le Phonographe) - est l'un des petits princes marseillais du milieu des bars et de la restauration. Julien Fabre, à la tête de l'agence Sunmade, fait, lui, partie des communicants les plus en vue de la ville. Ces deux-là ont des gueules, de l'entregent, et juste ce qu'il faut de folie. L'attelage a du sens, mais ça ne suffit pas. Il faut l'idée, et la bonne. " On rêvait de monter un beau projet ensemble mais on ne savait absolument pas quoi sauf qu'on voulait que cela soit le prolongement de notre art de vivre, ne pas avoir l'impression de travailler ! Alors ce jour-là, comme on avait du temps de cerveau disponible, on s'est dit : personne ne repart tant qu'on n'a pas trouvé !

Un projet à plus de 3 millions d'euros

Après quelques tournées, la fulgurance sort de la bouche de Laurent : " Et pourquoi pas des halles ? " Julien est KO debout. " Ça a tout de suite fait écho en moi parce que je suis un fan de halles. C'est d'ailleurs le premier endroit que je visite en découvrant une ville. Je l'ai fait à Buenos Aires, à Lisbonne, à Madrid, Séville, Barcelone, Biarritz... C'est là que l'on ressent la température d'une ville, que l'on capte des instantanés de la culture locale, s'emballe Julien Fabre. On était bouillants mais on savait que le lieu allait tout conditionner. " Le lendemain, Laurent Battisti dégage la bonne adresse, qui, avec du recul, tombe sous le sens tant les adeptes de gueuletons et autres oiseaux de nuit ont fantasmé que cette carcasse sans vie devienne un jour the place to be : "Les Grandes Halles du Vieux-Port" verront donc le jour, au beau milieu du prestigieux cours Estienne-d'Orves, dans le millier de mètres carrés laissés à l'abandon, depuis 5 ans, par l'enseigne Buffalo Grill

Le projet est lancé à pleine vitesse. Le vertige n'est pas loin. " On a signé le fonds de commerce en quelques jours, sans la moindre condition suspensive ! ", s'étonne encore le communicant. Le duo n'a plus le choix face à " ce chantier tentaculaire " : c'est le triomphe ou le crash. Il manque une jambe au projet et, à dire vrai, de gros biftons aussi. Reza Zographos sera le troisième atout. Depuis 25 ans, il monte des sociétés dans l'import-export, le tourisme, l'hôtellerie. " Il a tout de suite apporté sa culture business ", selon Julien Fabre. Reza entraîne aussi dans l'aventure son épouse, Olympe, une architecte de talent, qui va donner corps au rêve (voir les projections). " C'était dingue : les planètes s'alignaient en permanence autour de ce projet fou. Le matin, on se levait et les problèmes de la veille s'étaient réglés





comme par magie au cours de la nuit

Le tour de table de cette ambition, selon nos informations à plus de 3 millions d'euros, est complet quand Johann Charrier et Olivier Tahon (PDG et directeur du groupe Parlym à l'Estaque) et le plus jeune chef étoilé, Ludovic Turac (Une Table au Sud), entrent dans la danse...

"Ça sera un lieu avec des gens qui ont du tempérament et du savoir-faire. "

Reste alors à trouver la bonne formule pour faire de ces halles le lieu emblématique du centre-ville, l'adresse incontournable des bons vivants : du déjeuner d'affaires, à l' afterwork, au brunch en famille le dimanche en passant par les soirées avec les copains venus visiter nos contrées. " Marseille ne supporte pas les copier-coller et ça tombe bien parce qu'aucune des halles n'a une terrasse de 400 places !, enchaîne Julien Fabre, enfilant sa casquette de marketeur, ça sera un lieu fait par des Marseillais pour les Marseillais, avec des gens qui ont du tempérament et qui sont légitimes dans leur savoir-faire et leurs produits surtout

Dans les 900 m<sup>2</sup> de l'ancien Buffalo Grill, autour d'un grand bar central et de 8 h à au moins 23 heures, sept jours sur sept, une quinzaine d'échoppes aux accents méditerranéens : une trattoria italienne tenue par l'équipe de la pizzeria La Bonne Mère à Vauban ; un comptoir d'écaillers-poissonniers proposé par le restaurant du Panier Entre terre et mer ; un rôtiiseur, un libanais, un kebab israélien, des tapas espagnoles... " On s'est vite rendu compte qu'on allait être à l'étroit et surtout que des halles dignes de ce nom devaient proposer un marché ", précise Julien Fabre.

Là encore, le destin prend sa part. Pile en face, la Maison de l'artisanat a fermé il y a un an. Boucher, fromager, boulanger, maraîcher : sur 1 100 m<sup>2</sup>, on y trouvera des produits locaux. De l'autre côté du Vieux-Port, à la mairie, Rebecca Bernardi, l'adjointe au commerce, est emballée : " C'est un projet sérieux avec des gens qui savent faire. Cela va faire revivre deux locaux, dont ils se sont engagés à respecter l'aspect patrimonial, et en plus des restos, les habitants pourront y faire leurs courses de proximité. Ça coche toutes les cases !

Alors que la municipalité rêve de monter sa halle sur la Canebière, et que sous la Halle Puget, à Colbert (1er), un marché en extérieur verra le jour courant 2022, cette aventure-là démarrera en mai, avec à la baguette Audrey Berr, débauchée à l'Intercontinental, et des projections " entre 2 et 4 000 personnes par jour ". Beaucoup en ont rêvé, une poignée de fadas l'ont fait.

La Maison de l'artisanat a fermé il y a un an

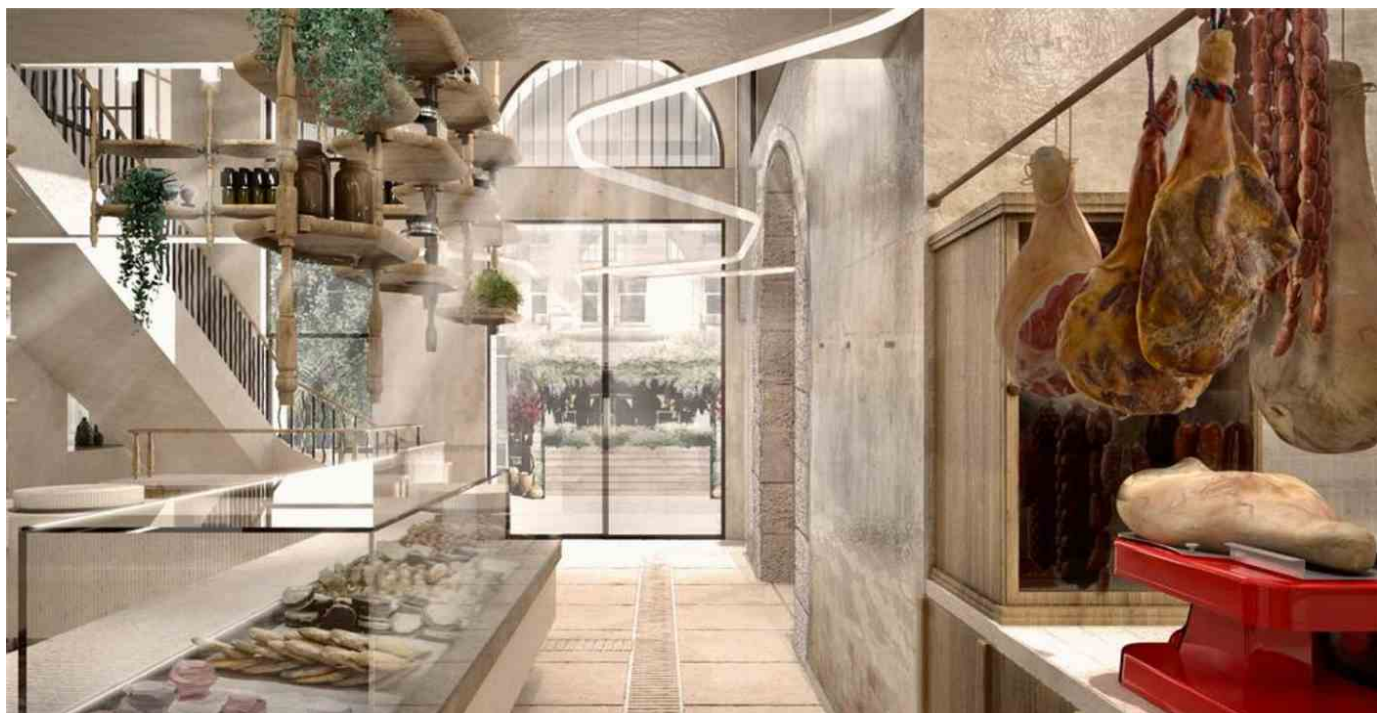
Le 31 décembre dernier, la Ville de Marseille a remis les clés de la Maison de l'artisanat, installée au 21, cours Estienne-d'Orves, à son propriétaire dans l'indifférence générale. Alors qu'au plus fort de son activité, le musée pouvait accueillir 10 000 visiteurs par exposition, aucun nouveau projet du même type n'est annoncé et l'adjoint à la culture, Jean-Marc Coppola, témoigne simplement de " l'engagement d'une action culturelle en faveur de l'artisanat et des métiers d'art ". Ouverte en 1983 à l'initiative de la Ville, de la CCI et de la Chambre des métiers, la Maison de l'artisanat est une association loi 1901. C'est seulement en 2019 qu'elle est intégrée aux Musées de Marseille. Tout juste avant une longue fermeture à cause de la crise sanitaire et alors que le propriétaire mettait rapidement fin au bail de ce bâtiment de l'ancien arsenal des galères royal, autrefois dédié aux ateliers du bain et au logement des forçats. Occupé par un imprimeur, ce local en mauvais état avait été restauré à l'aube des années 80 pour accueillir des expositions autour des métiers traditionnels. Dès 1987, la Maison de l'artisanat commençait à s'intéresser à d'autres pays ou à accueillir des rencontres régionales de créateurs.

Au fil du temps, de nombreuses personnalités y ont été célébrées : Jean Marais en 1984 puis Zizi Jeanmaire et Roland Petit, Françoise Fabian, Alexandre Jodorowski ou Marie-Claude Pietragalla... Pour poursuivre les missions de la Maison de l'artisanat, les musées de Marseille entendent " développer des projets artisanat/design dans le même esprit ", poursuit Jean-Marc Coppola, à travers " un partenariat structurant avec la Chambre des métiers et de l'artisanat et Marseille design Méditerranée ", comme pour l'exposition Souffles qui a eu lieu cette année au Château Borély ou celle qui se prépare pour septembre : L'objet d'une rencontre au Musée d'Histoire de Marseille qui visera à mettre en avant " la transmission des savoir-faire, la créativité et les formes ". Des binômes designer-artisan y proposeront leurs oeuvres réalisées à quatre mains. L'élu y voit une occasion d'exprimer son " soutien aux créateurs





contemporains innovants de l'après-Covid 19



[https://images.laprovence.com/v1/focus=900x538/cover=993x520/image:media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221\\_1\\_5\\_1\\_1\\_0\\_obj25433886\\_1.jpg](https://images.laprovence.com/v1/focus=900x538/cover=993x520/image:media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221_1_5_1_1_0_obj25433886_1.jpg)

visuels olympe architecture Pierre calcaire au sol sous forme de grandes dalles non rectifiées, terre cuite en faïence vernissée.







[https://images.laprovence.com/media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221\\_1\\_5\\_1\\_1\\_0\\_obj25433893\\_1.jpg?twic=v1/focus=556x610/cover=1240x698](https://images.laprovence.com/media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221_1_5_1_1_0_obj25433893_1.jpg?twic=v1/focus=556x610/cover=1240x698)

visuels olympe architecture



[https://images.laprovence.com/media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221\\_1\\_5\\_1\\_1\\_0\\_obj25433899\\_1.jpg?twic=v1/focus=388x509.5/cover=1240x698](https://images.laprovence.com/media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221_1_5_1_1_0_obj25433899_1.jpg?twic=v1/focus=388x509.5/cover=1240x698)

Comme sur un marché, l'espace sera travaillé sur un découpage de rues, les ouvertures se transformeront en voies de circulation comme lors d'une déambulation.





[https://images.laprovence.com/media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221\\_1\\_5\\_1\\_1\\_0\\_obj25433854\\_1.jpg?twic=v1/focus=544x402/cover=1240x698](https://images.laprovence.com/media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221_1_5_1_1_0_obj25433854_1.jpg?twic=v1/focus=544x402/cover=1240x698)

visuels olympe architecture



[https://images.laprovence.com/media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221\\_1\\_5\\_1\\_1\\_0\\_obj25433909\\_1.jpg?twic=v1/focus=900x643.5/cover=1240x698](https://images.laprovence.com/media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221_1_5_1_1_0_obj25433909_1.jpg?twic=v1/focus=900x643.5/cover=1240x698)







Enduits de chaux et tapisserie créeront un écrin dépouillé.



[https://images.laprovence.com/media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221\\_1\\_5\\_1\\_1\\_0\\_obj25433909\\_1.jpg?twic=v1/focus=900x643.5/cover=300x169](https://images.laprovence.com/media/hermes/2021-12/2021-12-21/20211221_1_5_1_1_0_obj25433909_1.jpg?twic=v1/focus=900x643.5/cover=300x169)

visuels olympe architecture ■

