

DÉCOUVREZ LES NOUVELLES GRANDES HALLES DU VIEUX-PORT !

Le 6 Jul 2022 Actu Découverte



Les Grandes Halles du Vieux-Port devraient ouvrir pour la mi-juillet. Les Marseillais pourront se rendre dans cet espace de 2000 m² pour acheter de bons produits frais et locaux, déguster des spécialités méditerranéennes et se retrouver autour d'un bon verre de vin ou d'un cocktail ! On vous en dit plus sur ce projet !

C'EST QUOI LES GRANDES HALLES DU VIEUX-PORT ?

Les Grandes Halles du Vieux-Port, c'est un nouveau lieu consacré à la gastronomie et plus particulièrement à la cuisine méditerranéenne. Les halles s'installent sur le [cours Honoré d'Estienne d'Orves](#) de part et d'autres de la place. En effet, les Grandes Halles du Vieux-Port investissent deux bâtiments du cours : l'ancien restaurant **Buffalo Grill** et les **anciens arsenaux de la marine**. Entre ces deux espaces, une terrasse ombragée de **400 places assises** s'étend sur le cours pour recevoir les clients !



Ce projet a vu le jour pendant le confinement. Pour **Julien Fabre** et **Laurent Battisti**, deux des fondateurs du projet, l'objectif avec les halles du Vieux-Port était de créer un lieu de partage et d'échanges où Marseillais et touristes peuvent se retrouver, discuter autour d'un verre ou d'une bonne assiette. Les halles du Vieux-Port sont ouvertes toute la journée ainsi que le soir jusqu'à minuit en semaine et le dimanche et jusqu'à 02h00 les jeudis, vendredis et samedis ! L'idée est de répondre aux besoins de chacun à toute heure de la journée ! Vous pourrez venir prendre un café le matin, un déjeuner en terrasse le midi, une pâtisserie ou une glace au goûter, un cocktail en afterwork, un brunch le dimanche midi etc.



Parmi les co-fondateurs du projet nous retrouvons : **Laurent Battisti**, entrepreneur dans le domaine de la brasserie et de la restauration depuis plus de 20 ans, **Julien Fabre** qui dirige l'agence de communication Marseillaise *Sunmade*, **Reza Zographos** un promoteur immobilier qui fonde des entreprises dans le domaine de l'import-export, du tourisme ou encore de l'hôtellerie depuis plus de 25 ans, **Romain Larrieu**, responsable de la **cave Auchan Gourmand** situé au sein du **Prado**

Shopping et **Johann Charrier** et **Olivier Tahon**, Président Directeur Général et Directeur Général du groupe *Parlym*. Tous Marseillais, ils avaient à cœur de créer un nouveau lieu de vie dans cette ville qu'ils aiment tant !



C'est l'architecte **Olympe Zographos** et son cabinet *Olympe Architecture* qui s'occupent d'aménager les Grandes Halles du Vieux-Port. Les matériaux utilisés sont naturels et évoquent la Provence : le chêne, l'olivier, la pierre etc. Pour mener à bien ce projet de petit village gastronomique, Olympe Zographos a fait appel à des artisans locaux pour la conception des différents stands.

DEUX GRANDS ESPACES

Deux grands espaces composent les halles du Vieux-Port :

- Le **Food Hall**. Composé de **12 échoppes**, d'un bar et d'une cave à vin, il s'installe à la place de l'ancien **Buffalo Grill**. Son architecture rappelle celle d'un village provençal avec ses rues pavées qui permettent de circuler d'une échoppe à l'autre. Pour commander, c'est très simple. Il suffit de s'asseoir à table et de scanner le QR code pour avoir la carte des différentes échoppes. Ensuite, vous récupérez votre repas au comptoir !
- Un **espace dédié à l'achat de produits frais et locaux** installé dans les locaux des anciens arsenaux. Vous y retrouverez notamment un marché de producteurs locaux, un primeur, un brasseur provençal, une épicerie corse, une boucherie, une fromagerie locale et un boulanger Bio. Cet espace est encore en cours d'aménagement et ne peut pas encore recevoir du public. Le lieu devrait ouvrir à l'automne prochain.



QU'EST-CE QU'ON POURRA MANGER ?

L'espace restauration se compose de 12 échoppes qui mettent en avant les différentes saveurs méditerranéennes.

A l'entrée, sur la gauche vous retrouverez notamment l'un des plus vieil écaillers de Marseille. Il s'agit de *Coquillages Claude* déjà installé à Mazargues, au Rove et à Carnoux-en-Provence. Des plateaux de fruits de mer, des homards et des langoustes vous seront notamment proposés.

Un peu plus loin, vous retrouverez un stand de pizza napolitaine tenu par **Olivier Poizat**, un Marseillais, amoureux de la pizza depuis toujours ! Vous y retrouverez des pizzas aux saveurs classiques et d'autres un peu plus originales, cuites dans un four artisanal !



Une véritable trattoria italienne ouvre également ses portes au cœur de ce Food Hall. Charcuterie, fromage, pâtes et sauces italiennes seront à déguster sur ce stand baptisé *Nonna Mina*.

Vous pourrez également faire un petit tour du côté du Liban pour déguster les mezzés, falafels et autres spécialités libanaises de ce stand tenu par **Joseph** du restaurant *La Vallée du Liban* situé sur la *Corniche Kennedy*.

Les Grandes Halles du Vieux-Port, c'est aussi le lieu idéal pour les amateurs de viande ! Une rôtisserie sera présente dans cet espace restauration. Poulets, saucisses, jambonneaux, épaules d'agneau ou encore travers de porc seront rôtis sur place afin de contenter tous les gourmands !

Vous dégusterez également de généreuses tapas espagnoles en vous rendant sur l'échoppe de **Roger de la Peña**, fondateur de *La Cave à jambon* sur la *rue Sainte*. Tortillas, patatas bravas, calamars, fromage et charcuterie seront à retrouver sur ce stand ! Vous pourrez accompagner votre repas d'un petit verre de sangria.

Les végétariens ne seront pas en reste. Une échoppe leur est spécialement dédiée ! Il s'agit de *La Serre*, qui propose une cuisine végétarienne et gourmande confectionnée à partir de produits locaux et de saison. La carte évoluera au fil des saisons. Un bar à jus et à smoothie s'installe sur ce stand. Il sera ouvert tout au long de la journée.



Enfin, pour les clients pressés, il sera possible d'aller faire un tour du côté de la sandwicherie de **Thomas de la Gamelle** qui propose des recettes revisitant les grands classiques des sandwiches français grâce à un mélange de viandes assaisonnées et de légumes marinés.

Pour les desserts, rendez-vous au coin sucré où vous retrouverez une sélection de glaces, chocolats et pâtisseries.

LE COIN DES BOISSONS

A ces différentes échoppes s'ajoutent le grand bar central situé sur la droite lorsque vous pénétrez dans le hall. Il ouvrira ses portes dès 8h du matin pour vous proposer des boissons chaudes. Un peu plus tard dans la journée, vous pourrez y déguster des cocktails préparés par des mixologues. Ils ont même travaillé sur des recettes spécialement imaginées pour les Grandes Halles du Vieux-Port. Pour les amateurs de bière, il y aura également du choix sur ce grand bar central.

Une cave à vin baptisée *Le canon du Vieux-Port* complète ce Food Hall. **Plus de 500 références de vin et de spiritueux**, français pour la plupart, seront en vente sur cet espace.



Auteur de l'article :
Emma Antosik

Copyright Tarpin bien

Attention ! Les commentaires ne sont pas forcément vus par les établissements et événements. Si vous souhaitez réserver ou acheter des billets, faite le directement via les liens proposés ci-dessus ou en contactant l'établissement. Les commentaires sont publics, par conséquent n'écrivez pas de coordonnées personnelles (téléphone, mail, adresse ...).

1 COMMENTAIRE



Dom sur 8 juillet 2022 à 20 h 03 min

Merci pour ce mini reportage et super contente de trouver enfin un endroit dignes pour tout les marseillais

[RÉPONDRE](#)

4021

39 ▼

DERNIÈRES ACTUS