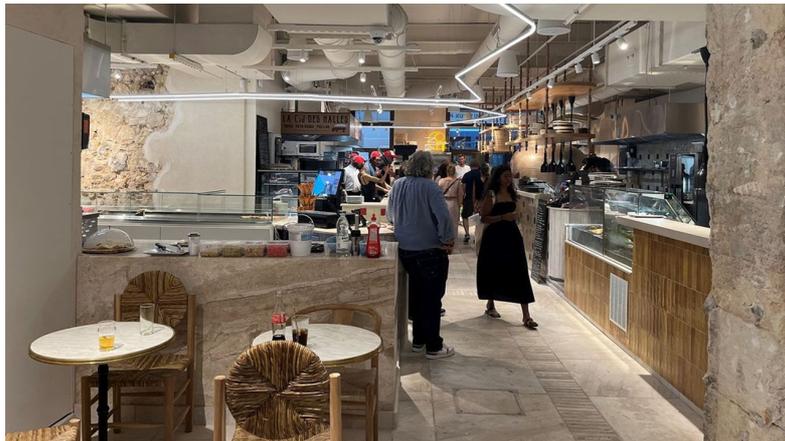




Les Grandes Halles du Vieux-Port font un pari culinaire au coeur de Marseille



Les Grandes Halles du Vieux-Port abritent une dizaine de comptoirs sur près de 1.000 mètres carrés. (Paul Molga)

Carton plein pour les Grandes Halles du Vieux-Port ouvertes au coeur de Marseille mi-juillet. Attirées par une offre culinaire éclectique, des centaines de clients se pressent jusqu'à tard le soir dans ce nouveau lieu de la gastronomie sudiste, qui entend faire de la cité phocéenne « le nouveau centre de gravité des cuisines méditerranéennes », selon son cofondateur Julien Fabre. Associé à un spécialiste de la restauration et à un promoteur immobilier du cru, ce patron d'une agence de communication a investi 7 millions d'euros dans cette nouvelle adresse de presque 1.000 mètres carrés qui abrite une dizaine de comptoirs : pizza napolitaine, cave à jambon d'Espagne, trattoria italienne, restaurant libanais, écailler...

« Nous offrons ici la synthèse du meilleur des gastronomies méditerranéennes », affirme-t-il. Le site sera complété à l'automne par un marché de producteurs et d'artisans de bouche locaux : fromagers, primeurs, brasserie, boucherie traditionnelle, boulanger bio, épicerie fine corse... L'ensemble attend au moins 2.000 clients par jour et table sur un chiffre d'affaires annuel de 10 millions d'euros.

Revitalisation urbaine

Le concept se veut original. Profitant de la météo clémente du Sud, les nouvelles halles se sont démarquées du modèle de référence lyonnais pour proposer à ses clients de s'attabler librement en terrasse sur une des 400 places avec le repas de leur choix pris aux comptoirs. « Les huîtres fines côtoient ici les sandwiches végétariens, les entrecôtes, les tapas de charcuterie et de fromage. Chacun vient là avec ses propres envies gourmandes », résume le patron. Un grand linéaire de bar agrémenté d'une cave à vin bien fournie complète l'offre.

L'équipe des Grandes Halles prévoit de se rémunérer sur la location des espaces et un pourcentage du chiffre d'affaires de chaque échoppe. « Une bonne affaire », selon Michel Assadourian, le fondateur de la marque de téléphones Wiko qui a personnellement investi dans trois échoppes du site.

Comme à Toulon, qui a récemment ouvert ses propres halles dans un quartier en cours de revitalisation, celles de Marseille veulent fournir un nouvel élan à leur environnement urbain. Dès l'annonce du projet, il y a deux ans, les restaurateurs de la place



Estienne-d'Orves, où elles se sont installées dans un Buffalo Grill en friche, ont eux aussi investi pour rehausser leur standing, profitant pour la plupart d'un prêt garanti par l'Etat (PGE) . « Cette place centrale dans la vie touristique marseillaise a retrouvé son faste », constate Isabelle Brémond, directrice de Provence Tourisme.

A la tête de cette institution du département des Bouches-du-Rhône, elle a lancé les rendez-vous de Marseille Provence Gastronomie (MPG). Depuis la première saison de cet événement estival en 2019, elle a invité près de 2 millions de gourmets à rejoindre ses festivités décalées, à l'image des dîners insolites qui accueillent des convives dans des lieux hors normes (sites industriels, domaines agricoles, monuments historiques...) pour déguster les menus des chefs locaux.

Comment affronter la montée des incertitudes ?

Inflation, hausse des taux d'intérêt, Ukraine et maintenant incertitude politique, les chocs se multiplient. Pour évoluer dans un environnement de plus en plus complexe, l'expertise de la rédaction des Echos est précieuse. Chaque jour, nos enquêtes, analyses, chroniques et éditos accompagnent nos abonnés, les aident à comprendre les changements qui transforment notre monde et les préparent à prendre les meilleures décisions.

Je découvre les offres

