

INTERVIEWS

LES GRANDES HALLES DU VIEUX-PORT RACONTÉES PAR JULIEN FABRE

Publiée le ven 01/07/2022 - 09:24 / mis à jour le lun 11/07/2022 - 16:40 Écrit par [Alexandre](#)



RESTAURANTS | MARSEILLE

15 échoppes de restauration 100% méditerranéenne : voici ce qui attend les marseillais le 15 juillet sur le cours d'Estienne d'Orves. Nous avons le plaisir de rencontrer Julien Fabre, l'un des co-fondateurs, qui nous a tout raconté sur la genèse de ce projet fou !

Est-ce que vous pourriez vous présenter ?

Julien Fabre : Moi, j'ai une double casquette. Je sais piloter des projets, créer des entreprises et je sais penser toute la stratégie d'un projet autour de son ADN, comment il s'exprime, qui il est et comment il rayonne après. Je suis accompagné de deux compères sur ce projet.

Reza Zographos, lui c'est le promoteur. Il a apporté toute la connaissance dans les travaux avec sa femme Olympe qui est architecte. Il a une expérience de relation avec le public et il amène une vision de l'organisation.

Laurent Battisti lui c'est l'artiste. C'est le mec qui a quasiment la moitié des affaires de la place (Le Pointu, le Phonographe, le Caribou, le Bar de l'Horloge, le Barbu, la Dame Noire...). Il sait animer des lieux, les rendre attractifs, c'est son vrai métier. Donc c'est lui qui va être l'homme de l'art au quotidien lorsque Reza et moi on aura livré le projet.

On a mis, à tous les niveaux, de superbes équipes en place. Les Halles c'est 40 personnes pour la société d'exploitation et 6/7 employés par échoppe. Au total, c'est 150 emplois pour un lieu ouvert toute l'année 7 jours sur 7.



VOUS AIMEREZ AUSSI



RESTAURANTS INSOLITES À MARSEILLE : DÉCOUVREZ LE TOP DES TABLES PRIVÉES



Vous êtes à la recherche d'un... **YENTRUS ALLIE LE BEAU, LE BON ET LE BIENVEILLANT AU CHÂTEAU D'AVIGNON**



C'est dans le parc du Châtea... **« CHEZ PAUL » : UN GOÛT DE BOUT DU MONDE**

L'Auberge du Corsaire ("Che...



Julien Fabre et Laurent Battisti devant les futures halles © Alexandre Masgrimaud

Comment est né ce projet fou ?

J.F : Les Grandes Halles c'est un projet qui a un peu plus de 2 ans aujourd'hui. C'est en se rencontrant tous les trois, en échangeant à l'occasion du 1er confinement que l'on s'est dit « *tiens il y a un intérêt commun autour de futures Halles à Marseille sur lequel on pourrait être chacun complémentaire, avec un vrai rôle à jouer* ». On avait envie de participer à l'attraction de la ville. Les Halles c'est un lieu qui nous a toujours guidé et inspiré partout dans nos voyages. C'est un vrai instantané d'une culture, d'un pays où on peut rencontrer les gens, la culture populaire dans le bon sens du terme. Les Halles ça fait 20 ans, peut-être plus, que Marseille en parle, en rêve, et finalement on ne fait rien. Il y a des projets en l'air, des projets avortés. On s'est dit "on va faire comme si c'était possible" et puis on va y aller.

De quelle manière a-t-il pu être concrétisé ?

J.F : Après avoir laissé le projet venir à maturation, on s'est dit que l'étape suivante pour le valider c'était d'avoir un lieu. Parce que pour nous les Halles c'est d'abord un lieu qui doit à la fois avoir une âme, qui doit avoir un certain volume et qui doit surtout avoir un emplacement privilégié. Il s'avère qu'on a réussi à avoir un local, anciennement Buffalo Grill en plein coeur du cours d'Estienne-d'Orves. Une fierté de récupérer ce bastion sans âme pour en faire quelque chose.

JULIEN FABRE

C'est vraiment ça Marseille, on aime bien bouffer et on est des grandes gueules.

Après avoir trouvé le lieu idéal sur le Vieux-Port, quelle a été l'étape suivante ?

J.F : Après avoir trouvé le lieu, il fallait vite monter un concept et trouver des financements. Moi mon métier c'est la communication, le marketing. J'ai très vite créé l'ADN du lieu autour de la cuisine méditerranéenne qui était pour moi un fil conducteur autour du concept de "Grande gueule, fine bouche". La réponse graphique a été toutes ces grandes gueules ouvertes que l'on retrouve également sur notre site internet. C'est vraiment ça Marseille, on aime bien bouffer et on est des grandes gueules. On s'est dit que ce n'était pas incompatible. Une fois que l'ADN est posé, il faut réfléchir à où on veut aller, si le voyage c'est la méditerranée il nous faut un libanais, un espagnol, un italien et on s'est payé le luxe d'appeler tous ceux qui nous semblaient être les meilleurs et ils ont quasiment tous dit oui. Pareil pour les financements, car c'est un projet à plusieurs millions d'euros, plus de 6 millions au total. On n'a pas eu de mal à trouver

des investisseurs privés marseillais, chefs d'entreprise, qui ont voulu jouer avec nous, qui croyaient au projet et de là, les banques nous ont suivi. Donc finalement ça a été très facile. On s'est dit c'est génial, on a tout pour y aller.

Que comptez-vous apporter aux marseillais ?

J.F : On a été très contents de l'adhésion du grand public. On a très vite communiqué, à la fois sur les réseaux sociaux et dans la presse, ce qui nous a permis d'avoir un référendum populaire avec des commentaires. Le commentaire qui est le plus revenu c'est "on a hâte". Ca a été pour nous la vraie victoire, de se dire qu'on avait répondu à un besoin populaire.

Après, le concept du projet, on est tous marseillais et on avait envie de rendre à Marseille ce qu'elle nous avait donné. L'envie d'entreprendre, l'amour du vivre ensemble, l'amour de la gastronomie, c'est ça notre moteur. On a travaillé le projet dans ce sens dans un lieu qu'on veut à la fois précis, abouti, sans concessions puisqu'on n'est pas allé à l'économie sur les matériaux, on n'a pas pris des gens par défaut parce qu'il fallait remplir. On avait une vision assez radicale de ce qui pour nous étaient les Halles marseillaises. Avec cette grande terrasse par exemple. On a été assez intransigeants, un peu comme des artistes qui avaient envie de faire aboutir leur oeuvre.

Il faut savoir qu'à partir du moment où les Halles seront ouvertes, elles ne nous appartiendront plus, elles appartiendront aux marseillais. C'est comme l'**Orange Vélodrome**, quand il n'y a pas de spectateurs, c'est un joli lieu mais qui n'a pas d'âme. Ce sont les supporters qui font le stade. Donc on a pensé ce lieu comme ça. Notre projet va s'arrêter là et on le livre à ceux qui veulent le vivre.



Futures Grandes Halles © Agence Olympe Architecture



Futures Grandes Halles © Agence Olympe Architecture

Une dernière question et pas des moindres : quels artisans seront présents sur place ?

J.F : Sur les 900m2 de l'ex- Buffalo Grill, vous pourrez retrouver une cuisine à déguster au comptoir, debout. Comme je l'ai dit, nous avons accordé beaucoup d'important à ce que les personnes présentes dans les Halles soient légitimes et avec une forte personnalité.

Vous retrouverez donc l'enseigne du Panier **Entre terre et mer** qui proposera un comptoir d'écaillers-poissonniers ou Maheva, de la mythique **pizzeria de la bonne mère** qui tiendra une trattoria italienne tandis qu'un champion du monde local de la pizza y installera son four. La Grèce, l'Italie, l'Israël ou l'Espagne : ici tout sera **axé à 100% sur la cuisine méditerranéenne**.

Des animations artistiques auront également lieu. La première exposition magistrale sera proposée par **le graffeur Nhobi** dans les Halles. On veut ce lieu vraiment vivant où ça va brasser, la bouffe, la fête.

EN SAVOIR PLUS / Site des Grandes Halles du Vieux-Port