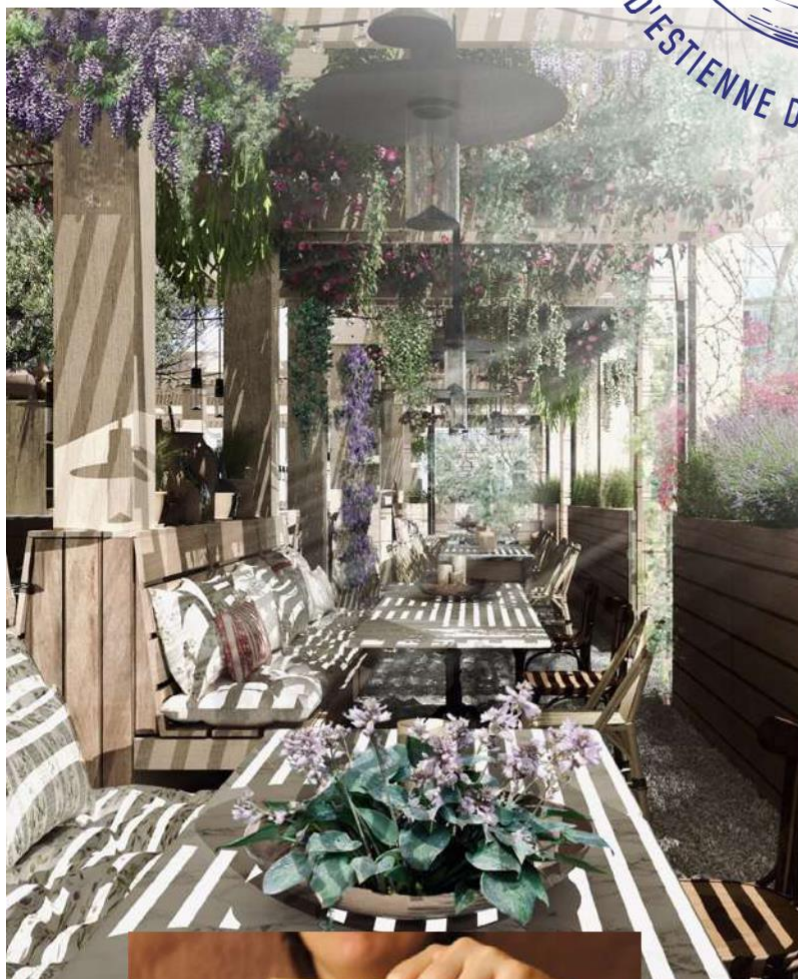




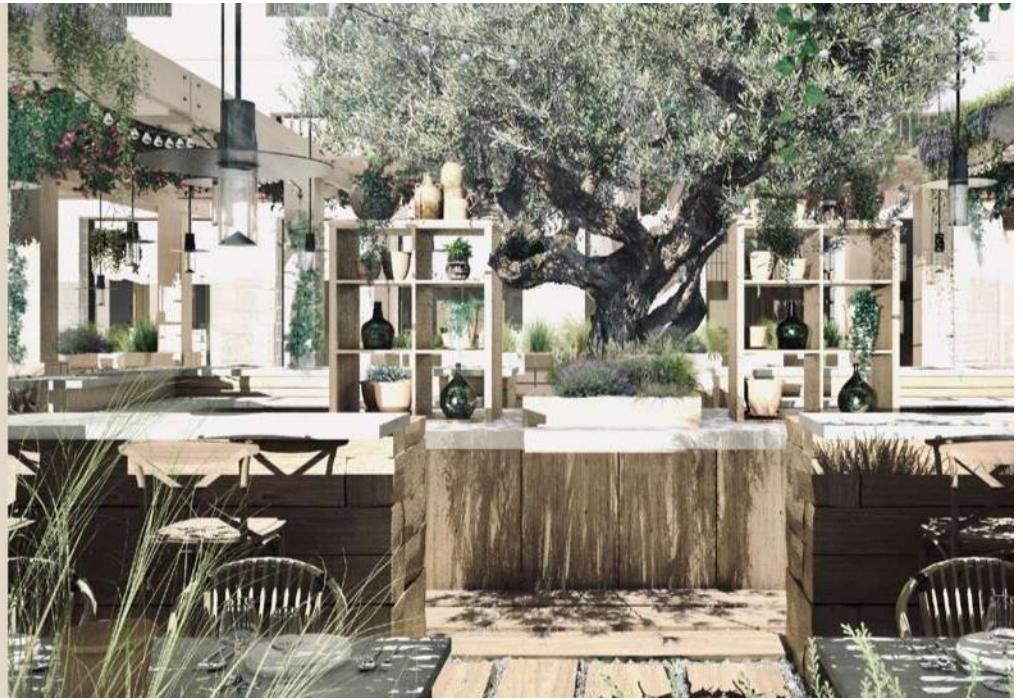
Communiqué de presse | Décembre 2021



La nouvelle adresse marseillaise qui mixe gastronomie, convivialité, qualité et générosité ouvrira en 2022.

En plein cœur de la cité phocéenne, au 30A Cours d'Estienne d'Orves, des travaux viennent de débuter ! En lieu et place de l'ancien Buffalo Grill, les Grandes Halles du Vieux-Port, qui ouvriront au printemps 2022, vont devenir l'adresse incontournable des bons vivants. Véritable village dans la ville, mix parfait entre qualité des produits, convivialité, diversité et générosité, elles seront le reflet des envies et des valeurs qui animent les marseillais à l'origine du projet.





2 000 m² dédiés à la bonne chère



Le Cours d'Estienne d'Orves s'apprête à changer de visage. De part et d'autre de la place, les Grandes Halles du Vieux-Port déploieront une offre de restauration de qualité et très diversifiée. D'un côté, un **espace Food Hall réunissant une quinzaine d'échoppes**. Cuisine marseillaise, libanaise, espagnole, italienne ou encore israélienne, chaque comptoir permettra un véritable voyage des sens, à réaliser sur place ou à emporter.

Sur la place centrale, c'est sous la canopée que seront installées **400 places assises en extérieur**. Une invitation à prendre le temps de déguster des mets aux accents ensoleillés, à toute heure de la journée et jusque tard dans la nuit.

De l'autre côté du Cours, dans les anciens arsenaux de marine, **se côtoieront un marché de producteurs locaux**, un primeur, un brasseur provençal, une boucherie traditionnelle, une épicerie fine corse de prestige, une fromagerie locale de renommée et un boulanger Bio.



Une palette de saveurs sélectionnées avec soin

En se donnant rendez-vous aux Grandes Halles, locaux et touristes seront assurés d'y (re)trouver une offre qui satisfera le plus grand nombre, et ce tous les jours de l'année. On y rencontrera des grands noms de la gastronomie locale : **une trattoria italienne** tenue par l'équipe de la Pizzeria de la Bonne Mère, **un comptoir d'écaillers-poissonniers** proposé par le restaurant du Panier Entre terre & mer, mais aussi **un rôtisseur, un libanais, un kebab israélien, des tapas espagnoles...** Tel un véritable coup de projecteur sur la gastronomie marseillaise, **le chef**

Ludovic Turac du restaurant « Une Table au Sud » aura également une place de choix au cœur du projet. Fidèle à ses valeurs, il y cuisinera des recettes d'exception avec des ingrédients locaux.

Le grand Bar Central, qui ouvrira ses portes dès 8h du matin, viendra compléter l'offre du Food Hall et garantira une pause bien méritée à quelques pas de la cohue quotidienne du Vieux-Port.



- Marseille - Le Quai du Canal



À l'origine... Marseille

Partageant une passion pour les bons produits, les co-fondateurs des Grandes Halles livrent ici leur vision de l'art de vivre méditerranéen, qui se vit au grand air comme en intérieur, de jour comme de nuit. Parmi les associés : **Laurent Battisti**, entrepreneur dans le domaine de la brasserie et de la restauration depuis plus de 20 ans ;

Julien Fabre, dirigeant de l'agence de communication marseillaise SUNMADE ;

Audrey Berr, actuellement Chef concierge émérite de l'Intercontinental à Marseille et Secrétaire générale adjointe du Comité directeur Les Clefs d'Or France, qui quitte l'Hôtel Intercontinental pour devenir la Directrice d'exploitation des Grandes Halles ;

Reza Zographos, entrepreneur et promoteur immobilier, qui depuis plus de 25 ans a fondé des entreprises dans le monde de l'import-export, du tourisme et de l'hôtellerie ;

Johann Charrier et **Olivier Tahon**, respectivement Président Directeur Général et Directeur Général du Groupe Parlym et **Ludovic Turac**, plus jeune chef étoilé de France, consacré par le guide Michelin. Avec eux, ce sont les toutes premières halles de Marseille qui verront le jour.



Laurent Battisti



Julien Fabre



Audrey Berr



Reza Zographos



Ludovic Turac

