



DOSSIER DE PRESSE

| 2023 |

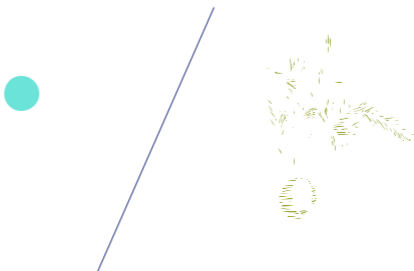


L'adresse marseillaise qui mixe gastronomie, convivialité, qualité et générosité !



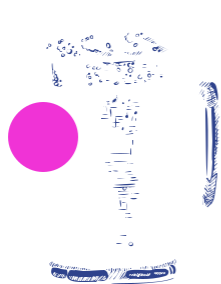
« Créé en pleine période de confinement et de crise sanitaire, à l'heure où les liens sociaux étaient réduits à zéro, notre projet était d'ouvrir un lieu unique de partage et d'échange dans un quartier central de Marseille. Nous souhaitons que les habitants et les touristes puissent rapidement s'approprier cette nouvelle adresse, qui sera une synthèse du meilleur de la cuisine méditerranéenne. Au comptoir de la Taverne, dans les allées du Marché ou sur la terrasse centrale, chacun doit pouvoir vivre sa venue aux Grandes Halles dans un esprit de convivialité et de gourmandise. Parmi les échoppiers qui nous ont rejoint, nous avons choisi des artisans locaux, passionnés, adhérant aux valeurs du projet commun et proposant des produits d'excellence, à un coût raisonnable. De notre côté, nous sommes heureux d'exploiter également des installations centrales telles que le Grand Bar des Halles ainsi qu'un coin sucré proposant glaces, pâtisseries et chocolats. »

**Julien Fabre et Laurent Battisti,
fondateurs et associés**



En plein cœur de la cité phocéenne, Cours Honoré d'Estienne d'Orves, les Grandes Halles du Vieux-Port sont devenues l'adresse incontournable des bons vivants. Espace restauration, marché, taverne : Les Grandes Halles du Vieux-Port sont un véritable village dans la ville. Né d'un mix parfait entre qualité des produits, diversité et générosité, ce lieu est à l'image des valeurs qui animent les Marseillais à l'origine du projet.

Le Marché des Grandes Halles du Vieux-Port est OUVERT !



La partie marché située dans les anciens locaux de la Maison de l'artisanat et des métiers d'art vient compléter l'offre existante et donner tout son sens à la notion de Halles.



Un marché en plein cœur de Marseille

Ouvert du mardi matin au dimanche après-midi de 9h à 14h et de 16h30 à 20h, les épicuriens peuvent y retrouver des commerces de proximité pour venir y faire leur marché.

La sélection des artisans de bouche s'est faite sur la qualité et sur leur passion du métier : ces nouvelles échoppes sont tenues par des professionnels du territoire. fromager, pâtes fraîches, épicerie corse, sushis, trufferie, torrefacteur, caviste, charcuterie & traiteur, primeur, boulanger... en 1 seul lieu est réuni le meilleur de la gastronomie locale !

Le Marché en détails

- 11 échoppes proposant des produits d'exception
- 1 000m² sur trois étages
- 200 places assises à la taverne
- 100 places assises en terrasse

DES PRODUITS DE QUALITÉ & DE SAISON !



Pâtes fraîches

Passionnés par la création de pâtes artisanales 100 % naturelles depuis plusieurs années.

Chez **Coquillettes et Fusilli**, la qualité est la priorité absolue. Chaque ingrédient est méticuleusement sélectionné en fonction de sa fraîcheur, de son goût, de sa zone de production et de son impact environnemental pour garantir des pâtes d'une qualité exceptionnelle.



Fromager

Depuis 2014, **Eric & Sophie** ont à cœur de proposer une gamme de fromages, charcuteries et produits locaux choisis avec le plaisir de partager l'histoire de leurs terroirs pour éveiller les papilles des fins gourmets au gré des saisons.

Cuisine japonaise

Toasushi est née de la volonté d'offrir le meilleur de cette spécialité nippone : le sushi.

Afin de garantir des produits d'une fraîcheur optimale, Toasushi sélectionne des ingrédients de qualité pour réaliser des recettes de sushi, california rolls, poke bowls, chirashi, sashimi, tataki ainsi que les brochettes yakitori.



Trufferie

Il existe différents types de truffes, certaines sont considérées comme les plus précieuses et d'autres sont plus liées aux traditions culinaires locales ou régionales. À **La trufferie de Marcel**, les amateurs seront aiguillés pour trouver les truffes qui s'accordent parfaitement avec leurs recettes préférées !

Épicerie corse

Imaginé par Pierre-François Maestracci, créateur de la bière du même nom, le **Comptoir Ribella**, porté par Laurent Battisti, amène la Corse en plein cœur de Marseille ! Charcuteries et miels AOP, jus de fruits corses, vins de petits producteurs et bien sûr bières artisanales, ici l'ambiance corse est authentique, sur place ou à emporter !



Cave à vin

Le Canon du Vieux-Port propose sa sélection de vins de qualité côté Marché ! Après le succès de la première échoppe côté Halles, la plus belle cave de la région traverse le Cours pour servir des canons, et proposer des cuvées d'exception six jours sur sept.

Pour déguster plus qu'un café

Deep Coffee, c'est un café plus équitable, plus durable, et qui respecte le produit et les différents acteurs de la filière. Pour accompagner sa boisson soigneusement torréfiée, un large choix de pâtisseries faites maison, qui suivent les envies de la cheffe pâtissière. Les plus gourmands peuvent aussi se laisser tenter par un chocolat chaud ou chai.



Primeur

Primeur Express propose un large choix de produits frais et fermiers issus de circuits courts. Du petit déjeuner au dîner, les Marseillais amateurs de bons produits trouveront tout ce dont ils ont besoin pour élaborer leurs menus !



Boulangier

L'objectif de la boulangerie **Le Pain des Collines** est de proposer des produits boulangers 100% BIO, fabriqués dans les règles de l'art grâce à un savoir-faire unique.



Cuisine charcutière et traiteur

Formé à l'Institut Paul Bocuse, le fondateur **Raphaël Chiappero** a le goût pour la cuisine charcutière depuis son enfance, et fait aujourd'hui des pâtés en croûte sa spécialité. Toutes les charcuteries de l'échoppe, fraîches ou cuites, sont fabriquées sur place, sans nitrite ni conservateur. Les charcuteries sèches sont, elles, sélectionnées avec soin. Pour compléter, une carte de traiteur est proposée, avec des produits réalisés maison qui varient chaque semaine.

La Taverne «Le Bouge»

Au premier étage de l'ancienne Maison de l'Artisanat et des Métiers d'Art, dans une ambiance marine du 19^e siècle ; une taverne marseillaise a ouvert ses portes en continu, du mardi matin au dimanche après-midi de 10h à minuit. Au programme de ce nouveau lieu de vie : soirées à thèmes, billard, babyfoot, jeu de fléchettes, jeux d'arcade, rediffusion d'événements sportifs et musique live !

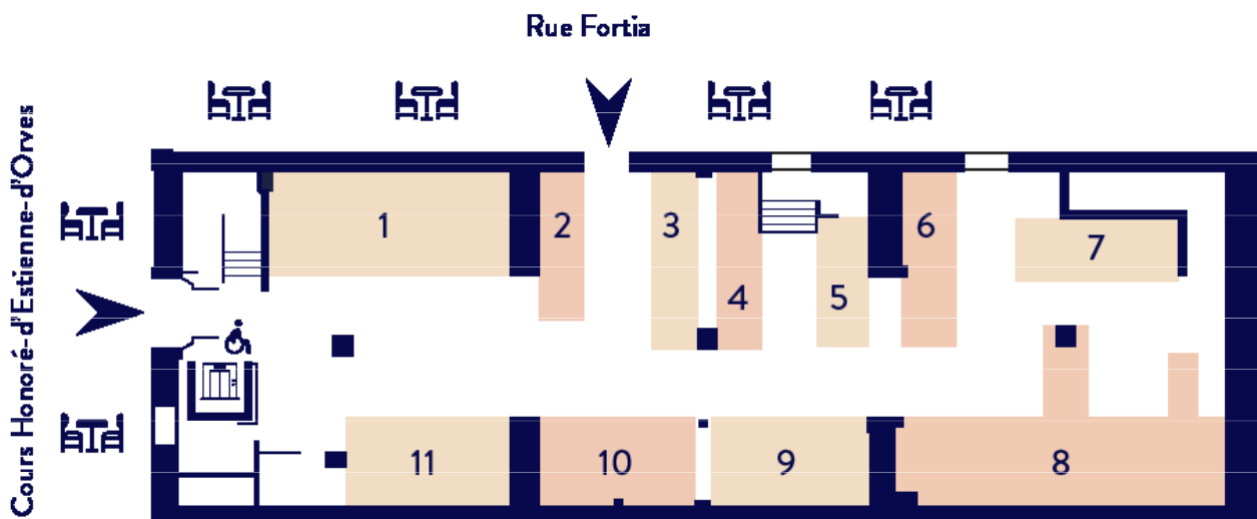
La Taverne est un lieu festif et convivial réservé aux bons vivants ! Une carte de bières craft complète l'offre déjà très appréciée du bar central des Halles. Les plus gourmands ont même la possibilité de consommer sur place des planches de charcuterie ou de fromage élaborées au rez-de-chaussée.



PLAN DES ÉCHOPPIERS

1. **Ribella**, épicerie corse
2. **Coquillettes et Fusilli**, pâtes fraîches & raviolis
3. **La Fromagerie de Sophie**, fromager
4. **Deep Coffee**, torréfacteur de café de spécialité
5. **Truffière de Marcel**, épicerie fine de produits à base de truffes
6. **Les Épices de Marcel**, épicier
7. **Le Canon du Vieux-port**, cave à vin
8. **Le Primeur des Halles**, primeur
9. **Raphaël Chiappero**, charcutier & traiteur
10. **Le Pain des Collines**, boulanger bio
11. **Toasushi**, sushis

REZ-DE-CHAUSSÉE



1^{ER} ÉTAGE

Taverne «Le Bouge»

UNE PALETTE DE SAVEURS SÉLECTIONNÉES AVEC SOIN

En se donnant rendez-vous aux Grandes Halles, locaux et touristes sont assurés d'y (re)trouver une offre qui satisfait le plus grand nombre, et ce tous les jours de l'année.

GRANDE
GUEULE
FINE
BOUCHE



◀ Une cuisine végétarienne et gourmande

Camille Mohr et Marc Moroni se sont rencontrés à l'Institut Paul Bocuse à Lyon. Elle, passionnée par l'hôtellerie, lui, par les arts culinaires. Après plusieurs expériences à Lyon et Marseille en brasserie et restaurant gastronomique, les deux plus jeunes associés du projet se sont lancés un nouveau défi avec l'**ouverture de La Serre, où ils proposent une cuisine végétarienne et gourmande**. À partir de produits locaux et de saison, ils imaginent une carte qui évolue au fil de l'année, avec un bar à jus et smoothies tout au long de la journée.



► Un air d'Espagne souffle sur le Cours d'Estienne d'Orves

Déjà à la tête de la **Cave à Jambon** située rue Sainte à Marseille, **Roger De La Peña**, a décidé d'ouvrir, avec son épouse et associée, une seconde adresse pour les amateurs de tapas espagnoles. Escalier incontournable des Grandes Halles du Vieux-Port, leur échoppe propose un aller simple pour l'Espagne à toute heure de la journée ! **Tortillas, patatas bravas, olives, calamars, fromage et charcuterie, pan con tomate, sangria**, mais aussi un **riz « du jour » esprit paella**... tous les classiques de la péninsule ibérique se retrouvent sur leur carte ensoleillée !



Street food à consommer sans modération !

Pour un repas rapide et gourmand, à toute heure de la journée, l'équipe de **La Gamelle** sert des sandwiches composés d'ingrédients frais et de qualité ; un mélange de viandes assaisonnées et des légumes marinés. De quoi manger sur le pouce tout en se faisant plaisir !

La tradition des viandes rôties

Poulets, saucisses, jambonneaux, épaules d'agneau, travers de porc... autant de morceaux choisis qui sont rôtis avec passion par les équipes de **Michel Assadourian**, l'un des deux co-fondateurs de l'échoppe. **La Rôtisserie de la Garde** propose des marinades et des accompagnements sur-mesure pour revisiter les recettes traditionnelles. **Aux côtés de leur poulet « signature » aromatisé avec du thym, du safran et des agrumes**, la carte dévoile des brochettes mais également 3 sandwiches à déguster sur place ou à emporter. **Tacos d'épaule d'agneau, hot-dog marseillais** avec la « sôcisse » locale ou **club sandwich version Caesar**... les gourmets sont affamés !

Les embruns de la mer Méditerranée

Michel, Cédric, Christian et Stéphane, des **Coquillages Claude** déjà présents à Mazargues, au Rove et à Carnoux-en-Provence, proposent des plateaux de fruits de mer ainsi qu'un vivier où se mêlent homards et langoustes, de quoi ravir les amateurs de coquillages et crustacés !



Toutes les saveurs d'une pizza napolitaine

Passionné par la pizza depuis sa plus tendre enfance, le Marseillais de cœur **Olivier Poizat** anime depuis 5 ans une chaîne YouTube sur la pizza napolitaine et propose des formations en ligne et du consulting pour les pros. À la carte de sa propre pizzeria **500 degrés**, on retrouve les incontournables pizzas napolitaines contemporaines cuites dans un four artisanal, mais aussi la pizza du moment pour sortir des sentiers battus.



Un dépaysement instantané

Méditerranéenne, la cuisine libanaise est savoureuse, généreuse et colorée. Les Marseillais habitués du restaurant **La Vallée du Liban** situés sur la Corniche, ont le plaisir de retrouver aux Grandes Halles les fameux mezze, falafels et autres spécialités de **Joseph**.



Une véritable trattoria italienne

Que les amateurs de cuisine italienne se rassurent ! Tout le meilleur de la charcuterie, du fromage mais aussi des pâtes et des sauces italiennes a été sélectionné par **Nonna Mina**.

Et aussi

Le Grand Bar central, qui ouvre ses portes dès 8h du matin, vient compléter l'offre du Food Hall et garantit une pause bien méritée à quelques pas de la cohue quotidienne du Vieux-Port. Enfin, pour régaler les papilles des bords sucrés, **la Gourmande** propose de céder à la tentation à toute heure de la journée avec une offre de glaces, crêpes et pâtisseries.

Avec plus de 500 références en vins et spiritueux essentiellement françaises avec une appétence pour de la production en biodynamie, les sommeliers de **la Cave à Vins** ont à cœur de conseiller les clients pour des accords mets/vins d'exception.



À L'ORIGINE... MARSEILLE



MANGER
BOIRE
TCHATCHER

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 ; **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, **Romain Larrieu**, responsable de la cave Auchan Gourmand Prado, prend part à l'aventure et devient le Directeur d'Exploitation des Grandes Halles du Vieux-Port ; et **Johann Charrier** et **Olivier Tahon**, respectivement Président Directeur Général et Directeur Général du Groupe Parlym.



2 000 M² DÉDIÉS À LA BONNE CHÈRE

ON SE
RÉGALE



De part et d'autre de la place, les Grandes Halles du Vieux-Port proposent une offre de restauration de qualité et très diversifiée. D'un côté, **un espace Food Hall qui réunit une douzaine d'échoppes ainsi qu'un bar central**. Cuisine marseillaise, libanaise, espagnole, ou encore italienne, chaque comptoir permet un véritable voyage des sens, à réaliser sur place ou à emporter. Sur la terrasse centrale, sont 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 côtoient un marché de producteurs locaux**, un primeur, un charcutier, une épicerie fine corse de prestige, une fromagerie locale de renommée et un boulanger Bio.



UN PROJET RÉSOLUMENT MARSEILLAIS

ICI C'EST
SANS CHICHIS,
SINON ALLEZ
À L'ESTAQUE

Au-delà des échoppiers partenaires, les associés fondateurs des Grandes Halles du Vieux-Port souhaitent **favoriser les entreprises et innovations locales**. Ainsi du côté du marché des producteurs, c'est **Primeur Express** qui prend place et organise le roulement des maraîchers selon le rythme des saisons. Tous les échoppiers ont également signé une charte d'engagement à respecter les valeurs du projet. Les emballages des Grandes Halles doivent ainsi être 100% compostables ou recyclables, le lieu bénéficie d'un espace de tri de l'ensemble des déchets (verre, plastique,

papier, etc.), et chacun est sensibilisé à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Du côté architectural, **le cabinet Olympe Architecture** a également fait appel à des artisans locaux pour la conception des différents stands et utilisé des matériaux évoquant la Provence, le chêne, l'olivier, la pierre... en prenant soin de faire attention au sourcing de l'ensemble. Tout a été pensé dans les moindres détails pour conserver l'âme des bâtiments ayant traversé les siècles et qui étaient à l'origine destinés à accueillir des marchandises provenant des bateaux.



Olympe Zographos

ARCHITECTE D'INTÉRIEUR / DESIGNER

Avec une double formation en psychologie et en design, Olympe base avant-tout son travail sur l'écoute et l'analyse des besoins. En parallèle, sa volonté a toujours été la même : trouver une liberté créative et hybride. Olympe s'amuse donc à créer des espaces, des objets et des concepts avec un style qui lui est propre, à la fois brut et raffiné. Elle rêve de textures naturelles et chaleureuses, telles que la pierre et le bois. Comme un subtil mélange de contemporain et de vernaculaire, elle compose en exprimant sa propre sensualité. <https://olympie-architecture.com>

PLAN DES ÉCHOPPIERS

1. **Le Bar Central**, bar à vins
2. **La Serre**, végétarien gourmand
3. **Nonna Mina**, trattoria italienne
4. **Le Canon du Vieux-Port**, cave à vins
5. **Le Grill des Halles**, grill
6. **La Rôtisserie de la Garde**, rôtisserie
7. **500 Degrés**, pizzeria napolitaine
8. **Gamelle**, sandwicherie gourmande
9. **La Cave à Jambon**, tapas espagnoles
10. **La Gourmande**, glacier pâtisseries
11. **Coquillages Claude**, écailler
12. **La Vallée du Liban**, libanais



ÉLÉMENTS CLÉS

700

PLACES
EN TERRASSE



D'INVESTISSEMENT



PLUS DE

6

MILLIONS D'EUROS

150

EMPLOIS
À TERME



2 + 1

SITES

TERRASSE
CENTRALE

11

ÉCHOPPES DES
MEILLEURS PRODUITS
DU TERROIR



CÔTÉ HALLES



CÔTÉ MARCHÉ

12

ÉCHOPPIERS

EN MOYENNE

1000

CLIENTS/JOUR



2 000 m²

DÉDIÉS À LA
BONNE CHÈRE



EN MOYENNE

104



ÉVÉNEMENTS

ORGANISÉS

1

BAR CENTRAL

1

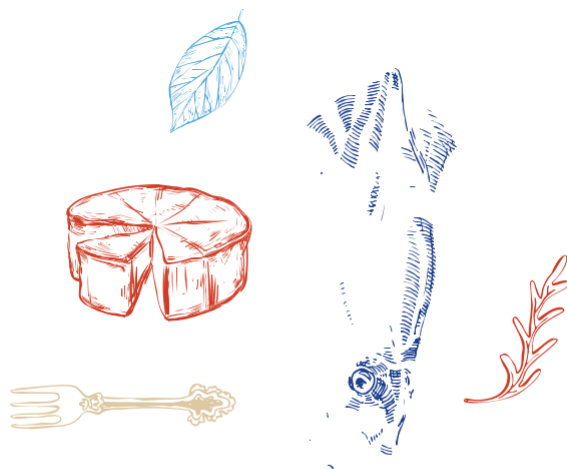
BISTROT &
CAVE À VIN

1

TAVERNE



Les architectes du projet :
Olympe Architecture



INFOS PRATIQUES

Grandes Halles du Vieux-Port

Ouvert 7J/7 - 9:00 > minuit

jusqu'à 2:00 les jeudis, vendredis et samedis

Le Marché des Grandes Halles

Ouvert Mar > Dim 9:30 - 14:00 | 16:30 - 20:00

Le Bouge

Ouvert 7/7

Cours d'Estienne d'Orves
13001 Marseille

www.lesgrandeshalles.com