

# Les halles ont désormais le visage d'un enfant du cru

**Toulon** Il est Gardéen, mais a Toulon chevillé au cœur. Après avoir longtemps travaillé dans le centre ancien avec l'association Positive Planète, Jean-Rémi Mulattieri devient capitaine des halles Biltoki

**À** 33 ans, Jean-Rémi Mulattieri a roulé sa bosse dans le centre-ville de Toulon. Certes, il est né à La Garde et y vit toujours, mais il connaît le tissu toulonnais comme le fond de sa poche. Surtout, il croit dur comme fer à la dynamique du cœur de cité, en pleine transformation.

C'est donc tout naturellement qu'il a décroché le job de « capitaine » des halles, qui seront exploitées par Biltoki dès l'automne prochain. Arborant doudoune et chemise estampillées du logo de la société basque, le jeune homme prend son rôle très à cœur. Et nous le décrit.

## Un capitaine de halles, c'est quoi exactement ?

Le capitaine de Halles, c'est le responsable des lieux. Celui qui l'anime. Le chef d'orchestre d'une équipe, composée de trois responsables – de la communication, de la qualité et la mise en valeur des produits et un manager –, d'un chef de cuisine et d'au moins deux baristas. En plus de moi, les halles, ce sera donc au moins six emplois en CDI pour Biltoki. Sans compter les employés de chaque commerçant. Et ceux des prestataires pour la sécurité, l'entretien, la gestion des déchets... Généralement, une halle Biltoki, c'est 120 à 150 emplois. Et le rôle du capitaine, c'est de faire tourner tout ça.

## Alors que les halles ne doivent pas ouvrir avant l'automne prochain, quel est votre rôle d'ici là ?

En ce début d'année, je vais coiffer une casquette plus commerciale en prenant le relais de la personne qui a lancé le recrutement, pour faire venir de nouveaux commerçants. On va signer avec le trufficulteur et le pizzaïolo très prochainement et, d'ici à la fin janvier, on devrait avoir validé quatorze ou seize commerçants, sur vingt-cinq. Je vais aussi suivre l'avancement avec les prestataires. C'est pour ça que le capitaine de halles arrive aussi tôt dans le projet.

## Biltoki vous a formé.

### En quoi a consisté cette formation ?

J'ai eu un mois de formation, qui a principalement consisté à travailler dans des halles, au café Biltoki, pour m'imprégner des valeurs de l'entreprise. Dernièrement, j'étais aux Halles de Bacalan, à Bordeaux, lors de la période qui connaît le plus d'affluence. J'ai donc vu comment on travaille dans le café, mais aussi appris sur la gestion du stock, la gestion des halles.

## Les halles, c'est 120 à 150 emplois"

## Pourquoi vous êtes-vous lancé dans cette aventure ?

Je suis amoureux de Toulon et je suis assez émerveillé du changement qui s'y opère. Bien sûr, il reste beaucoup à faire, mais on est à une période charnière. Les halles, je m'y voyais d'abord comme un client et puis je suis tombé sur l'offre d'emploi. Quand j'ai vu l'annonce, j'ai dit à ma femme : "J'ai trouvé le job de ma vie !" Il me correspond dans mon envie professionnelle et dans mon envie d'aider Toulon.

## Justement, que croyez-vous pouvoir apporter aux halles ?

Avec Planète Adam, devenue ensuite, Positive Planète <sup>(1)</sup>, j'ai travaillé pendant sept ans dans le centre-ville, que je connais bien, à l'accompagnement de création d'entreprises,

comme certaines qui sont dans la Rue des arts. Mon travail avec les halles est dans la continuité de ce que je faisais avant.

## Et, les halles, que les voyez-vous apporter au quartier ?

Pour moi, la ville de Toulon tourne sur deux pôles : le stade, le port, le cours Lafayette, d'un côté ; le centre-ville, la rue Pierre-Sémard, la place de l'Équerre, de l'autre. Les halles sont au milieu et vont permettre de créer un lien et d'apporter du dynamisme, pour que d'autres commerçants s'installent tout autour.

## PROPOS RECUEILLIS PAR VIRGINIE RABISSE vrabisse@varmatin.com

1. L'association créée par Jacques Attali pour promouvoir la croissance et lutter contre la pauvreté, en permettant aux populations les plus vulnérables de devenir autonomes grâce à l'entrepreneuriat. Jean-Rémi Mulattieri en était le responsable territorial pour le Var et les Alpes-Maritimes.

“ J'ai trouvé le job de ma vie ”

## Carreau des producteurs

« J'ai envie qu'on retrouve la Provence dans les halles », lance Jean-Rémi Mulattieri. Le « capitaine » se voit déjà déguster une soupe au pistou, forcément à la carte de la cuisine Biltoki. Mais on n'en est pas là. Pour l'instant, Biltoki peine à trouver son premier. Un stand pourtant indispensable pour la société basque, tant elle apporte des couleurs aux halles. Du coup, l'exploitant réfléchit à un « carreau des producteurs », comme celui qui existe à Bordeaux : on y trouverait les fruits et légumes tant espérés, mais aussi des produits du terroir : miel, nougat, confiture, figues. « Beaucoup de mon temps va être dédié à ça », note le capitaine, qui dit d'ores et déjà travailler avec la Chambre d'agriculture pour créer une sorte de collectif de producteurs.

## Les futurs clients mis à contribution

Les futures halles sont déjà très actives sur les réseaux sociaux. La page Facebook « Halles Biltoki - Toulon » diffuse régulièrement des informations et des photos sur l'histoire des lieux mais aussi sur l'actualité du projet. Facebook permet aussi d'interroger directement les futurs clients sur leurs envies.

Depuis ce mardi, les internautes sont invités à exprimer leurs préférences sur le type de produits qui pourraient être proposés. Végé ? Asiatique ? Sushis ? Oriental ? Ibérique ? Corse ? En quelques heures près de 200 internautes ont déjà participé à ce mini-sondage. Preuve que les halles gourmandes mettent déjà l'eau à la bouche.



Si les travaux ont pris un peu de retard, ils ont finalement démarré à la toute fin novembre.



Appelez-le « capitaine » ! Jean-Rémi Mulattieri aura la charge de donner un cap aux halles. Il mènera sa barque avec une équipe d'au moins six autres personnes recrutées par Biltoki, la société basque qui exploitera les halles.

(Photos Patrick Blanchard)