

Entre les gouttes, les halles s'offrent un amuse-bouche

Les halles de Toulon ont déroulé une avant-première remarquée hier dans le centre ancien. Une quinzaine de commerçants locaux avaient fait le déplacement, les clients étaient ravis

Mariage pluvieux, mariage heureux ? On l'espère ! Car l'avant-première des nouvelles halles, organisée hier de 9 h à 22 h comme prévu l'an prochain à la réouverture (dès 8 h), a bien été arrosée dès la pause déjeuner. Résultat : des allées clairsemées et des attroupements sous les chapiteaux dressés pour l'occasion. Et une nocturne avortée, le marché plantant boutique à 16 h. Grise mine derrière les tiroirs-caisses. « *C'est dommage cette pluie, reconnaissait une commerçante. C'était une journée importante pour notre visibilité, et qui nous coûte beaucoup. Mais on sent bien que les clients ont hâte que les halles rouvrent.* »

De nombreux curieux s'étaient avancés vers la quinzaine d'étals de producteurs et d'artisans locaux qui avaient poussé un peu partout sur le parvis, place Vincent-Raspail, à l'appel de la société basque Biltoki.

Oui, des produits bien de chez nous ! « *On fait une halle locale, avec des commerçants, des produits et un staff toulonnais, explique l'entreprise familiale venue en nombre en bord de rade. L'entité basque ne s'impose pas !* »

Une farandole de traiteurs provençaux (restaurants Etc., La Colombe entre autres), de produits boulangers (Boulangerie de l'Hermitage), d'épicerie fine (Chez Popol) de produits de la mer, de douceurs sucrées et de fromages de pays, ainsi qu'un café (tenu par Biltoki) et un comptoir à boissons (Bière de la rade) étaient proposés à la dégustation. Malgré ces agapes, servies avec le sourire, une question était sur toutes les lèvres : y aura-t-il un deuxième événement « amuse-bouche » avant la réouverture des halles ? « *On y réfléchit, c'est à voir avec les commerçants...* »

PIERRE-MICKAËL AYI

« Beaucoup de demande »

Les trois premiers noms sont tombés : la Bière de la rade de Toulon aura son comptoir et la Boulangerie de l'Hermitage de Gonfaron pourra fabriquer son pain au levain naturel sur place. Biltoki exploitera le seul espace dédié au café et aux boissons chaudes. Le plan des vingt-deux autres commerçants à « 90% varois », implantés dans les halles Esther-Poggio, se compose petit à petit. « *On a beaucoup de demandes, expose Philippe Perebosch, un responsable de Biltoki. On a reçu 250 candidatures, comme pour nos halles à Bordeaux, dont une centaine de dossiers sérieux. Cela suffit pour ou-*

vrir. » Avant de finaliser le casting, la société cherche ses huit enseignes locomotives, aux « reins solides ». Premières signatures prévues fin octobre. Le reste suivra d'ici au « printemps prochain », date d'ouverture espérée. « *L'idée de cette avant-première (hier, Ndlr) est de rencontrer d'autres commerçants, on en reçoit encore actuellement.* » Huîtres, charcuterie, pain et fromages, ainsi que différents traiteurs, composeront entre autres le panier des halles toulonnaises. « *Et peut-être même de la pizza...* » Des dégustations éphémères (glaces...) pourraient compléter l'offre sur un stand dédié.



Des visites étaient organisées dans les halles, encore en plein chantier d'aménagement.



Fromages, épicerie fine, tisane, produits de la mer étaient proposés aux gourmets sur la place Vincent-Raspail.