

Le Marché du Lez ouvre ses portes cette semaine

Lieu | C'est une initiative inédite qui voit le jour : elle regroupe sur un même site des restaurants, des start-up, des antiquités.



■ Les animateurs de ce nouveau site qu'est le Marché du Lez, qui ouvre bientôt entre l'avenue Raymond-Dugrand et le Lez. Photo L.M. MART

Un nouveau pôle créatif. Un village dans la ville. Un centre d'activités inédit et inattendu. Le Marché du Lez, qui ouvre ses portes cette semaine, sera un peu tout cela. Aménagé au cœur de vieilles bâtisses entre l'avenue Raymond-Dugrand et le Lez, ce marché pas comme les autres rappelle un peu le concept urbain de "drugstore", qui réunit sur un même espace tout un ensemble d'activités hétéroclites.

« Un projet en trois phases »

Alexandre Teissier, promoteur

On y trouve ainsi deux restaurants, des

start-up, à l'image de BedyCasa, qui y a installé son nouveau siège, et de Matahi, qui développe ses jus de fruit de baobab responsables, des architectes, des designers, comme le collectif MurMurs, des brocanteurs, du yoga, des professionnels de l'immobilier et même une école de musique et de DJ. Bref, un village créatif, animé, avec, comme il se doit, sa place principale. Autour de laquelle toute la vie sociale s'anime, se croise et s'entrecroise.

« Ce projet est lancé en trois phases, dont la première est livrée aujourd'hui sur une surface de 350 m². Les autres phases couvriront 1 500 m² et 2 000 m² », commente Alexandre Teis-

sier, qui dirige la société de promotion immobilière Gaïa. La seconde partie verra naître la "Place du marché", une cour intérieure qui sera le cœur même du Marché du Lez. Quant à la troisième partie, elle devrait faire émerger un espace qui « rassemblera sur un même terrain d'expression différents acteurs et entrepreneurs de la ville ». Englobant également les caves Notre-Dame et Terminal#1, le nouveau restaurant des Pourcel, le site offre aujourd'hui une tournure inattendue. Un nouveau quartier d'artistes sous toutes les formes. Un quartier d'art de vivre.

KARIM MAOUDI

kmaoudi@midilibre.com