

FACS QUI SÈME LA VIOLENCE ?



Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 17 mai 2018 n° 2385

L 13792 - 2385 H - F: 4,90 € - RD



Montpellier

Le nouvel

art de vivre

SPÉCIAL
48
PAGES
EN FIN DE
JOURNAL



**Marché du Lez,
street art,
patrimoine,
mode, déco,
kitesurf,
gastronomie...**

Le Marché du Lez.

IAN HANNING/REA - SP



Comédie du livre
Le retour de la BD

MoCo Vanessa Bruno
confie ses attentes

Immobilier Des prix
en pente douce



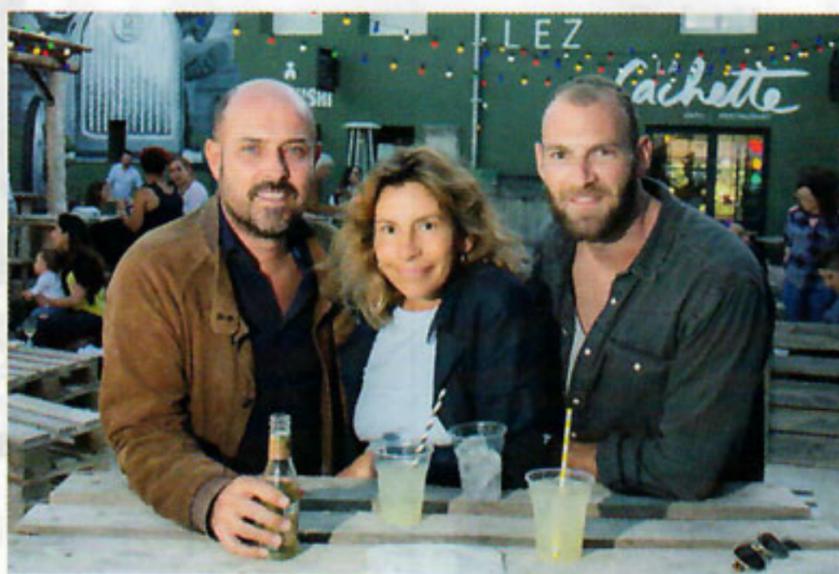
Vintage. Ambiance guinguette et street art fondent l'esprit du lieu.

Tous au Marché du Lez!

Hype. Halles, food trucks... Le petit village branché qui s'étend le long du Lez s'agrandit.

PAR AUDREY EMERY

La première impression du visiteur qui arrive ici, en laissant derrière lui le quartier Port Marianne et l'A709, est encore celle d'un chantier à ciel ouvert. Mais rapidement se dévoile une place de village atypique où l'on a envie de s'attarder. Bienvenue au Marché du Lez, qui n'en finit pas de s'imposer depuis son ouverture,



en octobre 2016, comme le nouveau «hot spot» de Montpellier, selon la formule de ses promoteurs.

L'idée, en réalité, a germé bien plus tôt dans la tête d'Alexandre Teissier. Ce Lozérien, fondateur de

Collectif. Alexandre Teissier, Camille Cattan et Nicolas Kuseni, fondateurs du Marché du Lez.

Gaïa Promotion – qui s'est spécialisée dans la rénovation personnalisée de bâtiments, en faisant intervenir menuisiers régionaux et *street artists* – a conjugué ici son amour du terroir et son goût des voyages. Objectif? Créer «*un nouvel art de vivre responsable, local, innovant et contemporain*», résume Nicolas Kuseni, fondateur de l'agence d'architectes NK Design, partenaire de la première heure du projet. Pour cela, Alexandre Teissier, qui habite sur place depuis vingt ans, a fait peu à peu l'acquisition des locaux laissés en friche autour de sa maison : imprimerie, mas agricole... Il s'est ensuite entouré de MurMurs, un collectif créatif de décorateurs et d'architectes (dont NK Design),

de Camille Cattan, qui a lancé en 2012 Les Dimanches du Peyrou – le marché de brocantes et d'antiquités de Montpellier –, et de Lau Dejente, créatrice de La Maison pernoise à Pernes-les-Fontaines. Ce concept store maison, qui propose une sélection très pointue de pièces rares et artisanales dénichées aux quatre coins du monde, a été parmi les premiers à s'installer au Marché du Lez. «*Enfin, celui-ci est plus la vision d'un collectif que la mienne*», précise Alexandre Teissier, qui a aussi donné carte blanche à plusieurs *street artists* (dont Mr BMX, SupaKitch & Koralie) pour donner au lieu son identité visuelle de guinguette ethno-branchée, si spécifique.

Originalité. Aujourd'hui, outre La Maison pernoise et une quinzaine de brocanteurs, le Marché du Lez accueille le flower shop Marguerite, tenu par Lucile Doux – à l'origine du premier flower truck de France –, le barbier Guillaume Fort, les caves Notre-Dame,



Chiner. La Maison pernoise, un des premiers concept stores installés sur le Marché du Lez, qui compte aujourd'hui une quinzaine de brocanteurs.

mais aussi quatre restaurants, l'école DJ Network et le studio de yoga Yogivibe, ainsi que plusieurs start-up comme Matahi (voir encadré). «*L'originalité des projets nous intéresse plus que la rentabilité, sans quoi ce lieu n'existerait pas. C'est pourquoi les loyers sont inférieurs de 30 % à ceux du marché. Les franchises ont bien essayé de s'installer, mais nous avons refusé*», assure Alexandre

Teissier, qui reçoit dix demandes de location par semaine, sans pouvoir donner suite faute de place.

La deuxième tranche, qui ouvrira cet été, est déjà pleine à ras bord. Dix food trucks investiront les bords du Lez autour de terrains de pétanque et d'un skatepark. Deux autres camions sont aussi prévus: une friperie vintage, Jaja La Fouine, et L'Estafette by ■■■



■■■ Couture, qui mettra en avant de jeunes créateurs. Parmi les autres commerces prévus: un atelier vélo, un café « racer » autour de la moto, un cabinet de réflexologie, le salon de coiffure Nuans, la boulangerie bio Grasset, ainsi qu'un cabinet de coaching et la Super Ecole d'Uzès, dévolue à l'entrepreneuriat. Hipsters, n'en jetez plus! « *Ce qu'on a voulu créer, c'est un lieu pour tous, multigénérationnel, où il est possible de passer une journée complète sans s'ennuyer* », défend Camille Cattan.

Le projet des Halles du Lez devrait y contribuer. Prévu en mars 2019 sur l'emprise de l'ancien Palladium, situé à l'entrée du marché,

elles s'inspirent selon son promoteur des *food courts* de Lisbonne, d'Amsterdam et de Hô Chi Minh-Ville. Conçues là encore par Nicolas Kuseni, avec l'architecte Emmanuelle Bèze et le décorateur Christian Collot, les halles feront la part belle aux matériaux bruts et naturels (bois, osier), aux objets déco de La Maison pernoise et aux street artists tels que Franck Pellegrino, qui a imaginé le logo.

Au total, 30 stands entoureront de grandes tables d'hôtes et un toit-terrasse offrira une vue imprenable sur le pic Saint-Loup. On pourra remplir son assiette d'une plancha de Chez Bebelles (l'as des grillades de Narbonne), de légumes

A table! Situées à l'entrée du marché, les Halles du Lez accueilleront en 2019 30 stands gastronomiques, dont ceux des frères Pourcel et de Pierre-Olivier Prouhèze.

de Locavore ou de sardines sétoises, l'idée étant de mettre en avant les produits régionaux.

Les grands chefs auront aussi leur stand. Les frères Pourcel mettront ainsi à l'honneur une cuisine d'inspiration asiatique. « *Cela fait un moment que nous réfléchissons au concept de halles* », confie Jacques Pourcel. Les jumeaux, qui avaient ouvert Terminal#1 sur le Marché du Lez, en attendant leur nouveau Jardin des sens place de la Canourgue, maintiennent finalement l'adresse. Le succès est tel que Terminal#1 ouvrira d'ailleurs à Dubai après l'été puis à Hô Chi Minh-Ville, où leur groupe est déjà présent. Autre toque à venir: celle de Pierre-Olivier Prouhèze. Aujourd'hui consultant pour quatre tables, dont Le Poisson rouge à Frontignan – en attendant l'ouverture de son propre restaurant bistronomique dans un an au rond-point de la Lyre –, le chef a pour projet un bar à vins avec son ami Bertrand Romagnoli, patron des Caves Notre-Dame. Il concoctera ainsi des recettes de terrines fabriquées par des entreprises aveyronnaises ou lozériennes pour accompagner une sélection de vins rares et haut de gamme. « *Ici, c'est une belle seconde vitrine, il faut y être* », affirme-t-il. Décidément, à Montpellier, le Marché du Lez est bien devenu *the place to be* ■

Matahi, la potion magique du Lez

Les visages africains qui ornent les murs du Marché du Lez sont béninois. Ces photos font partie d'une exposition organisée l'an dernier par l'entreprise Matahi pour montrer les acteurs de la filière du baobab reconstituée dans deux villages du nord du pays. A l'origine de cette start-up installée sur le Marché du Lez depuis ses débuts: Raphaël Girardin et Alexandre Giora (photo). Lorsqu'il travaillait à l'Institut de recherche pour le développement comme ingénieur agronome, le premier découvre par hasard le fruit de baobab et ses vertus miraculeuses. Cette bombe d'énergie naturelle contient en effet six fois plus de vitamine C que l'orange, trois fois plus de calcium que le lait, sept fois plus d'antioxydants que la grenade et six fois plus de potassium que la banane.



« *J'avais dans l'idée de fabriquer une boisson naturelle, bio et solidaire* », raconte Raphaël Girardin, qui crée donc Matahi, en 2013, avec son ami d'enfance. Leur jus de baobab, parfois mêlé à la mangue, à l'hibiscus ou au guarana, est produit en France, mais les fruits sont récoltés au Bénin par une coopérative de commerce équitable gérée par une association de femmes et qui fait vivre entre 300 et 400 familles. Les quelque 300 000 bouteilles produites chaque année sont distribuées dans plus de 1 500 points de vente en France et en Europe, des enseignes bio pour l'essentiel, mais aussi des salles de sport. Les propriétés énergisantes du Matahi Juice ont séduit le Montpellier Hérault Rugby, le RC Toulon ou encore Sébastien Garat, entraîneur de l'équipe de France de kitesurf. Et la start-up est bien partie cette année pour doubler son chiffre d'affaires ■