

Une placette au bord du Lez

Art de vivre Le Marché du Lez lance un espace street food avec dix food-trucks

Le Marché du Lez grandit à vue d'œil. Inauguré en 2016, ce lieu unique, à deux pas de Port-Marianne, où cohabitent des restaurants, une fleuriste, des antiquaires, un barbier, un caviste, des ateliers d'artistes ou une école de DJ, accueille un tout nouveau concept qui devrait séduire pas mal de gourmands. L'équipe a aménagé une véritable place de village, où dix food-trucks ont garé leurs bolides, du camion Citroën des années 1950 à un immense bus à impériale.

Skate-park et pétanque

« C'est totalement nouveau ! Le seul endroit où l'on trouve des food-trucks résidents à l'année pour l'instant, c'est à Londres », confie Alexandre Tessier, à l'origine du Marché du Lez. Au menu, des spécialités asiatiques ou d'Amérique du Sud, des burgers, des croque-monsieur, des brochettes, des glaces ou des



N. Bonzom / Maxéle Presse

L'espace street food sera ouvert du lundi au dimanche de 8 h à minuit.

gaufres. Du lundi au dimanche et de 8 h à minuit, les amateurs de délices sur le pouce pourront s'installer sur une terrasse de 250 places. Avec des transats pour siester, deux terrains de pétanque et un skate-park. Pour lancer leur espace street food, le Marché du Lez propose jusqu'à dimanche un grand week-end d'ouverture, au son des DJ Zita Spagiari et Stéphane Gentile. Et avec la retransmission de France / Australie, samedi, bien sûr. **Nicolas Bonzom**

Les halles, c'est pour 2019

L'ouverture des halles du Lez est prévue en mars 2019. Trente commerçants s'installeront dans ce bâtiment d'un étage. « Pâtissier, boucher, poissonnier... On a pris les meilleurs de la région », assure Alexandre Tessier. Avec 600 places assises au centre, on pourra manger sur place, et faire ses courses.