

Ecrit par le 23 juillet 2024

paradoxal ? « Pas du tout, répond Jérémie Allemand, qui a déjà beaucoup œuvré dans le Piémont, les Alpes et le Dauphiné, dans tous les cas c'aurait été impossible ! » Pourquoi ? « Parce que les centres villes se sont complexifiés. D'abord parce qu'il n'y a plus de foncier disponible si ce ne sont les dents creuses et encore pour y accueillir du commerce de petite surface. Difficile aussi d'y circuler, de s'y garer et encore moins d'y livrer, avec le problème des horaires de livraison et parce que de plus en plus d'entreprises refusent de s'y engouffrer même si certaines ont pensé acquérir des véhicules spécialement dimensionnés pour circuler en centre-ville. Mais même dans ce cas il reste difficile d'acheminer de la marchandise, de se garer, beaucoup d'entreprises de livraison ont fini par renoncer pour se tourner vers les messageries et tout cela fini par coûter trop cher... »



Les rayons primeurs tiennent leur promesse

Le bon endroit

Et cela donne un bâtiment haut de 12m, sur 2 300m² au sol. Une structure démontable composée de

Ecrit par le 23 juillet 2024

matériaux modernes et écologiques. Autour ? 120 emplacements de stationnement dont certains arborent le nom d'un des 151 villages vauclusiens histoire de se rappeler où l'on est garé. Le projet estimé à 5M€, aura pris presque 3 ans, de l'idée à la réalisation, le temps de trouver le lieu -11 000 m2 de parcelle- au 222, rue des Vanniers, au Pontet. Et tout est réfléchi dans les moindres détails. Tout d'abord les horaires avec une ouverture de 56h par semaine puisque le lieu est ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h30 et le dimanche de 9h à 13h. Des horaires qui nécessitent deux équipes d'employés pour faire face à l'amplitude et induisent la création de 60 emplois à temps partiel et complet.

A l'intérieur ?

La physionomie des lieux reprend les codes des halles en version moderne, un emplacement rectangulaire avec cette belle hauteur sous plafond qui rend l'ambiance lumineuse. Les grandes allées sont bordées de 22 stands de métiers de bouche : boucherie, charcuterie, crèmerie, poissonnerie, épicerie, pâtes fraîches, primeur, boulangerie, traiteur pâtisserie, caviste, au creux desquels s'activent commerçants et producteurs locaux vivant et travaillant à moins de 70km, tous recrutés par Jérémy Allemand. Il y a aussi un fleuriste, des produits de droguerie... Ses critères de sélection ? Justement, habiter dans un rayon de 70km du point de vente Macellio, proposer des produits et services de qualité locaux et régionaux ainsi qu'un savoir-faire et une expérience dans son métier. Les ilots s'étendent de 80 à 140 m2 et le loyer se négocie sous la forme d'un pourcentage du chiffre d'affaires, plus ou moins important selon que l'on propose de la restauration -le pourcentage le plus élevé- ou de l'épicerie avec un pourcentage moindre-.

Ecrit par le 23 juillet 2024



'Le meilleur de la crèmerie' c'est bien ici !

Des halles, du snacking... et un lieu de travail ?

Une des autres spécificités du lieu ? « Il propose des mange-debout, avec sièges hauts, pour y travailler sur son ordi, se restaurer sur le pouce, faire réchauffer son plat avec les micro-ondes mis à disposition çà et là, profiter de l'ambiance des Halles comme d'un lieu inspirant, » précise Maé Sansus, la directrice de Macellio. L'ambition ? Faire de ce magasin pilote une réussite duplicable à Aix-en-Provence, à Nîmes... Dans le détail ? Jérémy Allemand espère que son concept séduira 700 personnes par jour pour un panier moyen de 35€. La clientèle ? « Il y a celle du midi, qui travaille à côté et dans les environs. Des CSP ++ (Catégories socio-professionnelles) qui apprécient et plébiscitent les produits de qualité, le flux des axes routiers qui permettent de s'arrêter aux halles pour faire le plein de produits frais et transformés, l'envie d'acheter local... » assure le dirigeant et président de l'entreprise Le marché à Gap et au Pontet.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Dumitru Papuc propose salades, jus de fruits, stylisme culinaire avec 'Bouquet de vitamines'

Un lieu de restauration

Macellio propose cinq lieux de restauration : Pintkos un bar à tapas provençales, Bouquet de vitamines qui invite à déguster ses salades fraîches, soupes, jus de fruits et de légumes ; Une crêperie 'By Camille' à base de différentes farines ; Croc' pour des croque-monsieur revisités et Racines un bistrot de cuisine française traditionnelle.

Un paiement original

Pour acheter ? Pas la peine de sortir son portefeuille à chaque stand ou de faire l'appoint. A l'entrée les hôtesses vous tendent une carte sur laquelle chaque commerçant indique -numériquement- le montant de la transaction à venir. Une fois son panier rempli, on file à la caisse où la carte est personnalisée avec les noms et coordonnées du consommateur qui paie ses marchandises. « C'est une formule peu connue

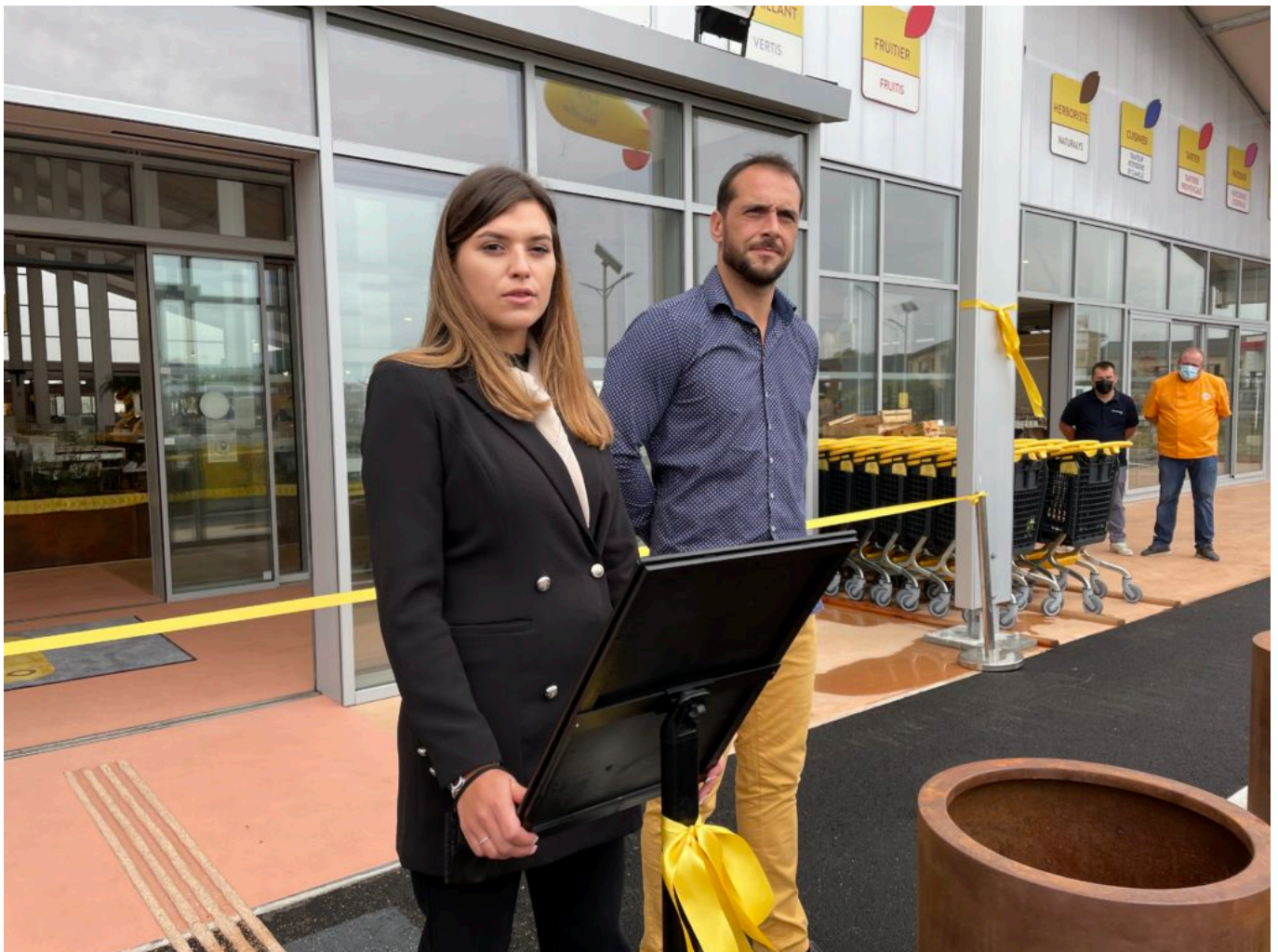
Ecrit par le 23 juillet 2024

en France mais courante dans les pays nordiques,» relate Maé Sansus.

L'inauguration

«Macellio allie commerces alimentaires et de restauration a entamé Maé Sansus, la directrice de la structure. Nous visons à être un marché authentique qui renoue avec les marchés traditionnels, lieu social, de proximité et d'animation où toutes les générations se retrouveront, pour un bonheur simple, un retour aux sources, loin des grands magasins et des produits standardisés.»

«Nous n'avions pas au Pontet des halles couvertes regroupant des commerces locaux a précisé Joris Hébard, le maire du Pontet. De plus, cette réalisation induit 60 emplois nouveaux créés sur notre commune et 25 entreprises locales ont participé à la construction de ce nouveau temple de la gastronomie et de la restauration auquel nous souhaitons réussite et longue vie.»



Maé Sansus, la directrice de Macellio et Joris Hébard lors de l'inauguration du magasin pilote

Ecrit par le 23 juillet 2024

Macellio au Pontet