



HALLES DE DAX
• DEPUIS 1872 •

LA RENAISSANCE

Après trois ans de travaux, les Halles de Dax sont, à partir du 16 octobre, rendues à la population et à tous les gourmands d'ici et d'ailleurs.

Un bol d'air pour le centre-ville tout entier qui va profiter de cette vitalité retrouvée.

Les nouvelles Halles gourmandes, locomotive du centre-ville

Les Halles dacquoises, version XXI^e siècle, lumineuses, de zinc et de verre, s'ouvrent à nouveau sur la ville. Producteurs locaux, circuits-courts et cuisine du monde au rez-de-chaussée, FNAC à l'étage... De quoi redynamiser le cœur de la cité thermale.

La particularité des nouvelles halles municipales est d'être plus qu'un simple lieu de vente. Ici, on produit, on fabrique, on cuit beaucoup sur place. Des poulets landais rôtis aux aubergines farcies gréco-arméniennes, du pain tout chaud aux crêpes bretonnes, des omelettes truffées aux bières locales brassées sur site, des fromages affinés aux soupes de légumes ou aux « bo bun » asiatiques... Les commerçants, artisans, producteurs bénéficient d'étals assez grands pour pouvoir cuisiner directement devant les consommateurs.

Les circuits-courts, le terroir landais, les savoir-faire artisanaux, les produits locaux, bio ou en vrac, y sont tout à fait privilégiés. De la filière canard avec ses éleveurs ou la renommée Maison Lafitte, au réseau bœuf de Chalosse, en passant par un nouveau stand de producteurs fermiers où sera notamment vendu le pain du moulin de Bénesse-lès-Dax. En plus du maraîcher bio de Téthieu, « Le Panier landais » installera son stand de fruits et légumes dans un espace dédié à l'intérieur des halles plusieurs fois par semaine.

Un pôle de référence à prix accessibles

« L'ambition est de faire des Halles un pôle de référence à prix accessibles. Il s'agit de promouvoir la filière agricole, d'offrir une qualité diversifiée adaptée aux modes de consommation d'aujourd'hui, en créant un lieu de gourmandises et de convivialité », explique Grégory Rendé, adjoint à l'économie au commerce, à l'artisanat et aux marchés qui tire « un gros coup de chapeau » aux artisans et aux services techniques et développement économique de la Ville qui se sont relayés pendant trois ans sur ce chantier hors normes.

Chaque commerçant a eu la liberté d'aménager ses intérieurs et espaces de consommation à sa guise, tout en respectant un cahier des charges strict afin de créer « une unité diversifiée », selon les mots de Frédéric Coubron, le directeur général des services de la Ville. Résultat : un ensemble chaleureux et homogène à l'esthétique variée où six commerçants des anciennes Halles et 15 nouveaux venus feront vibrer les papilles.

Démonstrations de chefs

Dans ces nouvelles halles, les clients peuvent tout simplement venir faire leurs courses ou consommer sur place sur plusieurs espaces dédiés avec mange-debouts et tables classiques au cœur de l'atrium central, sous la passerelle menant à la FNAC ; ils peuvent aussi profiter d'un espace connecté en wifi tout en grignotant et rechargeant leur tablette, ou regarder

à l'occasion un événement retransmis sur un des sept grands écrans disposés çà et là pour l'ambiance.

Un pop-up store vient compléter l'offre commerciale pour permettre à des commerçants, producteurs ou artisans de valoriser ou tester leurs produits. Là, des chefs cuisiniers, jeunes ou réputés, seront invités pour des démonstrations de cuisine afin de mettre en valeur la gastronomie landaise et gasconne. Des soirées pourront également être organisées en concertation avec les commerçants.

Un lieu de production, d'expérimentation, de goût et de convivialité

A l'extérieur, la belle et vaste esplanade côté mairie, ne fera sans doute regretter à personne l'ancien parking semi-enterré qui gâchait l'esthétique entre la cathédrale et le square Max Moras. Sur cet espace de 2.200 m², pourront désormais se tenir des activités événementielles ou commerciales temporaires, en plus d'accueillir sur son carreau abrité, les commerçants non sédentaires du « Marché des Halles » chaque samedi. Le bar-restaurant Ô Marcat, qui propose une cuisine emblématique des halles et des marchés avec notamment son petit déjeuner à la fourchette, jambon piperade et ventrèche grillée, y aura aussi sa grande terrasse.

De l'autre côté, la grande nouveauté vient de la brasserie bien nommée L'Expériment'Halle. Deux Alsaciens brassent ici des bières à l'eau de Dax : des classiques blondes ou ambrées, des saisonnières et des ultra-éphémères selon leurs envies ou celles des clients qui pourront participer à des ateliers de création.

Bref, des Halles pour tous.



Les Halles, c'est

- 6 700 m² de surface totale
- 20 commerçants
- La FNAC au 1^{er} étage sur 950 m²
- 1 pop-up store pour de l'événementiel
- 1 esplanade de 2 200 m²
- Un carreau sous auvent de 600 m²



LA NOUVELLE OFFRE DES HALLES :

Les Îles Grecques

Traiteur grec et arménien

Privilège Gascon

Produits du Sud-Ouest

Bocal Bio

Épicerie en vrac

Lavigne Traiteur

Boucherie - charcuterie - rôtisserie - traiteur

Chez Thi Hoa

Traiteur asiatique

Crèmerie Dacquoise

Crémier - fromager

Fermiers d'ici

Producteurs - fermiers des halles de Dax

Le Grand Bleu

Poissonnier

Chez Baptiste

Crémier - fromager





Questions à Julien Dubois, maire de Dax

Quelle est votre ambition pour ces Halles ?

Lancé par ma prédécesseure, le projet des Halles a été poursuivi par notre équipe et a fait l'objet de toute une série de décisions que nous avons prises pour finaliser l'ensemble, avec les aléas inhérents à ce type de chantier. Mon souhait, et celui de tous les élus de la majorité, a été de constituer un véritable quartier de vie, dans une démarche globale urbaine et commerciale de redynamisation du cœur de ville.

C'est-à-dire ? L'objectif est que les Halles deviennent un pôle structurant de l'équipement commercial de l'agglomération du Grand Dax et un point d'ancrage de l'offre alimentaire au cœur des marchés de plein air et des



centre-ville avec de nombreuses ouvertures de boutiques et de lieux atypiques. La diversité des commerces forge l'identité du cœur marchand de Dax et du « consommer local ».

Quelle a été votre principale innovation dans ce projet global ?

Nous avons souhaité que le traditionnel marché du samedi matin, qui accueille plus de 200 commerçants non sédentaires locaux, se réorganise désormais autour des nouvelles Halles. Nous l'avons d'ailleurs rebaptisé « le Marché des Halles ». En concentrant tous les étals alimentaires et textile et bazar sur un nouveau périmètre entre la rue Morancy, l'esplanade, la place Roger Ducos et celle du légionnaire, cela permet notamment de libérer la place Camille bouvet qui redeviendra un lieu de stationnement. La circulation sur les cours sera à nouveau possible, pour un accès facilité en cœur de ville le samedi matin et des places de parkings supplémentaires au plus près du marché, des boutiques et des commerces du centre, avec toujours une demi-heure à une heure gratuite selon les sites. Cette nouvelle organisation permet davantage de sécurité avec un espace entièrement dédié aux piétons. Avoir tout sur un lieu unique renforce l'attractivité et la vitalité du plateau commercial pour de superbes week-ends en centre-ville, d'autant que le stationnement est gratuit les samedis après-midi. que le stationnement est gratuit les samedis après-midi.



rues commerçantes. Nous voyons ces Halles qui accueillent dans quelques jours la FNAC à l'étage, comme la marque d'une nouvelle attractivité de centre ville, avec régulièrement des manifestations, des événements à l'année. Tout cela va susciter la curiosité et amener du monde à Dax. C'est une locomotive pour le centre-ville qui concentre, dans ses rues, métiers de bouche, artisanat et commerce de proximité.

La réalisation des halles est à l'image de la dynamique enclenchée en



La FNAC en cœur de ville

C'est la toute première FNAC des Landes. La grande enseigne culturelle ouvrira ses portes le 21 octobre à l'étage des Halles, avec une équipe de 15 salariés. En haut de l'escalator, sur un plateau de 950 m², tout ce qui fait l'ADN de la FNAC sera là : livres (littérature, BD, mangas, beaux-livres, guides, livres de cuisine...), gamme informatique, téléphonique, photographique, jeux vidéos, CD, vinyles, DVD, rayon jeux et jouets et petit électroménager pour la cuisine, le quotidien, la beauté. Des dédicaces et des concerts y sont aussi prévus, ainsi qu'une billetterie pour les spectacles. Un moteur de plus pour l'attractivité du centre-ville, grâce à une offre complémentaire de ce qui est déjà offert par les commerçants dacquois.

À partir du 21 octobre. Du lundi au samedi, de 9 h 30 à 19 heures.

Histoire d'architecture

Si le rendez-vous hebdomadaire du « marcat » de Dax (marché en gascon) a été fixé au samedi dès 1356, les premières Halles de la cité thermale ont, elles, ouvert cinq siècles plus tard, en 1872. Au fil du temps, elles ont subi plusieurs phases de restauration jusqu'à leur destruction partielle dans un incendie en 1979. Le nouveau bâtiment, sorti de terre en 1985, diffère alors totalement du précédent, avec de grandes arcades, aujourd'hui emblématiques des Halles rénovées.

Pour cette reconstruction, la structure a en effet été conservée mais totalement revisitée. Connus pour la réhabilitation de la grande halle de

la Villette à Paris ou la halle Tony Garnier à Lyon, les architectes du cabinet parisien Reichen et Robert ont préconisé de conserver une partie de la physionomie des Halles en la modernisant et en y apportant de la transparence et de la lumière naturelle. En référence aux halles du XIXe siècle, une vaste verrière a été installée en toiture sur toute la largeur de la travée centrale. Pour asseoir une identité aux nouvelles Halles, une toiture à quatre pentes et larges débords, à l'harmonieuse couverture en zinc, vient, par ailleurs, coiffer les quatre côtés du



bâtiment. Les façades Nord et Sud seront, elles, végétalisées. Jacques Lissarague, associé dans le cabinet parisien, explique : « la volonté était d'ouvrir le bâtiment sur la ville en créant des rapports différents avec les façades. L'ancien bâtiment avait pour principal défaut d'être posé là sans harmonie avec son environnement. Nous l'avons donc travaillé, ainsi que les abords du bâtiment qui sont réaménagés, afin de les connecter avec le quartier grâce à une vaste esplanade qui lie le site au square Max Moras ».

L'Eco-ferme de Téthieu

Primeur bio

Lucas

Boulangier - pâtissier

Cave Dourthe

Caviste

Au P'tit Dolmen

Crêperie - café breton

Ô Marcat

Bar restaurant

Maison Balme

Épicerie fine - spécialiste de la truffe

La maison des pâtes

Traiteur italien

Fred, manger vrai

Cuisine healthy

L'expériment'halle

Micro-brasserie

Maison Lafitte foie gras

Spécialiste du canard

Bloom

Épicerie fine - condiments - épices

sucré- salé.

LES MARDI, MERCREDI ET JEUDI, DE 8 H À 14 H. LE VENDREDI, DE 8 H À 18 H. LE SAMEDI, DE 7 H À 18 H. ET LE DIMANCHE, DE 8 H 30 À 14 H.

LES MARCHÉS DE DAX SE RÉORGANISENT LE 30 OCTOBRE



Avec la réouverture des Halles, une nouvelle configuration des marchés de la ville a été mise en place.

- **Le traditionnel marché du samedi matin**, couru depuis le XIV^e siècle et qui accueille aujourd'hui en moyenne 200 commerçants locaux et 10 000 chaland, se réorganise, à partir du 30 octobre, autour du nouvel ensemble, prenant symboliquement le nom de « **Marché des Halles** ». Fini les étals sur le marché couvert de la place Camille-Bouvet et le cours Foch, tout se concentrera désormais autour des Halles, afin de laisser des places de parking disponibles à proximité et fluidifier la circulation. Le marché de vêtements, chaussures et bazar de la Fontaine chaude rejoint également le quartier, au côté des commerçants de bouche, pour une offre complète et diversifiée en un lieu unique. De 7 h à 13 h.

- **Les brocanteurs des premiers jeudis du mois** s'installeront aussi dorénavant sur la nouvelle esplanade des Halles, et à partir de 2022, cette « Brocante des Halles » se tiendra, en plus, tous les quatrièmes dimanches du mois afin de dénicher meubles d'époque, livres anciens, tableaux, cartes postales, linge de maison brodé et vaisselle ancienne. De 7 h 30 à 18 h.

- **Chaque dimanche matin**, le « **Marché des Trois Pigeons** » est, lui, maintenu place Camille-Bouvet avec ses petits producteurs : fruits et légumes, poulets, canards gras, paellas, poissons, fleurs... De 8 h à 13 h.

- Enfin, le traditionnel **Marché aux Chrysanthèmes** aura lieu, place Camille-Bouvet, le 31 octobre de 7 h 30 à 18 h, et le 1^{er} novembre de 7 h 30 à 14 h. Puis au carreau des halles en 2022.

Stationner gratuitement en plein centre-ville

- les samedis après-midi, dimanche et jours fériés en voirie
 - 1 heure dans les parkings en enclos
 - 30 minutes en voirie
 - Entre 12 h 30 et 14 h et de 18 h à 8 h 30
 - Dans le parking boulevard Paul-Lasaosa
 - Dans les parkings périphériques avec les navettes gratuites Vitenville
- Pour un accès aux Halles et en cœur de ville optimisé.

