



**HALLES  
ST LOUIS**



**APPEL À PROJET COMMERÇANTS.**



LES ATELIERS DES  
**EAPUCINS**

Société publique locale



CARTA - REICHEN ET ROBERT ASSOCIES  
ARCHITECTES - URBANISTES

# HALLES ST LOUIS

Appel à projet destiné  
aux commerçants,  
professionnels de la  
restauration et des services.



Les Halles Saint-Louis vont être la nouvelle vitrine de l'art de vivre brestois : des halles pour manger, faire ses courses, cuisiner mais aussi un lieu de vie où l'on passe des bons moments à toutes les heures de la journée.

Au cœur du centre historique de Brest, les 2000m<sup>2</sup> du bâtiment vont être réaménagés et les rues alentour vont également être transformées.

**La fin des travaux est prévue en 2025 pour une ouverture en fin d'année.**

**Des halles pour toutes les Brestoises et tous les Brestois... et plus largement toutes celles et ceux qui vont et viennent à Brest.**

Nous allons dans ce dossier vous raconter le projet tel que nous l'imaginons : un espace convivial où marché et restauration s'entremêlent.

En espérant qu'il vous séduira et qu'il vous donnera envie de faire partie de l'aventure. Tous les producteurs, commerçants, restaurateurs... qui ont envie de faire bouger les lignes, d'expérimenter de nouveaux modèles ou de nouveaux plats et qui sont motivés par le projet sont les bienvenus.

# LES HALLES SAINT-LOUIS FONT LEUR GRAND RETOUR

## AU MENU DE CE DOSSIER.

1

Un peu d'histoire pour se mettre en appétit

2

Tout un symbole de Brest

3

Tout un symbole pour les Brestoises et les Brestois

4

Un marché à manger et à vivre, jamais l'un sans l'autre

5

Le projet architectural

6

La nouvelle identité et la communication

7

Les acteurs du projet et le calendrier

8

L'appel à projet commerçants

9

L'esprit des Halles Saint-Louis en image

# LES HALLES SAINT-LOUIS, C'EST TOUTE UNE HISTOIRE DE BREST

**Les halles ont une riche histoire avec la ville.**

Elle commence au 18<sup>e</sup> siècle quand le marché s'installe juste à côté de la première église Saint-Louis. Le marché finit par être couvert par des halles métalliques.

En 1944, les halles sont détruites ; elles sont reconstruites quelques années plus tard par un groupement d'architectes dans leur forme actuelle, quelques mètres plus loin que leur emplacement originel.

Pendant plus de 50 ans, les halles sont à la fois le ventre de Brest (on y trouve tous les commerces pour faire ses courses), mais aussi le lieu des rendez-vous réguliers (le marché dominical où tout Brest se croise!) comme inopinés (pendant 20 ans, les halles ont accueilli par exemple des bals déguisés).

**Cette histoire  
d'un marché à manger  
et à vivre,  
on va la continuer,  
avec vous.**

les halles Saint-Louis  
**EN 6  
DATES**

## 18<sup>E</sup> SIÈCLE

Les premiers espaces de vente s'organisent autour de l'église Saint-Louis tout juste édiflée.

Des femmes, en grande majorité, y vendent les produits de la ferme dans des paniers posés à même le sol.

## 19<sup>E</sup> SIÈCLE

Édification de halles métalliques, de style Napoléon III.

## 1944

L'église et les Halles sont détruites pendant les bombardements.

## 1953-1958

Construction des halles actuelles.

## 2014-2016

Première phase de rénovation et ouverture des commerces en couronne des halles.

## 2025

Réouverture de l'intérieur des halles.







### **Un symbole du vivre ensemble**

À Brest, on aime partager des bons moments ensemble. On va pouvoir le faire encore plus grâce aux Halles. Le projet prévoit un grand espace de restauration central et des terrasses nouvelles autour des halles.

### **Un symbole de la transformation de la ville**

Après les Ateliers des Capucins, le tramway et le téléphérique, c'est au tour des halles de marquer durablement le quartier Saint-Louis-Pasteur-Siam et de renforcer l'attractivité du centre-ville, et plus largement de la métropole brestoise.

### **Un symbole d'une alimentation de qualité**

On est bien brestois, on est bien français aussi. Les Halles sont en général synonymes du plaisir et du goût des bonnes choses. Les Halles Saint-Louis le seront aussi, à la Brestoise : pour tous les budgets, pour toutes les occasions, pour tous les goûts.

# **LES HALLES SAINT-LOUIS, TOUT UN SYMBOLE DE BREST**







**Un lieu qui est soucieux du bien manger.**

Des produits locaux, oui mais pas que. Des produits bons, de saison, appétissants, qui donnent envie d'être mangés sur le pouce ou cuisinés pendant des heures. Des produits naturels que l'on prend plaisir à voir, à sentir, à goûter, à venir chercher et à partager ensemble.

**Un lieu qui est ouvert à tous et où tout le monde s'y retrouve.**

Des halles pour toutes les générations, tous les budgets, toutes les classes sociales, tous les publics, comme on sait bien les mélanger à Brest. On ne laisse personne de côté et on ne priorise personne. Les halles doivent devenir le lieu de rendez-vous et de passage de tout le monde. C'est d'ailleurs pour ça qu'il y aura des grandes tablées au cœur.

**Un lieu qui valorise notre cuisine brestoïse :** simple, goûteuse, qui fait voyager les papilles et les esprits.



**Un lieu qui expérimente :** des nouvelles recettes, des nouveaux modèles de restauration, des nouveaux modes de vie.

**Un lieu qui vit tout le temps :** un lieu animé qui invente des nouveaux rendez-vous, qui programme des jeunes talents, qui crée des moments en journée ou en soirée pour faire venir des publics qui se disent que les halles ce n'est pas pour eux, qui se colorent lors des grands événements du territoire et qui savent créer des surprises.

**Un lieu avec un esprit qui se dégage :** un marché à la Brest franquette. Un lieu où se mêlent cocotte et papote.

## UN SYMBOLE POUR LES BRESTOISES ET LES BRESTOIS

# LES HALLES SAINT-LOUIS, UN MARCHÉ À MANGER ET À VIVRE, JAMAIS L'UN SANS L'AUTRE, À LA BRESTOISE

**Des halles fières de leur histoire, de leur présent et soucieuses de demain.**

Des halles comme on n'en trouve pas ailleurs, des halles qui nous ressemblent.

Une cuisine simple, sans chichi, sans fard, sans détour, goûteuse, avec des produits de qualité, de saison, qui favorise les circuits-courts : les halles devront être un lieu où gastronomie rime avec simplicité. Pas besoin de mettre les petits plats dans les grands pour avoir une offre de qualité.

Des halles populaires, qui n'oublent personne.

**Des Halles populaires  
qui n'oublent  
personne.**

Des halles avec un esprit collectif, bon vivant où tout le monde se serre les coudes, ouvertes aux idées, spontanées, avec des commerçants qui jouent ensemble, « à la Brestoïse ».

**Un lieu hybride, pour toutes les occasions, y faire ses courses, comme y travailler à ses heures creuses, y déjeuner sur le pouce comme y dîner aux chandelles pour la Saint-Valentin.**

Un lieu vivant, à la Brestoïse, à la Brest franquette.

Une âme du lieu amenée et propagée par les commerçants, les restaurateurs et toutes celles et ceux qui le feront vivre.





# LE PROJET ARCHITECTURAL

Les façades extérieures, le toit et le volume actuels seront conservés, tandis que l'aménagement intérieur va être intégralement repensé pour répondre aux attentes actuelles des commerçants et du grand public.



# LES PRINCIPES DU PROJET ARCHITECTURAL

## 1

### **Une architecture de la reconstruction assumée et valorisée.**

Les halles Saint-Louis font partie du patrimoine de la reconstruction et possèdent de nombreuses qualités architecturales que le cabinet d'architecte Carta - Reichen et Robert associés s'attache à valoriser : les façades du bâtiment, l'auvent tout autour, le toit, les structures intérieures en béton ou encore le volume du lieu.

## 2

### **Une porosité entre intérieur et extérieur.**

Une rue circulaire intérieure qui longe des façades vitrées tout autour du bâtiment, des axes de circulations traversants et des façades vitrées des quatre côtés donneront un sentiment de continuité entre l'extérieur et l'intérieur des halles. Plus d'avant, ni d'arrière, on entrera de tout côté dans les halles.

## 3

### **Un volume préservé et une aération du lieu.**

Le volume intérieur dégagé de tout point d'appui génère un effet spectaculaire. De la même manière, les commerces et restaurants devront, dans leurs aménagements, préserver ce dégagement et une vue traversante.



## 4

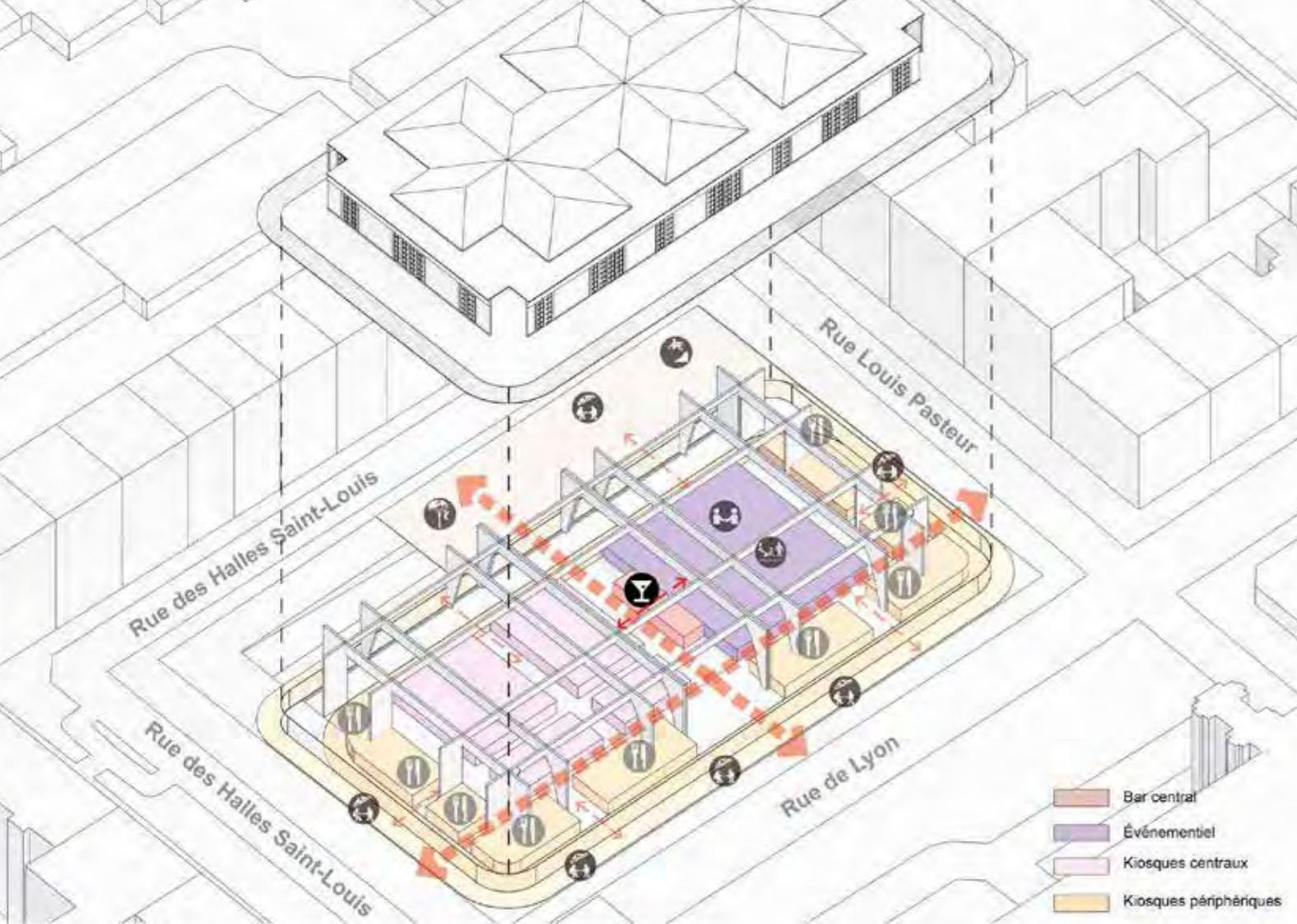
### **Une prolongation des halles par des terrasses tout autour.**

Les terrasses prolongeront le bâtiment vers des rues réaménagées, renforçant ce jeu de porosité entre intérieur et extérieur. Valorisé par les parvis l'entourant et par le jeu de transparence, le bâtiment profitera d'une nouvelle mise en scène qui modifiera sa perception par les habitants.

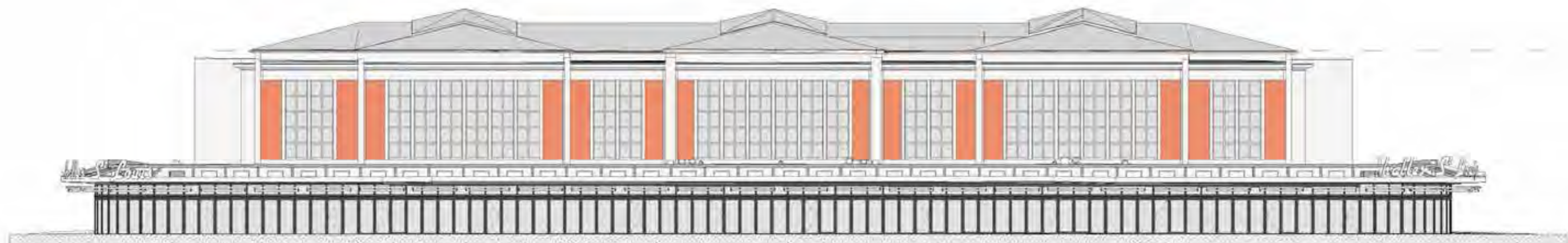
Il devient le cœur du quartier.







IMAGES NON CONTRACTUELLES











ant

Brasserie



**25 à 30 commerces attendus parmi lesquels :**

Les commerces incontournables des halles et des marchés (primeurs, boucheries, charcuteries, poissonneries, épicerie fines, boulangeries, pâtisseries...)

Des comptoirs de restauration.

Des services de proximité comme par exemple un service de livraison douce, de réparation de vélos et pourquoi pas une librairie...

**Et les idées inattendues qui vont germer en lisant cet appel à projet et qui, elles aussi, seront autant de propositions qui feront vivre les futures Halles Saint-Louis.**

**25 À 30**  
commerces

1000 m<sup>2</sup> dédiés aux échoppes des commerçants et au foodcourt.

Un espace central de 400 m<sup>2</sup> pour organiser et accueillir des événements, des animations.

En sous-sol, 500 m<sup>2</sup> répartis en réserves pour les commerçants.  
Les commerces qui auront besoin d'extraction seront positionnés en périphérie du bâtiment.

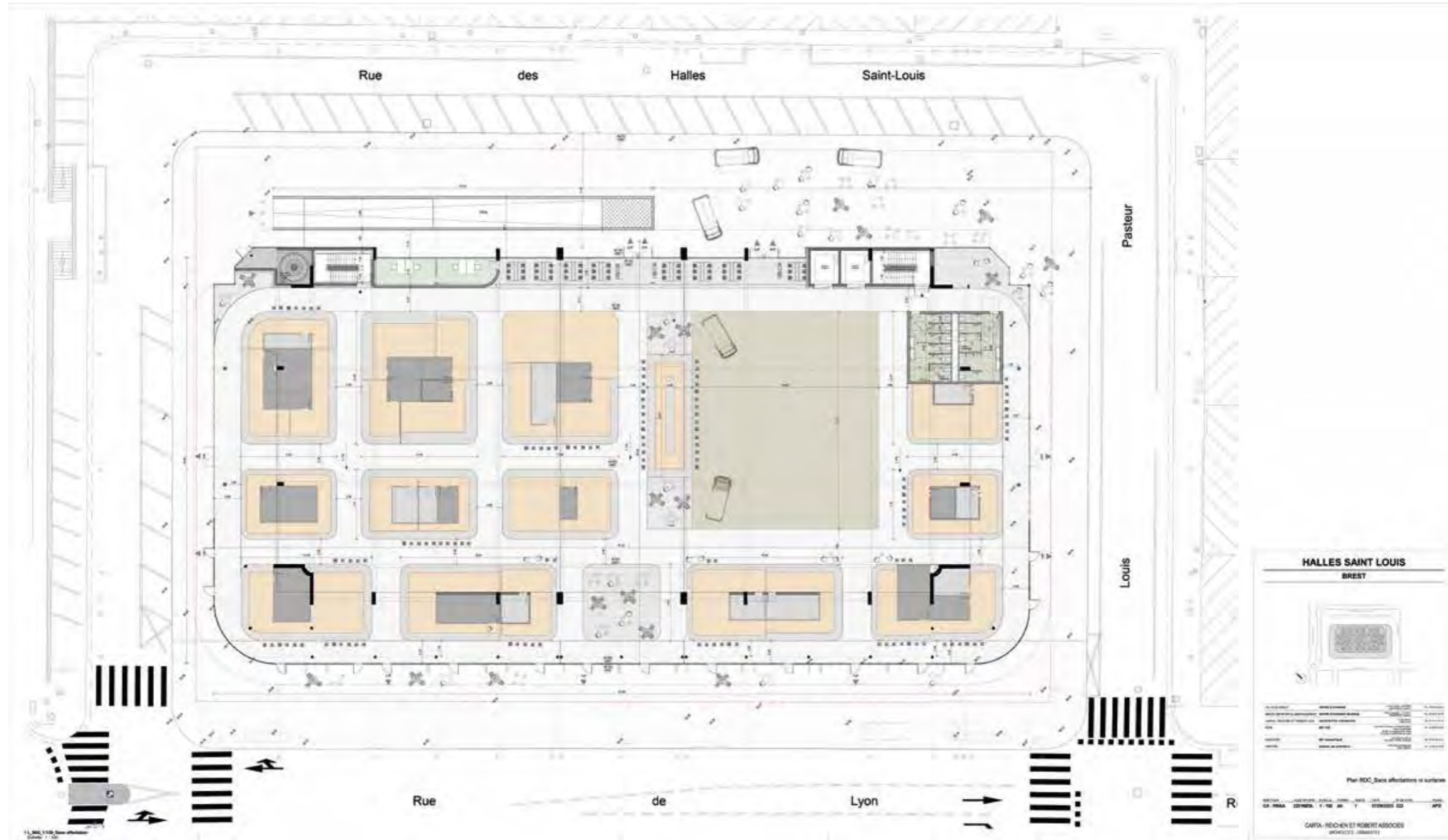
**2000 M<sup>2</sup> DE SURFACE POUR UN MARCHÉ À MANGER ET À VIVRE**

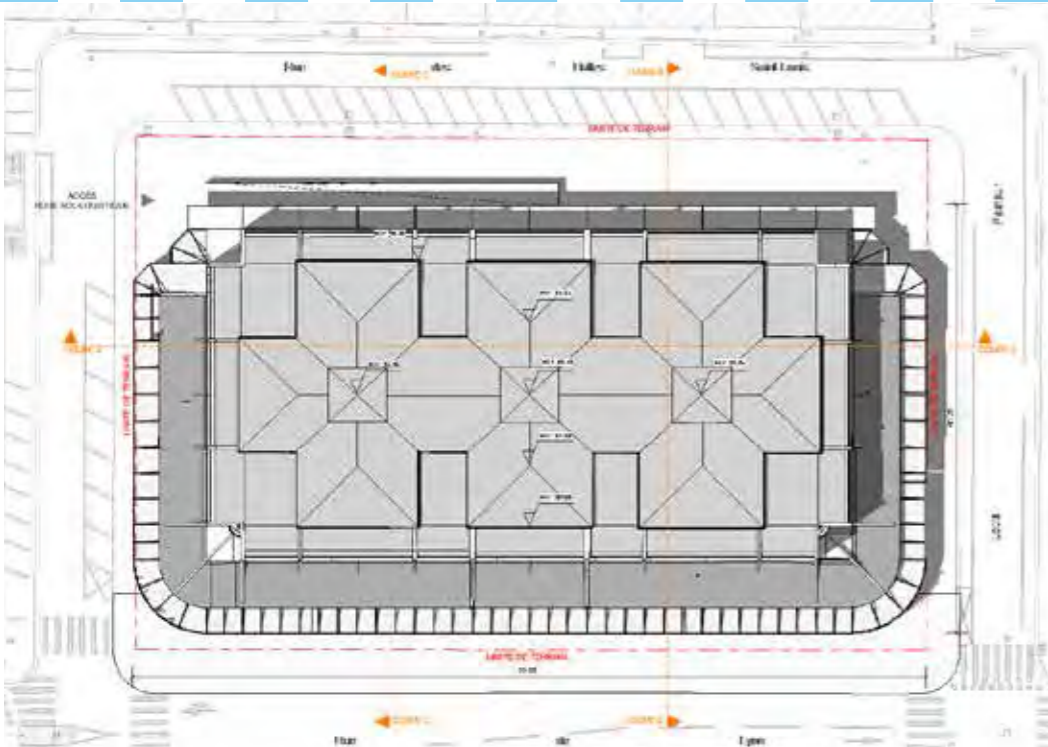




# HYPOTHÈSE DE RÉPARTITION DES COMMERCES

esquisse non contractuelle





# UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR LES HALLES

Une identité moderne, musicale qui s'appuie sur le passé,  
l'architecture et l'esprit du lieu.

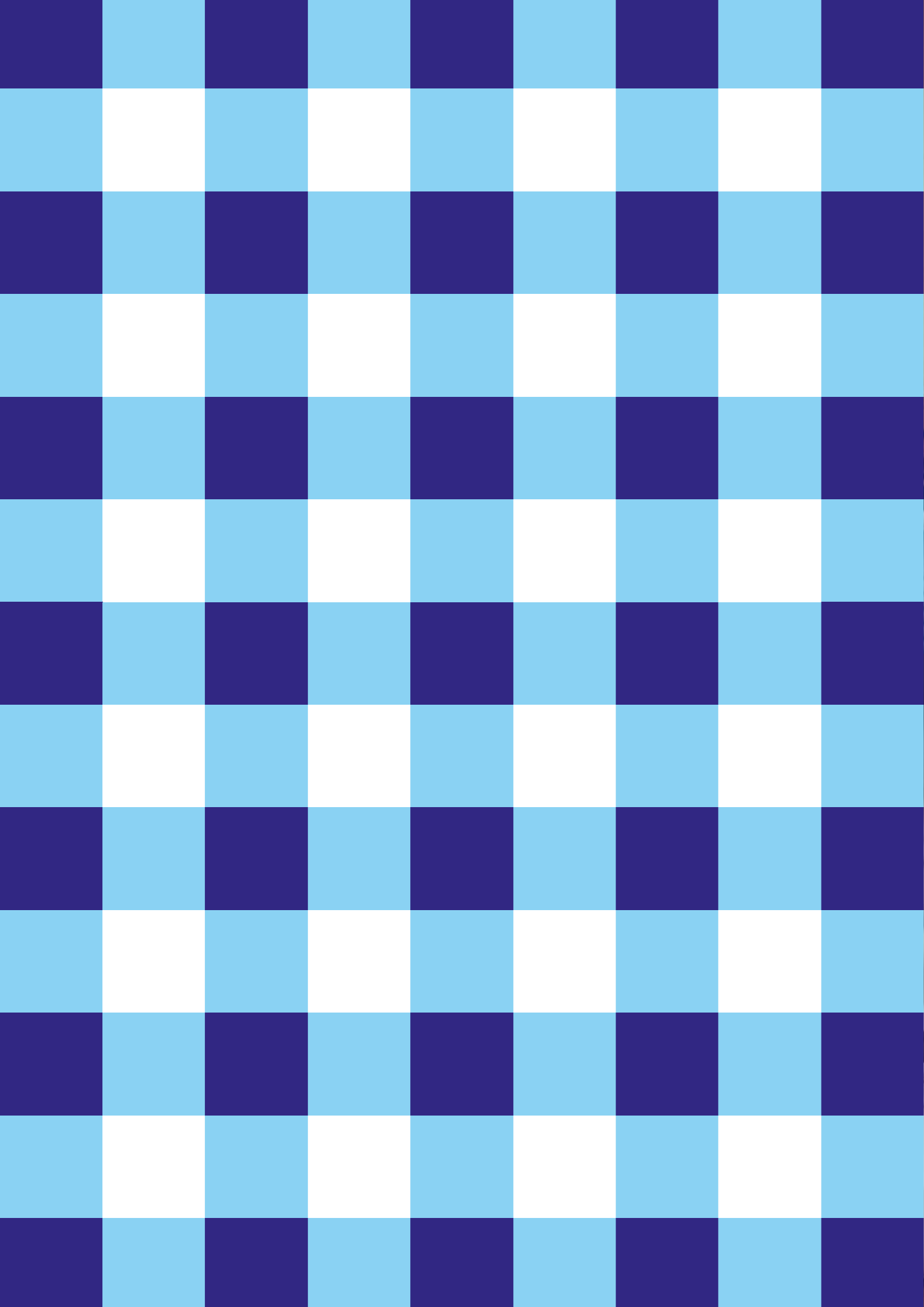
# HALLES ST LOUIS





# HALLS ST LOUIS





copyright - tous droits réservés





Aux côtés de l'identité visuelle de votre commerce, vous pourrez utiliser l'identité des Halles Saint-Louis.





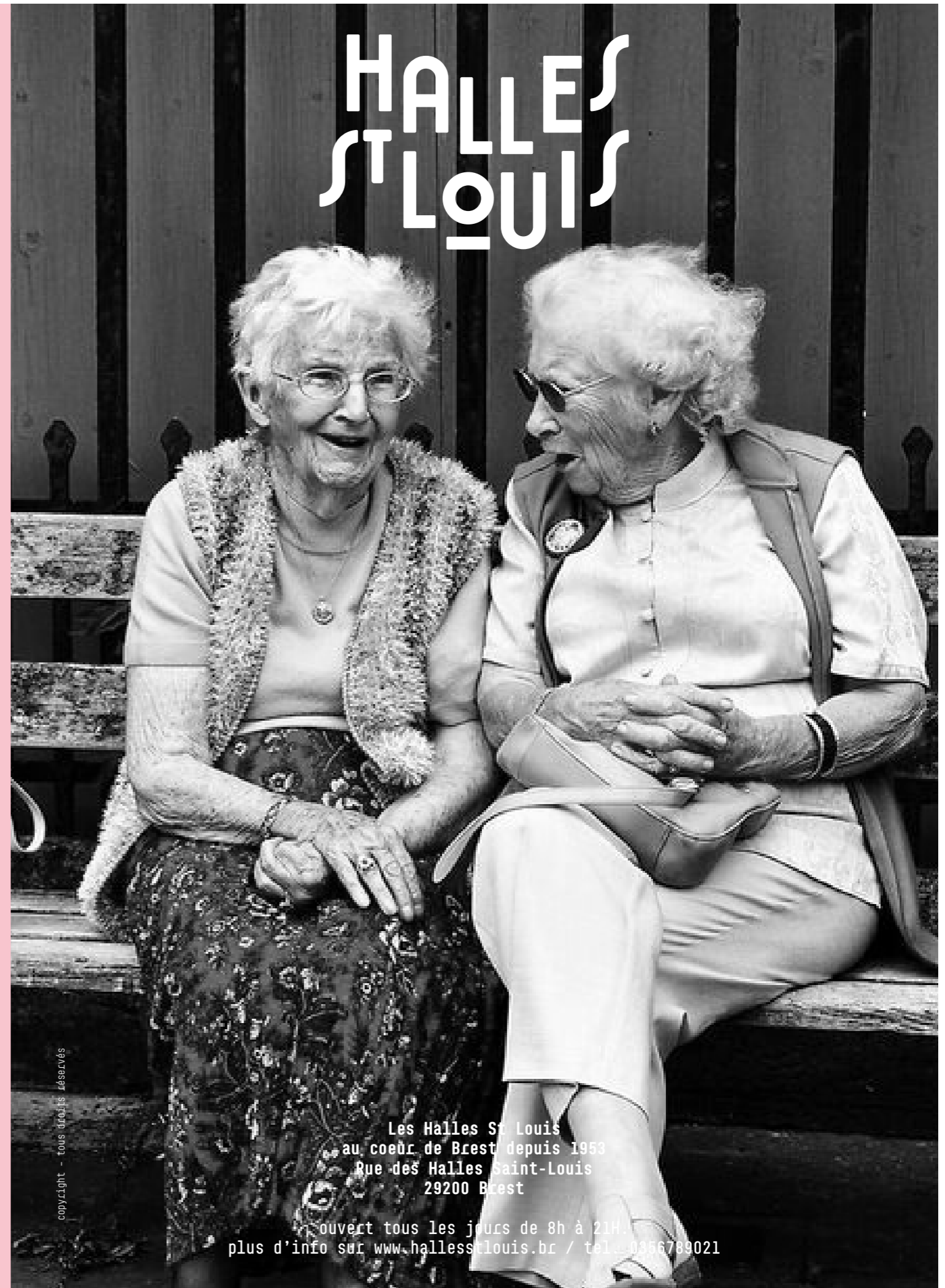
# COCOTTE & PAPOTE

Les Halles  
St Louis,  
le marché  
à la  
Brestoïse.



- .CRÊPERIE.
- .BOULANGERIE.
- .RÔTISSERIE.
- .CRÉMÉRIE.
- .PICNIC ZONE.
- .MUSIC LIVE.
- .ATELIERS MIAM.
- .DÉGUSTATION.
- TERRASSES AU SOLEIL.
- .BISTRO.
- .RESTO.
- .CAFÉ CHAUD.

# HALLES ST LOUIS



Les Halles St Louis  
au coeur de Brest depuis 1953  
Rue des Halles Saint-Louis  
29200 Brest  
ouvert tous les jours de 8h à 21h.  
plus d'info sur [www.hallesstlouis.br](http://www.hallesstlouis.br) / tel : 0356789021

copyright - tous droits réservés



# WOK & AFTER WORK

Les Halles St Louis, les cuisines du monde à la Brestoïse.



- .CRÉPÉRIE.
- .BOULANGERIE.
- .RÔTISSERIE.
- .CRÈMERIE.
- .PICNIC ZONE.
- .MUSIC LIVE.
- .ATELIERS MIAM.
- .DÉGUSTATION.
- TERRASSES AU SOLEIL.
- .BISTRO.
- .RESTO.
- .CAFÉ CHAUD.

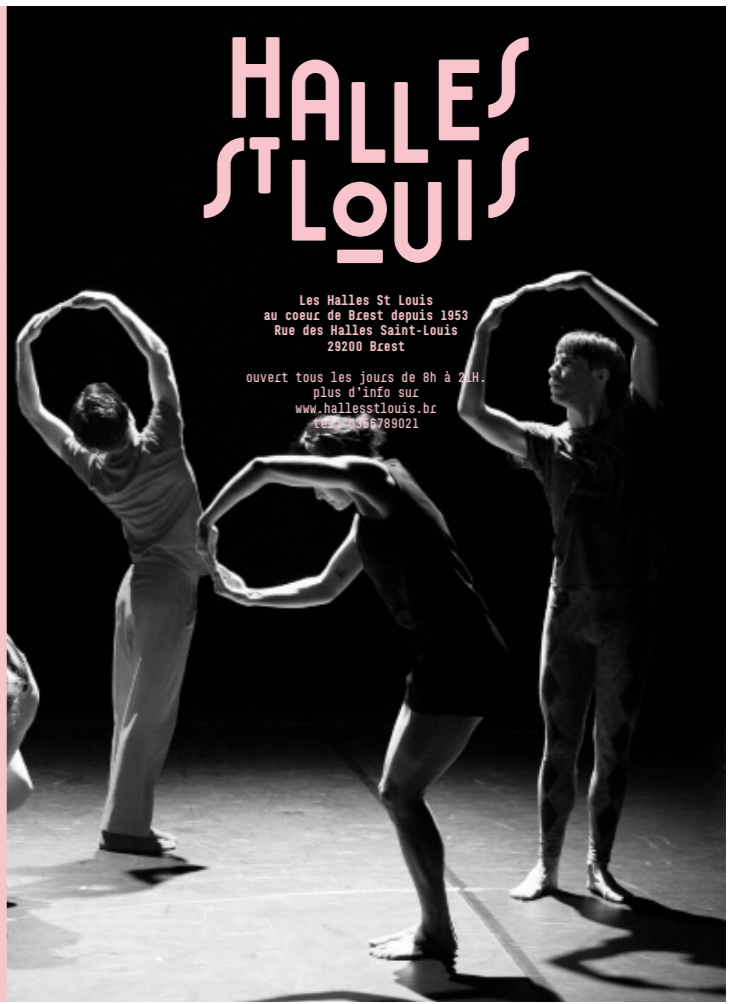


# SARDINE & BALLERINE

Les Halles St Louis, la danse à la Brestoïse ~ avec Dans Fabrik.




- .CRÉPÉRIE.
- .BOULANGERIE.
- .RÔTISSERIE.
- .CRÈMERIE.
- .PICNIC ZONE.
- .MUSIC LIVE.
- .ATELIERS MIAM.
- .DÉGUSTATION.
- TERRASSES AU SOLEIL.
- .BISTRO.
- .RESTO.
- .CAFÉ CHAUD.



# BULOT & BOULOT

Les Halles St Louis, le co-working à la Brestoïse.



- .CRÉPÉRIE.
- .BOULANGERIE.
- .RÔTISSERIE.
- .CRÈMERIE.
- .PICNIC ZONE.
- .MUSIC LIVE.
- .ATELIERS MIAM.
- .DÉGUSTATION.
- TERRASSES AU SOLEIL.
- .BISTRO.
- .RESTO.
- .CAFÉ CHAUD.







**BREST**  
franquette

Toutes les occasions sont bonnes  
pour venir aux Halles.

À vous et à nous de jouer, ensemble.

Une communication à la  
Brest franquette  
qui valorise tous les instants,  
toutes les occasions à vivre

## FRIDAY WEAR ET SAINT NECTAIRE

Les Halles Saint-Louis,  
le dej du vendredi à la Brestoïse

## TARTINE ET ROUTINE

Les Halles Saint-Louis,  
le dej sur le pouce à la Brestoïse

## LE SEPT À HUITRE

Les Halles Saint-Louis,  
L'happy hour à la Brestoïse

## L'ŒUF ET LA TEUF

Les Halles Saint-Louis,  
la cuisine étudiante à la Brestoïse

## TATIN ET COPAINS

Les Halles Saint-Louis,  
le goûter à la Brestoïse

## SPRING ROLL ET ROCK'N ROLL

Les Halles Saint-Louis,  
les apéros concert à la Brestoïse

## FIESTA ET TARAMA

Les Halles Saint-Louis,  
l'assiette qui fête la mer à la Brestoïse  
Avec les Fêtes Maritimes de Brest

## PRUNELLES ET CHANDELLES

Les Halles Saint-Louis,  
la Saint Valentin à la Brestoïse



# HALLES ST LOUIS

## LES ACTEURS DU PROJET

C'est la **Ville de Brest**, propriétaire des lieux, qui lance ce vaste chantier de réhabilitation des Halles Saint-Louis, point de rendez-vous historique des Brestoises et des Brestoises au cœur du centre-ville.



La **SPL les Ateliers des Capucins**, en charge de la mission de préfiguration des futures Halles Saint-Louis, pilote cet appel à projet.



La ville de Brest a confié la maîtrise d'ouvrage déléguée de l'opération à la **SPL Brest métropole Aménagement**.



C'est l'agence d'architecture **Carta - Reichen et Robert associés** qui est en charge du projet de réhabilitation et qui assurera également les aménagements intérieurs.

**CARTA - REICHEN ET ROBERT ASSOCIES**  
ARCHITECTES - URBANISTES







# L'APPEL À PROJET

Appel à projet destiné  
aux commerçants,  
professionnels de la  
restauration et des services.

Vous êtes producteur, artisan des métiers de bouche, restaurateur, cuisinier, distributeur de produits alimentaires ou prestataire d'un service de proximité...

La nouvelle vie des Halles Saint-Louis vous donne envie et vous avez un projet qui lui ressemble ? Vous avez des idées pour animer les halles ? Vous avez envie de vous associer à d'autres commerçants pour créer un esprit unique du lieu ?

Constituez votre dossier  
de candidature.







## 25 À 30 PROJETS DE COMMERCES

**Les incontournables des halles et des marchés, et pourquoi pas l'inattendu...**

Primeurs, boucheries, charcuteries, poissonneries, épicerie fines, boulangeries, pâtisseries..., mais aussi des comptoirs de restauration, des services de proximité...

...Et les idées qui vont germer en lisant cet appel à projet et qui, elles aussi, seront autant de propositions qui feront vivre les futures Halles Saint-Louis.

**Les 25 à 30 projets sélectionnés seront des projets qui partageront l'esprit, les valeurs et l'orientation que la Ville a voulu donner à ce lieu emblématique du cœur de Brest.**





# LE MODÈLE DE GESTION ET DE FONCTIONNEMENT DU LIEU

## **Un fonctionnement interne optimisé pour accueillir 25 à 30 commerçants.**

Au-delà de la mise aux normes, tout le fonctionnement intérieur sera repensé et les espaces pré-équipés. Toutes les activités commerciales seront de plain-pied tandis que le sous-sol accueillera la logistique et la technique. Le plateau de la halle sera ainsi partagé entre les offres maraîchères et autres commerces de bouche, les comptoirs traiteurs et de restauration, des prestations de services de proximité, des espaces d'animation polyvalents et éphémères.

## **Des horaires repensés.**

Les halles seront ouvertes toute l'année et de 6 à 7 jours par semaine avec des horaires étendus le soir. L'amplitude horaire reste à définir et sera distincte entre le marché et la restauration.

## **Les espaces commerciaux proposés.**

Les cellules disponibles sont, à ce stade de l'appel à projet, modulables selon les projets et les besoins exprimés par les commerçants pour des surfaces pouvant aller d'environ 25 à 95 m<sup>2</sup> de surface brute. Les comptoirs de vente pourront disposer d'espaces de préparation culinaire ; ils pourront être pré-équipés ou accueillir les équipements définis par les commerçants. Chacun bénéficiera d'une zone de stockage froid et sec.

## **Un opérateur unique, garant de l'esprit des halles, de leur vitalité et de leur bon fonctionnement.**

C'est un opérateur unique qui assurera la gestion du lieu : l'ouverture, la sécurité, la maintenance et le fonctionnement ; elle sera également en charge du marketing, de la communication et de la programmation des animations. L'ensemble de ses actions seront menées dans un objectif de cohérence, de maintien de l'esprit et de la philosophie du lieu.

## **Un modèle commercial innovant.**

Les futures Halles Saint-Louis proposent aux commerçants de devenir propriétaire de leur fonds de commerce par bail commercial, ferme de 6 ans. En contrepartie, un loyer fixe sera mis en place dans la norme des autres commerces du centre-ville. Un loyer additionnel basé sur le chiffre d'affaires viendra compléter la partie fixe à partir de la troisième année (6 à 8 % du CA).

## **Des services mutualisés.**

Des services mutualisés (vaisselle, plonge, nettoyage des tables partagées...) seront proposés aux commerçants par le gestionnaire du lieu pour optimiser le fonctionnement et les coûts associés.



# LE DOSSIER DE CANDIDATURE

**Les candidats devront transmettre un dossier complet comprenant :**

**Une note d'intention de deux à trois pages, décrivant :**

- Une présentation synthétique du projet, des objectifs poursuivis et de son inscription dans la dynamique et l'esprit du projet des futures Halles Saint-Louis, tels que décrit dans le présent appel à projet.
- Une description des activités du projet telles qu'elles sont envisagées par le candidat.
- Les grands principes du modèle économique du projet et son cadre juridico-financier.

**Une note de présentation des compétences, expériences et références professionnelles du porteur de projet** (le cas échéant, indiquer des références de projets similaires avec indication des surfaces occupées, du montant des investissements réalisés et des principes de modèle économique d'ores et déjà éprouvés).

**Les informations juridiques et financières.**

- Les éléments relatifs à la forme juridique du candidat ; si c'est une société, joindre un Kbis de moins de trois mois.
- Les trois derniers bilans du candidat, le cas échéant.
- Une déclaration sur l'honneur que le candidat est en règle avec ses obligations fiscales et sociales.

Les attestations Urssaf et de régularité fiscale seront requises en phase 2 de l'Appel à projet, de même que l'attestation d'assurance.

Une société nouvellement créée qui ne disposerait pas, pour ce motif, d'un des documents ou informations sollicités ci-avant peut néanmoins participer à la procédure en produisant tout document ou moyen de preuve équivalent. Le cas échéant, la SPL les Capucins pourra solliciter le candidat pour qu'il complète son dossier si un document est manquant.

Dans cette première phase, les candidats pourront, s'ils le souhaitent, participer à une visite des halles le mercredi 12 juillet et/ou le mercredi 30 août. Information et inscription par mail à : [halles-saint-louis@ateliersdescapucins.fr](mailto:halles-saint-louis@ateliersdescapucins.fr)

# ANALYSE DES CANDIDATURES

**Les candidatures seront examinées sur la base des dossiers remis par les porteurs de projet.**

La SPL les Ateliers des Capucins se laisse la possibilité de demander aux candidats tous compléments ou précisions nécessaires à la compréhension et à l'analyse de la candidature.

Les candidatures incomplètes ou celles qui ne présenteraient pas les capacités économiques, financières, techniques ou professionnelles de nature à porter utilement un projet pour les Halles Saint-Louis seront éliminées.

La sélection des meilleures candidatures sera opérée, sur la base des critères suivants, lesquels ne sont ni hiérarchisés, ni pondérés, mais appliqués globalement :

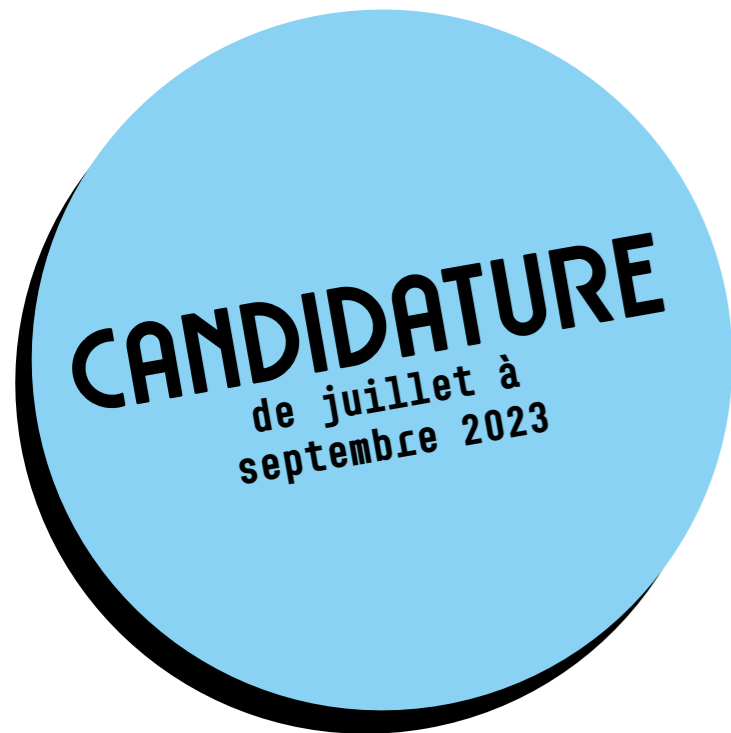
- Adéquation entre la nature du projet présenté et le concept des Halles Saint-Louis.
- La motivation du candidat et l'inscription de son projet dans la dynamique et l'esprit des futures Halles Saint-Louis.
- Le modèle économique.
- Compétences du porteur de projet, expériences et références de projets comparables.

Le comité de sélection, composé d'élus de la Ville de Brest, de la direction de la SPL Les Ateliers des Capucins et de techniciens se réunira dans la semaine du 16 octobre 2023.

Les candidats retenus à l'issue de l'analyse des propositions, seront invités à poursuivre l'élaboration de leur projet dans le cadre de la phase 2 de l'appel à projet.



# CALENDRIER ET MODALITÉS DE L'APPEL À PROJET



L'appel à projet se déroule en deux temps :

## 1/ Dépôt de candidatures > de juillet à septembre 2023.

L'objectif de la première phase est de présélectionner les projets les plus pertinents au regard de l'esprit et de la philosophie du lieu. Les candidats doivent présenter la nature de leur projet et expliquer leur modèle économique dans les grandes lignes. A ce stade, ce sont les grands principes qui comptent.

- Lancement de l'Appel à projet > lundi 3 juillet 2023
- Date limite de remise des dossiers de candidature : vendredi 29 septembre
- Analyse des dossiers de candidature : du lundi 2 au vendredi 13 octobre
- Réunion du comité de sélection des candidatures : semaine du 16 octobre
- Information des candidats retenus et non retenus : lundi 23 octobre

## 2/ Étude des projets avec les candidats sélectionnés > d'octobre à février 2024.

L'objectif du deuxième temps est de finaliser la proposition et de garantir sa faisabilité et sa viabilité économique. Lors de cette phase, le candidat devra préciser notamment le modèle d'exploitation (CA annuel, coûts d'exploitation...), les plans d'aménagement de l'échoppe, une liste des produits ou services proposés, les fournisseurs pressentis, la démarche qualité...

- Envoi aux candidats sélectionnés des éléments d'informations complémentaires pour constitution d'un dossier de projet complet et finalisé : lundi 23 octobre
- Phase d'élaboration et de finalisation du projet ; accompagnement, conseil et orientation du porteur de projet par l'équipe de la SPL Les Ateliers des Capucins : du lundi 23 octobre à la fin janvier 2024.
- Remise du projet définitif : février 2024
- Analyse des dossiers de projets : février 2024
- Notification finale aux porteurs de projet retenus : fin février 2024







**29**  
septembre 2023  
avant 12h

# REMISE DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

Les candidatures seront à transmises à l'adresse électronique suivante :

**halles-saint-louis@ateliersdescapucins.fr**

Un cahier d'inspiration est disponible sur demande. Pour l'obtenir, et pour toute demande d'informations et de précisions, les candidats peuvent contacter la SPL Les Ateliers des Capucins à l'adresse :

**halles-saint-louis@ateliersdescapucins.fr**

Les candidatures devront impérativement parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception indiquée. Toute candidature qui serait remise postérieurement à ces date et heure sera automatiquement rejetée.

Les candidats retenus à l'issue de la phase de candidatures seront contactés par la SPL Les Ateliers des Capucins, qui leur transmettra alors toutes les informations nécessaires pour la phase 2 de l'appel à projet.

**Date de remise  
des candidatures :  
vendredi 29 septembre 2023  
avant 12h00.**





Les halles Saint-Louis,  
un marché à manger et à vivre,  
jamais l'un sans l'autre,  
à la brestoïse.

**HALLÉS  
ST LOUIS**