



NOUVEL APPEL À PROJET COMMERÇANTS



LES ATELIERS DES
CAPUCINS

Société publique locale



CARTA - REICHEN ET ROBERT ASSOCIES
ARCHITECTES - URBANISTES

HALLES ST LOUIS

Appel à projet destiné
aux commerçants, artisans et
métiers de bouche.

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 2000m² 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^e 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 7
DATES**

18^E SIÈCLE

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

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

19^E 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.

2024-2026

Travaux de réhabilitation des halles.

2027

Réouverture 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 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.

Des Halles populaires qui n'oublent personne.



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.

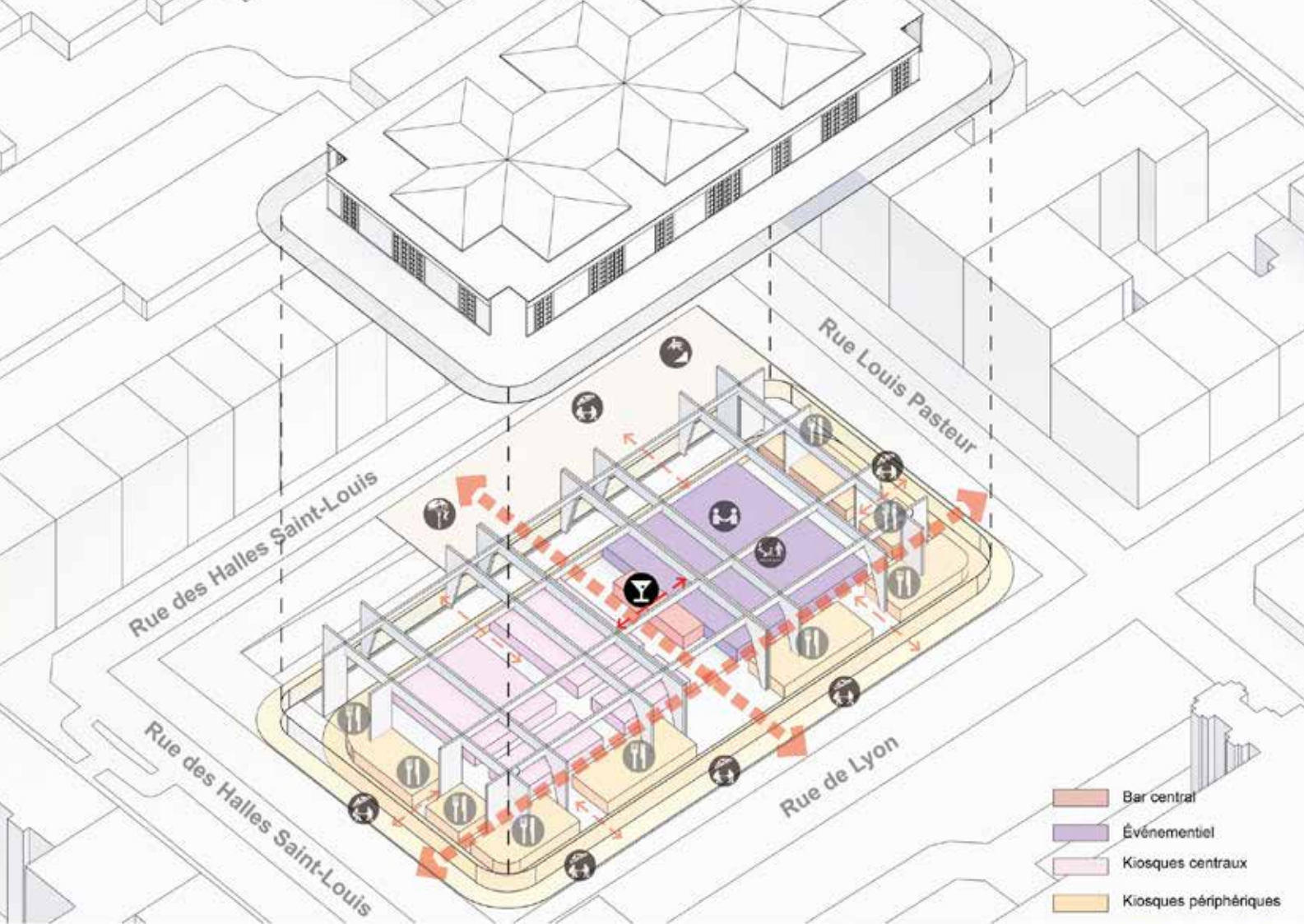
Il devient le cœur du quartier.

5

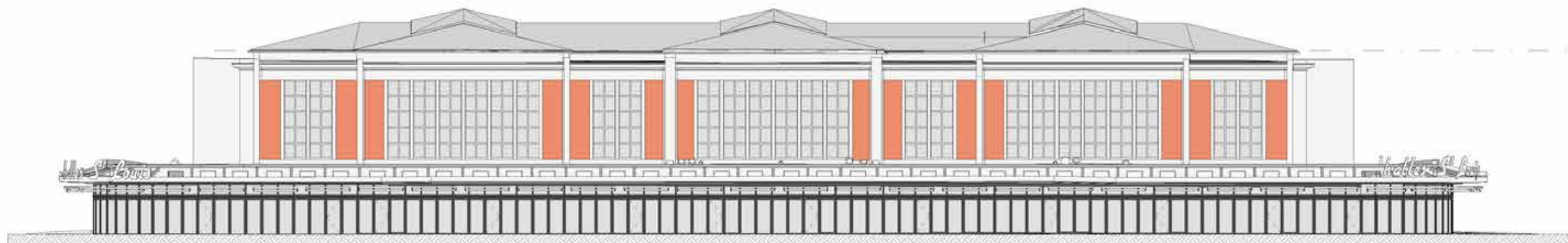
Principe d'aménagement et de scénographie

La personnalité des Halles Saint-Louis « marché à manger et à vivre » s'exprimera aussi dans son agencement intérieur, avec une scénographie originale ! Certains de ses principes s'appliqueront aux kiosques, tout en laissant une grande part de liberté aux preneurs pour qu'ils puissent eux aussi exprimer leur personnalité.





IMAGES NON CONTRACTUELLES







**25 à 30 commerces attendus au total
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 au total

1000 m² dédiés aux échoppes des commerçants et au foodcourt.

Un espace central de 400 m² pour organiser et accueillir des événements, des animations.

En sous-sol, 500 m² répartis en réserves pour les commerçants.
Les commerces qui auront besoin d'extraction seront positionnés en périphérie du bâtiment.

**2000 M² DE SURFACE POUR UN
MARCHÉ À MANGER ET À VIVRE**

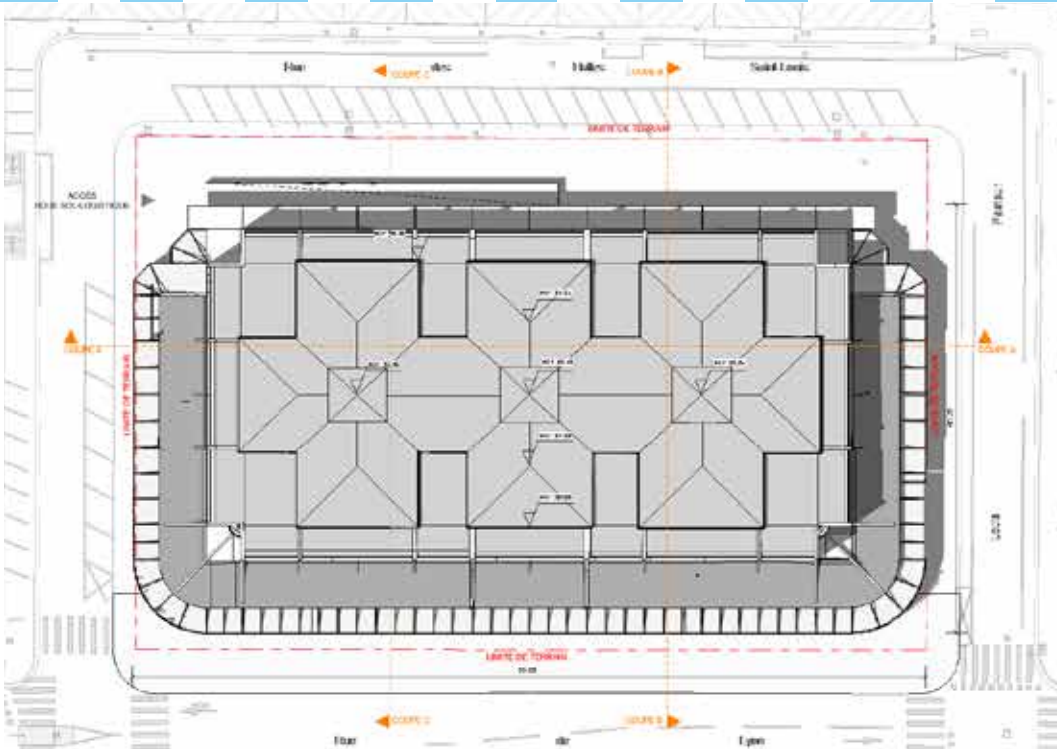


PLAN D'IMPLANTATION DES COMMERCES SUITE AU PREMIER APPEL À PROJETS

esquisse non contractuelle

-  Emplacements attribués
-  Emplacements libres





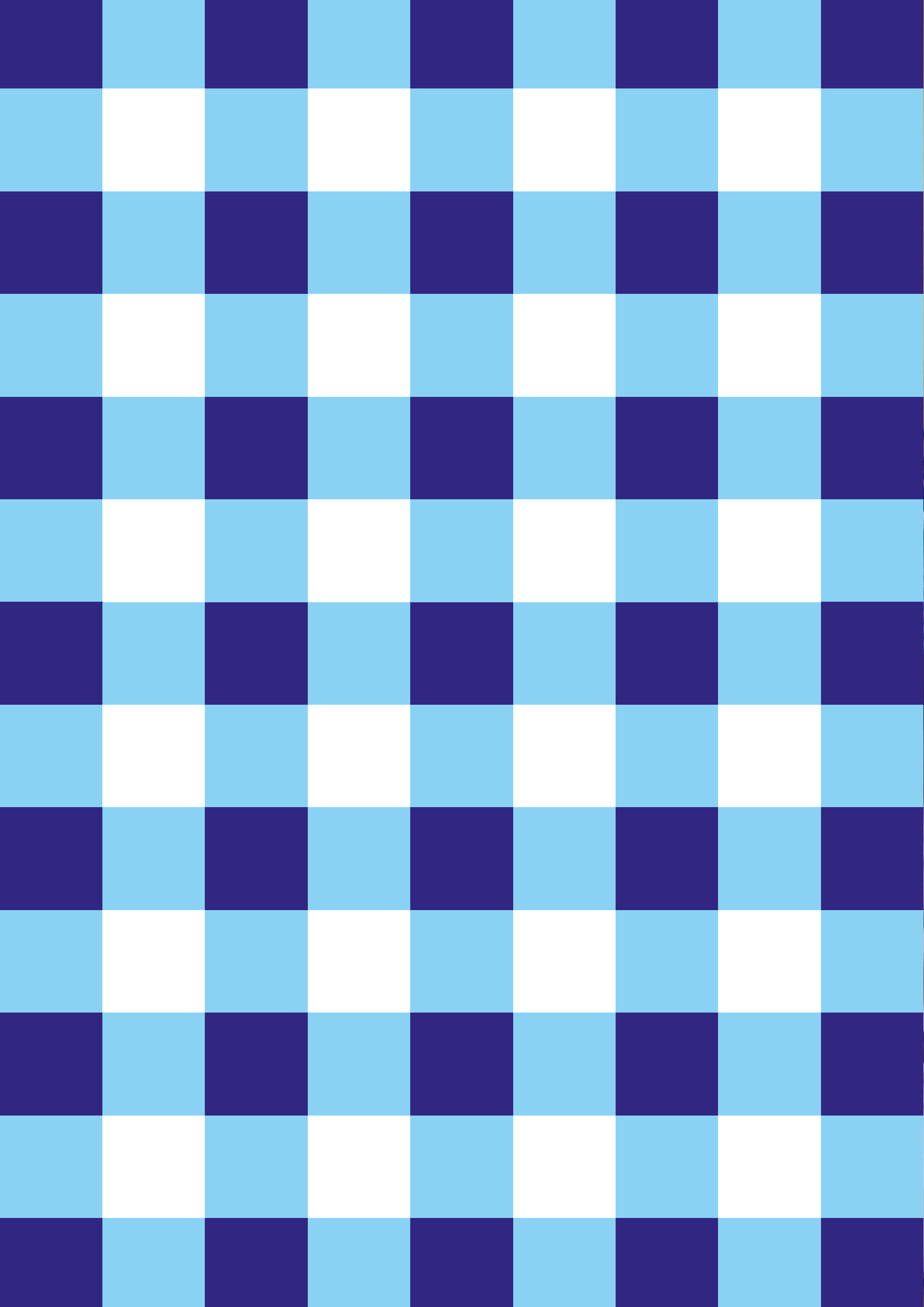
UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR LES HALLES

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

HALLES
ST LOUIS



HALL ST LOUIS



copyright - tous droits réservés



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



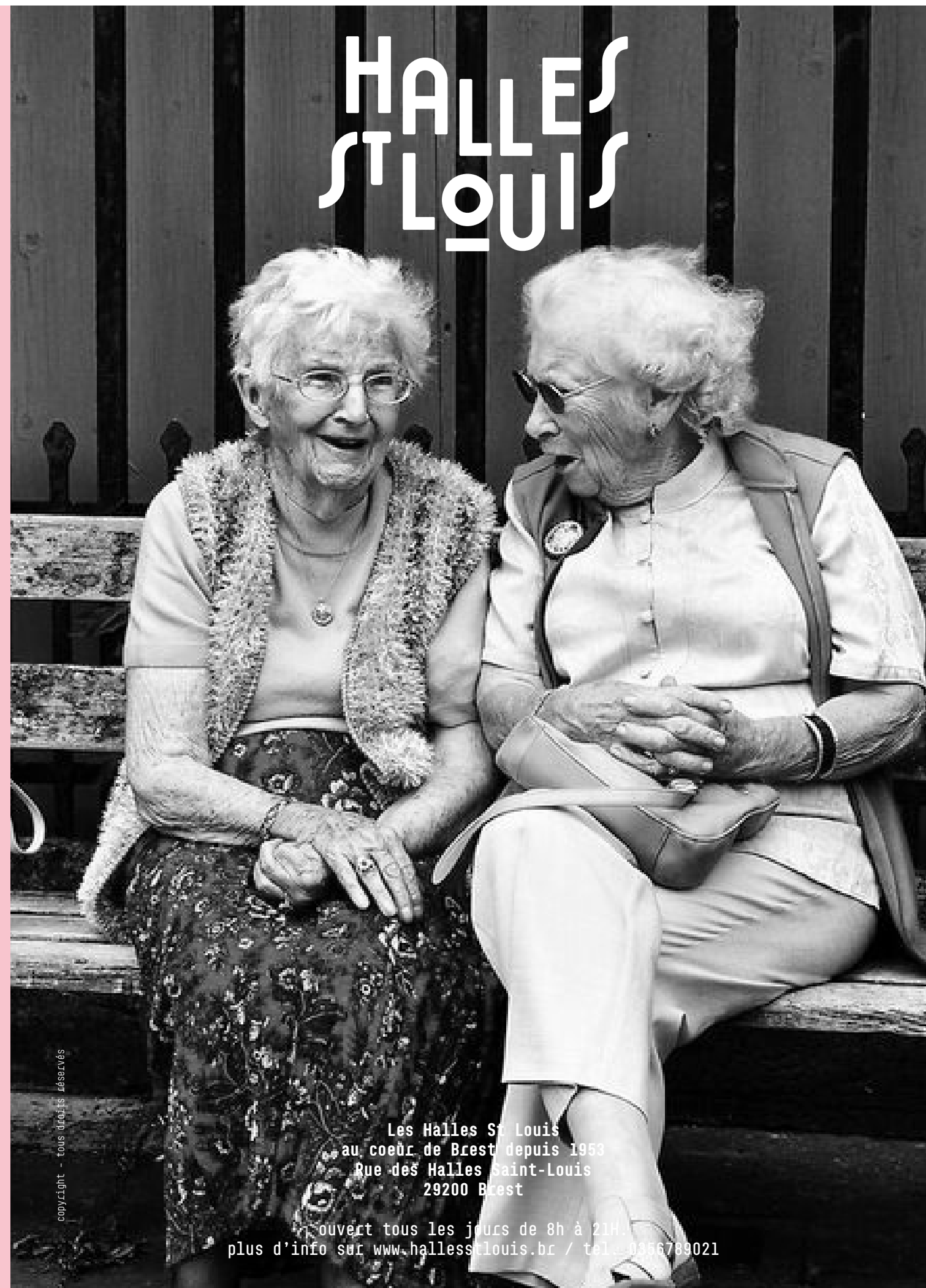
COCOTTE & PAPOTE

Les Halles
St Louis,
le marché
à la
Brestoïse.



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

HALLES ST LOUIS



Les Halles St Louis
au cœur 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 / tél. 0356789021

Wok & After Work

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

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

HALLES ST LOUIS

Les Halles St Louis
au cœur 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 / tel. 0356789021

SARDINE & BALLERINE

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

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

HALLES ST LOUIS

Les Halles St Louis
au cœur 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
0356789021

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

BULOT & BOULOT

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

HALLES ST LOUIS

Les Halles St Louis
au cœur 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 / tel. 0356789021

COCOTTE & PAPOTE

Les Halles St Louis,
le marché
à la
Brestoise.

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



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

BREST
franquette

FRIDAY WEAR ET SAINT NECTAIRE

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

TARTINE ET ROUTINE

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

LE SEPT À HUITRE

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

L'ŒUF ET LA TEUF

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

TATIN ET COPAINS

Les Halles Saint-Louis,
le goûter à la Brestoise

SPRING ROLL ET ROCK'N ROLL

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

FIESTA ET TARAMA

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

PRUNELLES ET CHANDELLES

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

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 Brestois 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, aux artisans et
métiers de bouche.

En 2023, 55 candidatures ont été reçues pour l'appel à projet des Halles Saint-Louis. Parmi elles, 22 ont été retenues comme lauréates. Les activités sélectionnées à ce jour sont : Traiteur/Bistronomique, Cuisine bretonne, Restauration végétarienne, Cuisine du monde, Primeurs, Boucherie, Fromager, Poissonnerie, Boulangerie, Pâtisserie, Épicerie fine.

Ce deuxième appel à projet doit permettre de compléter l'offre actuelle, composée d'une vingtaine de projets sélectionnés en 2023.

Vous êtes commerçant, producteur, artisan des métiers de bouche, distributeur de produits alimentaires...

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 ?

**DÉPOSEZ
VOTRE
PROJET !**





7 À 10 PROJETS ATTENDUS

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

Les Halles Saint Louis recherchent pour 2025 des producteurs locaux (maraîchers, crémiers, fromagers), primeurs, bouchers, volaillers, charcutiers, poissonniers/traiteurs de la Mer, boulangers, pâtisseries, fleuristes, herboristes...

Tous les idées vont germer en lisant cet appel à projet et qui pourront faire vivre les futures Halles Saint-Louis.

La dizaine de 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 probablement repensés.

Les halles seront ouvertes toute l'année avec des horaires étendus le soir. L'amplitude horaire sera distincte entre les commerces traditionnels et la restauration.

Les espaces commerciaux proposés.

Les cellules disponibles sont en partie modulables selon les projets et les besoins exprimés par les commerçants pour des surfaces pouvant aller d'environ 20 à 75 m² de surface brute. Les comptoirs de vente pourront disposer d'espaces de préparation culinaire. Chacun pourra bénéficier 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. Il 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 propriétaires de leur fonds de commerce par bail commercial, ferme de 6 ans, aucun pas de porte ne sera demandé à la signature du bail pour l'accession à un emplacement. En contrepartie, un loyer fixe de 300 à 350€HT/HC/m²/an sera mis en place, en fonction de l'activité de l'emplacement.

Le paiement du premier loyer prendra effet à la date d'ouverture des halles aux usagers. Une réduction de 20 % du loyer sera accordée au preneur durant la première année, puis une réduction de 10 % la seconde année, en contrepartie des frais d'installation engagés par ce dernier avant l'ouverture des halles Saint-Louis. À compter de la troisième année d'exploitation, le bail est consenti moyennant un loyer variable de 7% du chiffre d'affaires annuel HT réalisé par le preneur. Le loyer variable additionnel sera appliqué si le chiffre d'affaires HT réalisé est supérieur au chiffre d'affaires prévisionnel de base convenu.

Des services mutualisés.

Afin d'optimiser le fonctionnement et les coûts associés, certains services seront mutualisés (vaisselle, plonge, nettoyage des tables partagées...) sous la responsabilité du gestionnaire..

CALENDRIER ET MODALITÉS DE L'APPEL À PROJET



REMISE DES
OFFRES

L'appel à projet se déroule en 1 seule étape :

Dossier de Candidature (informations page 56) et Présentation du Projet dans un seul et même dossier (3 Annexes à compléter)

L'objectif est de sélectionner 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, expliquer leur modèle économique, en garantissant sa faisabilité et sa viabilité économique. Les candidats devront 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...

Détail des 3 ANNEXES à télécharger avec le DOSSIER de l'APPEL à PROJET : Annexe financière et technique, Eléments du dossier complet, Présentation détaillée du projet. L'ensemble de ces éléments est à nous remettre avant le 31/10/25 à 12h.

Lancement de l'Appel à Projet : Juin 2025

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 jusqu'au 22 octobre 2025.

Date limite de dépôt des dossiers : 31 Octobre 2025 à 12h

Analyse des dossiers de projets : du 03 Novembre au 03 Décembre 2025

Analyse par le comité technique et jury dédiés : semaines du 04 & 12 Décembre 2025.

Notification finale aux porteurs de projet retenus : semaine du 15 Décembre 2025 au plus tard début janvier 2026.



CALENDRIER
DE L'APPEL A
PROJET 2025

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 sont requises pour 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.

Selon l'avancement du chantier, une visite sur site pourra être organisée. Information et inscription par mail à : 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.

Les candidatures seront analysées par un comité technique composés de salariés de la ville de Brest, de Bma et de la SPL Les Ateliers des Capucins. Les projets seront ensuite sélectionnés par un jury composé d'élus de la ville de Brest. Ce dernier se réunira entre le 04 et le 12 décembre 2025.



31
OCTOBRE
avant 12h00

REMISE DES DOSSIERS PROJETS

Les projets seront à transmis 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 projets devront impérativement parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception indiquée. Tout projet qui serait remis postérieurement à ces dates et heures sera automatiquement rejetée.

La SPL Les Ateliers des Capucins contactera les candidats dont le projet a été retenu à l'issue de l'examen par le jury en décembre 2025.

**Date de remise
des projets :
vendredi 31 octobre 2025
avant 12h00.**



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

**HALLES
ST LOUIS**