

La gestion de la Cité de la gastronomie remportée par des Héraultais

PARIS-RUNCIS

Le Montpelliérain Alexandre Teissier à la tête des sociétés Gaia et Hybrid, vient d'être désigné avec ses partenaires, lauréat de l'appel d'offres pour la réalisation et l'exploitation de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis qui ouvrira aux portes de la capitale en 2027.

Didier Thomas-Radux
dtradux@midilibre.com

Tournage de vidéos en images de synthèse, réalisation de dizaines de plans et coupes avec les cabinets d'architecte, rédaction de centaines de pages de dossiers techniques prévoyant jusqu'à l'évacuation et le recyclage des eaux usées des bâtiments... il aura fallu 2 500 heures de travail réparties sur un an et demi et un budget d'études de près de 900 000 € avant que début décembre, le groupement réunissant le fondateur du food-court des Halles du Lez à Montpellier et ses partenaires dont le promoteur Pitch Promotion, soit déclaré lauréat du projet de création de la Cité de la Gastronomie qui doit voir le jour aux portes de Paris. Plus exactement à quelques centaines de mètres de l'entrée du fameux marché de Rungis, plus

grand marché de produits frais au monde. Initié en 2012 peu après le lancement par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires d'un réseau de cités de la gastronomie en France, le projet s'articule avec l'extension de la ligne 14 du métro parisien jusqu'à Chevilly-Larue et Rungis et prévoit l'aménagement sur 53 000 m², de toute une Cité de la gastronomie ayant vocation à rayonner en France et à l'international.

Deux hôtels, une école de cuisine, une halle...

La structure publique qui gère le projet et vient d'en attribuer la gestion, rassemble tout aussi bien la Région Île-de-France que la Métropole du Grand Paris et le département, tandis que la présidence d'honneur a été confiée à Guillaume Gomez, ancien chef de l'Élysée. La Cité de la gastronomie intégrera notamment deux hôtels,



Alexandre Teissier devant la maquette de son projet, lauréat de l'appel d'offres à Paris-Rungis. PHOTO DTR

un centre de conférences, un incubateur de start-up de la foodtech, une école de cuisine, des restaurants d'application, une halle événementielle et un atrium des pavillons accueillant sur deux niveaux (soit 8 000 m²) un vaste food-court avec mise en avant des produits régionaux mais aussi des dizaines de stands de street-food de haute volée pour lesquels les noms de Michel Saran, Paul Pairet ou encore Anne-Sophie Pic circulent déjà. « Sur

huit dossiers déposés en 2020 nous n'étions plus que trois finalistes, et nous avons remporté l'appel d'offres car nous étions les seuls candidats exploitants qui sont déjà dans la maîtrise d'ouvrage », confie tout sourire Alexandre Teissier.

Quelque 6,5 millions de visiteurs attendus par an C'est grâce à Pitch Promotion, avec lequel il a remporté l'appel d'offres pour un projet intégrant un food-court à Rueil-Malmaison

dans les Hauts-de-Seine que le Montpelliérain a été associé à ce projet monumental, qui va nécessiter plus de 280 millions d'euros d'investissements. Du fait de son expérience dans les food-court depuis la création en 2016 du Marché du Lez suivi en 2019 des Halles du Lez à Montpellier, la cheville ouvrière du projet a permis de proposer un dossier extrêmement détaillé qui a fait la différence face à des mastodontes comme Demathieu Bard ou Legendre Immo-

bilier. C'est d'ailleurs Alexandre Teissier qui va gérer l'ensemble des équipements d'animations culinaires en délégation de service public dans les pavillons et dans l'immense parc proposant des kiosques thématiques et des espaces d'agriculture urbaine. Le prévisionnel table sur 6,5 millions de visiteurs par an, qui engendreront la création de 1 800 à 2 000 emplois sur le site. De quoi donner un coup d'accélérateur à la société Hybrid qu'il possède avec le promoteur sétois Olivier Ganivenq (Proméo), à la fois foncière de dynamisation territoriale et gestionnaire et animatrice de tiers lieux. Déjà lauréat pour les futures halles de Cambacères à Montpellier, au sein du Village des Médias près du Bourget et d'autres dossiers à Lille, Deauville, Agde et Angoulême, Hybrid est en passe de devenir le N°1 en France des indépendants pour la gestion de tiers lieux et halles gourmandes. « Même si certains mettent longtemps à sortir, nous avons 14 dossiers de validés sur le territoire ce qui représente plus de 125 000 m² de halles, explique Alexandre Teissier. Et nous avons encore de nombreux projets. » Et rendez-vous dans cinq ans pour l'inauguration de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis !

FAITS DIVERS

HÉRAULT Un mort sur la route à La Grande-Motte

Un jeune homme de 20 ans est décédé dans la nuit de samedi à dimanche dans une collision entre un scooter et une voiture entre La Grande-Motte et Carnon. La seconde personne sur le deux-roues, un jeune homme de 20 ans également, a été grièvement blessée et transportée en urgence absolue à l'hôpital de Montpellier. La conductrice du véhicule, indemne, a été évacuée par les secours. Une enquête est ouverte pour déterminer les circonstances de l'accident.

LIEURAN-LÈS-BÉZIERS

Un motard décédé

Un motard de 23 ans est décédé samedi soir, peu après un passage à niveau à Lieuran-lès-Béziers. Selon les premières constatations effectuées par la gendarmerie, l'accident se serait produit à grande vitesse et le pilote aurait perdu le contrôle de sa moto avant de chuter mortellement. Aucun autre véhicule ne serait impliqué dans le drame.

Des capteurs solaires à air pour réduire sa consommation

ÉNERGIE

Venu du Danemark, ce procédé utilise l'énergie solaire pour un chauffage d'appoint.

Richard Gougis
rgougis@midilibre.com



La demande croît en région selon Steven Bianchetto. R.C.

C'est un grand panneau qui ne se distingue pas, au premier abord, des photovoltaïques installés sur les toits. Sauf qu'il n'est pas destiné à transformer l'énergie solaire en électricité mais à la capturer pour chauffer de l'air avant de l'envoyer à l'intérieur de la maison, grâce à un ventilateur à cellule photovoltaïque. Ces capteurs solaires à air font fureur dans les pays nordiques, et en particulier au Danemark, depuis des années. « Un panneau de trois mètres carrés permet de chauffer une pièce de 60 m² avec un débit de 150 m³ d'air par heure », explique Steven Bianchetto. Le Lunellois développe ce marché sur une bonne partie de l'ex-Languedoc-Roussillon avec son entreprise MCS34. Si le système ne produit pas d'électricité, il n'en consomme pas non plus. L'air passe dans un réseau de tuyaux, un peu sur le modèle d'une VMC. « Il faut l'utiliser en appoint car il n'y a pas de soleil tous les jours. Mais en hiver, huit heures d'ensoleillement quotidien per-

mettent de monter la température de la pièce jusqu'à 23 ou 24 degrés ». Ce qui retarde d'autant l'allumage du chauffage en soirée et en début de nuit. Un boîtier thermostatique peut être intégré à l'installation qui doit évidemment se faire sur la façade recevant le plus de rayonnements, sur un mur ou sur le toit, à plat ou selon un angle.

Facture électrique réduite de 50 %

« Il faut compter un peu plus de 3 000 euros TTC pour la pose d'un panneau de 3 m² et l'installation, explique Steven Bianchetto. Ce dispositif n'est pas subventionné, ce qui est dommage mais il est amorti en trois à cinq ans car il permet de réduire sa facture électrique de 50 %. Il faut l'utiliser en appoint d'un autre mode de chauffage. » Pas subventionné car encore très méconnu voire

sous-estimé. « Il n'y a pas de contrat, pas d'abonnement, donc pas de TVA et un particulier peut même l'installer seul, donc ce n'est peut-être pas très intéressant pour l'État », sourit Steven Bianchetto qui insiste sur le grand nombre de périodes d'ensoleillement dans notre région : 148 heures de soleil en moyenne en novembre, 136 en décembre, 142 en janvier, 168 en février et 220 en mars. Autant de jours de répit pour le chauffage classique.

Des collectivités intéressées

Certaines collectivités commencent à faire preuve d'un intérêt certain pour cette solution alternative avec la hausse considérable du coût de l'énergie. « En multipliant les panneaux, il est possible de chauffer des bâtiments publics, voire des écoles et d'alléger les factures d'énergie à grande échelle », souligne Steven Bianchetto. Une grande station balnéaire du littoral est en contact avancé pour avoir recours à ce dispositif d'appoint réversible et qui permet aussi en été de capter un peu de la fraîcheur nocturne. Pour l'heure, ces capteurs solaires à air sont pourtant ignorés par les circuits qui prônent l'utilisation des énergies renouvelables. Ainsi, Hérault Énergies assure ne pas connaître ce système et « privilégier comme priorité le photovoltaïque classique avec de l'auto-consommation ».

Le Carnet du Jour

Une pensée pour vos proches, amis...

Avis parus ce jour :

Aude (11)

BERTRAND Régis
CALMET André
GODIN Jean-Marc
GUILHEM Marie-Louise
POIRIER Sylvie
RIGOBERT Pierrette
ZANIN Michelle

Hérault (34)

BRAVO Henriette
CARRETIER Anne-Marie
GAUBERT Joseph
HUSSON Jean-Paul
MAZARS Bernard
OLIVES Louis
PAHUD Julien
SANCHIS Florence
VIALA Josiane

Pyrénées-Orientales (66)

BELZ Dolorès
BERTRAND Eugène
CAPITAINE Jean-Pierre
CAYRON Pierre
CONTIÉ Alice
FERRER François
POLOWSKY Flora
ROGER Rose
TOCABENS Montserrat Française

Lozère (48)

VELAY Ginette

Aveyron (12)

ACHIÉ Jeanne
BLANC Jean
BOUVIALA Madeleine
BRENGUES Henriette
CABOT Gilbert
CAMPAN Jacky
CAMPANAC Madeleine
DURAND Simone
MARTINEZ Antoine
MONMOTON Andrée
ROUCOULES Odile
ROUZIÈS Paul

Gard (30)

BONANSEA Jean
CAYRON Pierre
DUMAS Huguette
GENEST Martine
IAQUINTA Constantino
NIEL André
OLIVES Louis
REBOUL Christian
ROMERO Sylvie
SICARD Jacqueline
TEMPLE Jean-Luc

SERVICE CARNETS

CONTACTS UTILES

Notre équipe spécialisée est à votre écoute et vous conseille du lundi au vendredi de 13 h à 19 h et le week-end de 14 h à 19 h, pour toutes les parutions d'avis dans tous les titres de presse de France.

Publiez vos avis 7j/7 et 24h/24 directement sur la rubrique « Avis de décès » du site de votre journal. (paiement CB sécurisé)

carnet@midilibre.com - 04 3000 8000

(prix d'un appel local)