



# DOSSIER DE PRESSE



## Contact Presse

Direction de la Communication Ville / Grand Cahors : Emmanuelle Labruyère  
Tél. 05 65 20 87 12 - [elabruyere@grandcahors.fr](mailto:elabruyere@grandcahors.fr)

# SOMMAIRE

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Communiqué de presse            | page 3      |
| Les travaux                     | page 4      |
| Une offre élargie et renouvelée | pages 5 & 6 |
| Les financements                | page 7      |
| Autour de la Halle...           | page 8      |



## COMMUNIQUE DE PRESSE

**Sept mois de travaux ont été nécessaires, la Halle a retrouvé son écrin... les étaliers aussi.**

**Ces travaux de modernisation vont renforcer l'attractivité du marché couvert.**

L'aménagement intérieur a été entièrement repensé de façon à améliorer la circulation des chandals au gré des étals qui ont été organisés par pôle d'activités, les ciels d'étals ont été supprimés dégagant totalement la charpente, apportant de la clarté et assurant une meilleure perméabilité visuelle de l'ensemble.

L'ouverture de deux arcades traitées sous forme de verrière permet de faire appel, depuis l'extérieur, à l'activité présente sous la Halle.

**C'est désormais une Halle ouverte et accueillante, avec sa terrasse exposée Sud sur laquelle on pourra venir déjeuner, dîner, boire un verre ou tout simplement prendre le temps.**

la Halle abrite des artisans et commerçants dont la renommée est attachée à des produits de qualité.

Cette offre a été complétée par des métiers complémentaires, par des étals proposant des mets à emporter mais également la possibilité de se restaurer sur place grâce à la présence du bistrot, dans ce cadre agréable et convivial.

la Halle de Cahors modernisée est un lieu de vie, de rencontres, où l'on peut se procurer les produits d'exception de notre terroir, au cœur du centre historique.

La synergie créée entre la Halle, les commerces de proximité, les services et la restauration, va contribuer à l'attractivité du cœur de ville, en confortant l'âme de notre centralité.



# LES TRAVAUX

Les travaux d'aménagement intérieur structurent les activités par pôles et permettent à la Halle d'être ouverte sur l'extérieur et accueillante, tout en préservant la cohérence architecturale, en garantissant une harmonie d'ensemble à ce lieu, et en favorisant la lisibilité et l'attractivité de chaque activité.

La partie nord est occupée par les commerces de producteurs à dominante de produits frais : viande, poisson, primeurs ; le cœur de la Halle à dominante « délicatessen » : produits alimentaires secs et transformés, épicerie fine... ; quant à la partie sud, elle accueille les métiers de restauration.

Les étals nécessitant de la hauteur sont positionnés de manière latérale.

L'ambition du réaménagement de la Halle consistait à retrouver de la transparence et de la lumière, jouant avec la charpente en bois structurante et monumentale. Il s'agissait de rendre visible l'intérieur de la Halle et son offre depuis la place Galdemar par le percement des deux arcades en façade sud transformées en verrières.

L'espace central est plus lumineux et spacieux avec la suppression des ciels d'étals qui permet de gagner en perméabilité visuelle. Les stands s'intègrent dans cet espace.

Le choix des matériaux s'est porté sur des matériaux durables et sobres : le métal, le bois clair, les stratifiés et mélaminés, l'inox. Les couleurs noire ou très foncées dans des tonalités sobres ont été privilégiées.

Le revêtement de sol en résine, réalisé sur l'ensemble de la Halle en dehors de l'emprise des étals périphériques, permet une circulation aisée sur un revêtement de grand passage, un entretien facile et une hygiène parfaite.

Le chauffage est de type rayonnant et surplombe les entrées et les cheminements.

Un éclairage indirect situé en périphérie, discret, vient mettre en valeur la charpente et apporte au lieu, chaleur et convivialité. Il complète les multiples suspensions visibles, destinées à éclairer les îlots centraux.

Il est important de mentionner que la majeure partie des lots de ce chantier a été confiée à des entreprises du département (70 %) qui ont œuvré de concert pour que la Halle ouvre le 3 décembre.

A noter également l'engagement des services de la Ville, qui aux côtés des étaliers, ont tout mis en œuvre pour mener à bien ce projet dans des délais très courts.

Désormais, les commerçants et artisans de la Halle disposent d'un outil de travail modernisé qui leur revient de faire vivre à travers leurs activités respectives.



## UNE OFFRE élargie et renouvelée

Des produits d'excellence !

Le plan de réaménagement intérieur permettait **la disponibilité de 7 étals**, un appel à candidatures a donc été lancé, des offres ont été réceptionnées pour tous les étals à commercialiser.

**Les étaliers retenus l'ont été à l'issue de l'analyse des dossiers. Les Chambres consulaires ont été associées à la réflexion et aux choix.**

La sélection des commerçants et des artisans est la clé de l'attractivité d'un marché couvert : c'est avec soin et dans le souci de conforter la complémentarité des offres que les choix se sont opérés.

la Halle abritait déjà des artisans et commerçants dont la renommée est attachée à des produits de qualité. Des étals de produits frais, des produits transformés, de dégustation, bio et locaux viennent compléter cette offre ; un bistrot avec sa terrasse était indispensable pour que la Halle soit véritablement un lieu de rencontre.

De plus, pour la période des fêtes de fin d'année, deux activités supplémentaires seront présentes sous la Halle, il s'agit des Macarons de Pim (macarons) et de la Safranière de la Borie Blanche.

Sous la Halle, vous trouverez :

**Murielle Juéry** : pizzas, mets marocains, lasagnes, boissons fraîches dans le cadre d'un menu ou d'une formule,

**Damien Marty** : crèmerie, fromagerie, produits laitiers, huile d'olive, vins spiritueux, truffes fraîches,

**Laurent Flaujac** : activité principale : boucherie, charcuterie, volailles, traiteur/plats cuisinés, conserves. Activité secondaire : foie gras, canard, foie gras, triperie, Rôtisserie, traiteur/plats cuisinés, conserves,

**Stéphane Marzabal** : poissonnerie et plats à base de poisson,



## UNE OFFRE élargie et renouvelée

Des produits d'excellence !

**Nicolas Besse** : traiteur de la mer et cuisine du monde, boissons du monde à emporter,

**Yann Janicot** : restauration sur place ou à emporter, vente de vins et produits régionaux, organisation d'événements et animations gastronomiques autour des produits vendus par les étaliers de la Halle,

**Jean-Claude Marlas** : activité principale : triperie, abats, foies gras et canards gras, viande chevaline,  
activité secondaire : boucherie et porc noir,

**Sébastien Calmettes** : vente de vins et spiritueux, alcool, prestation de dégustation,

**Gérard Bodi** : pâtisserie, glaces, crêpes, dépôt de pain, snacking, boissons à emporter (sauf café) dans le cadre d'un menu ou d'une formule,

**René Astoul** : charcuterie, volailles, rôtisserie, plats cuisinés, crudités,

**François Sudreau** : produits sucrés : confiseries, chocolats, biscuits, gâteaux, pain d'épices. Torrification sur place. Produits salés : produits régionaux (Quercy, Périgord, Rouergue) frais, mi cuits, conserves, condiments, pâtes.

**Patrick Calvet** : primeur bio et fraîch'découpe, fruits et légumes, jus de fruits, soupes, gazpacho, œufs, fruits secs.

**La Halle se veut comme une vitrine et doit refléter la richesse gastronomique du territoire, la qualité de notre terroir permettant d'obtenir de magnifiques produits.**



## LES FINANCEMENTS

### Travaux de modernisation du bâtiment historique :

Le budget global de l'opération est de 850 651 € HT, auquel il convient de rajouter les études de programmation et Maîtrise d'œuvre, l'achat de mobilier divers et les aléas et modifications de programme.

### Les financements :

Les soutiens de L'Etat au titre du dispositif Action Cœur de Ville, et de la Région Occitanie au titre du Contrat Territorial de la Communauté d'Agglomération du Grand Cahors, ont été obtenus.

Etat (DSIL) : 340 000 € / 42 %

Région Occitanie (Contrat territorial) : 201 572 € / 25 %

Soit 67 % sur l'enveloppe éligible (806 290 €)



## AUTOUR DE LA HALLE...

### UNE EXPOSITION :



Sur les façades nord et ouest, place Saint-Maurice :

Une exposition pérenne retraçant l'histoire de l'édifice, de sa création comme halle au blé en 1865, à sa transformation en marché alimentaire dans les années 1930.

©Photothèque Ville de Cahors/Grand Cahors, R. Alguacil

### LE STATIONNEMENT :

Les **bâtiments modulaires** qui ont accueilli les étaliers et les chalands pendant la période du chantier **vont être enlevés le lundi 16 décembre**. Après quelques travaux de revêtement et d'éclairage public, la place Galdemar rouvrira au stationnement le **jeudi 19 décembre**.

### LES JOURS ET HEURES D'OUVERTURE :

La Halle est ouverte du **mardi au samedi de 8h 30 à 14h et de 15h 30 à 19h**, le dimanche et les jours fériés de **9h à 12h 30**.

La pizzeria et le bistrot ont des horaires élargis.

