



Inaugurée en mai dernier, la Halle Gourmande qui occupe la totalité (2 500 m²) du vaste hall de l'ancienne Gare du Sud des Chemins de fer de Provence datant de 1892 sur les plans de l'architecte Prosper Bobin (Gare du Nord à Paris) au cœur de Nice va devenir le point de rendez-vous des touristes en quête de nouvelles formules gastronomiques.

Un concept commercial sans équivalent selon Urban Renaissance qui a investi 17 millions d'euros dans ce projet confié à Enia Architectes. Certains le comparent déjà à ceux en activité à Barcelone ou Londres.

Près de 33 enseignes dont 28 gourmandes sont disposées dans l'espace central dominé par la voûte métallique de 18 m de haut. On peut y goûter spécialités niçoises, cuisines du monde, coffee shop, snackings, bar à huîtres 6 jours sur 7 (du mardi au dimanche) de 11h à minuit.

Parmi les enseignes figurent Emilie & The Cool Kids, Les Burgers de Papa, Le Café de Turin, La Cave du Fromager, Superlobster. El Kitchen qui et ses spécialités tex mex,

Ramen Ta Faim et ses spécialités japonaises, Les Amalgames pour les amateurs de couscous.

Des locaux comme la célèbre maison niçoise Alziari (huile d'olive), La Maison du Citron (spécialités à base de citron) Mad à Nice (cuisine niçoise). Un espace animation est prévu avec le week-end des événements (concerts, spectacles, défilés de mode, ...)



La Halle s'intègre dans le un quartier de Libération facilement accessible en 5 minutes depuis le centre en tramway et jouxte un multiplexe de 9 salles et de nombreux restaurants et bars non loin de la faculté des sciences et de nombreuses résidences étudiantes. Bref un quartier appelé à devenir un nouveau pôle d'animation nocturne pour Nice. Prochaine étape : la construction d'une 4 étoile située face à la halle.

MB