



## LES HALLES DE LA MARTINIÈRE PARTICIPENT À LEUR MANIÈRE (GUSTATIVE ET CITOYENNE) AUX JOURNÉES DU PATRIMOINE

Les Halles lancent l'édition pilote de ce qui pourrait devenir un « Salon de l'Alimentation Responsable et des Initiatives Collectives », dont voici le programme :

- Animations gustatives et menus spéciaux tout au long du week-end, construites avec le collectif de chefs Les Savoureux Compagnons - [facebook.com/savoureuxcompagnons](https://facebook.com/savoureuxcompagnons)
- Rencontre avec des producteurs locaux (fournisseurs de l'Épicerie des Halles) le samedi après-midi
- Visite guidée des Halles, historique et présentation de la rénovation de cet édifice de 180 ans photos à l'appui, le samedi matin
- Cours d'ouverture d'huîtres par la Criée des Halles, inclus pour tout achat le samedi entre 15 et 19h
- Initiation sur crêpière en fonte, tournage de crêpes et galettes à la manière bretonne (gratuit le samedi après-midi)

Informations complètes sur l'évènement Facebook et la page des Halles :

[facebook.com/events/2034267959957019/](https://facebook.com/events/2034267959957019/) et [facebook.com/hallesdelamartiniere](https://facebook.com/hallesdelamartiniere)

### A PROPOS DES HALLES DE LA MARTINIÈRE

Figure historique de son quartier de la Presqu'île lyonnaise, les Halles de la Martinière apportent depuis 1840 des bons produits aux Lyonnais.

Elles ont ouvert une nouvelle page de leur histoire avec leur réhabilitation et leur ré-ouverture 2017, comprenant l'Épicerie des Halles et les Comptoirs des Halles, premier food court de Lyon, qui rassemble bar à tapas/vin nature, bar à jus/burgers, écailler, crêperie-comptoir bretonne.

Ce collectif engagé habite le lieu et construit de manière collaborative une offre de produits de saison, locaux et/ou bio, visant la démocratisation de l'alimentation durable dans un cadre inventif et généreux !

### A PROPOS D'ETIC® FONCIÈREMENT RESPONSABLE

Créée en 2010 par Cécile Galoselva • 6 administrateur.e.s dont 3 indépendant.e.s • 17 salarié.e.s. • 7 centres ETIC en activité • 170 structures accueillies • CA 2017 : 2,2M€, en hausse de 46 %

ETIC® Foncièrement Responsable est une entreprise solidaire qui crée, finance et gère des espaces de bureaux et de commerce à haute qualité sociale et environnementale dans lesquels les locataires bénéficient de loyers modérés, de baux flexibles, mutualisent équipements et services et travaillent en synergie.

ETIC et sa fondatrice ont été maintes fois primées pour leur soutien aux « acteurs du changement » : Grand Prix Talents des Cités 2011, Entrepreneure Responsable PWN 2012, Trophée Jean Gaudry 2012, Trophée Femmes en Action – DD 2013, Prix Entreprises et Environnement 2013 catégorie « 1er prix Management et initiatives pour le DD », Nomination au Prix Finansol-Le Monde : Les Trophées de la Finance Solidaire, Finaliste Prix entrepreneur de l'année 2014 BCG-SCHWAB, Prix Femme en Or de l'Environnement 2015, Femme en or de l'Economie en Région AURA 2017, Trophée RSE AURA 2017, Agrément préfectoral Entreprise solidaire et Trophée et label LVED

Baptiste Garmy, ETIC Foncièrement Responsable | 06 23 61 19 07 | [baptiste.garmy@etic.co](mailto:baptiste.garmy@etic.co) - [@baptistegarmy](https://twitter.com/baptistegarmy)

Cécile Le Gal, Épicerie des Halles | 06 59 21 38 55

Simon Lebatteux, Crêperie Madamann | 06 07 02 43 30

[Dossier de presse](#) et visuels : [www.etic.co/espace-presse](http://www.etic.co/espace-presse)

## 5 BONNES RAISONS DE VENIR AUX HALLES DE LA MARTINIÈRE



### L'Épicerie des Halles

Vous y trouverez un large rayon de **produits frais** (fruits et légumes de saison, laitage, viande, fromage, œufs) de provenance locale et de nombreuses références de **produits en vrac**, le tout issu de l'agriculture biologique ou paysanne.

### Bar à salades et jus

Chez Moi #Purjus, dégustez des **jus** et des **bowls** préparés à partir de fruits et légumes bio et produits par des agriculteurs français pour la plupart. Vous trouverez aussi des **produits bio** sans lactose, sans gluten et sans sucres ajoutés.

### La Criée des Halles, Poissons et Fruits de mer

Un arrivage journalier de **poissons frais** en provenance de pisciculteurs locaux et de pêcheurs responsables de la région Sud pour les poissons de Méditerranée. À la carte : plateaux de **fruits de mer, huîtres, tartares...**

### Madamann, Crêpes et galettes

Comptoir breton pour travailleurs pressés ou résidents gourmands. **Galettes de sarrasin** et **crêpes** à emporter, 100% alimentation durable 200% convivial !

### Bar à tapas et vins

*Cuisine Itinérante* vous propose au **Bar des Halles** une cuisine inventive, locale, de saison et 100% en circuit court. Restauration en continu du matin au soir : **coffee shop** et **bar à thé, viennoiseries** et **biscuits, sandwichs** et **plats à emporter, tapas** et **bar à vin**.

Les Halles sont **ouvertes tous les jours de 7h à 1h** (17h le dimanche). En détail :

	Lundi - Samedi	Dimanche	
L'épicerie des Halles	10h - 20h	Fermé	
Food court	El bar des Halles	07h - 17h	
	Moi pur Jus	11h - 20h	11h - ?
	La criée des Monts d'or	7h - 20h	8h - 14h
	Madamann	10h - 22h (23h ven. et sam.)	11h - 15h30