



EXTRAIT DU SAINT-CLOUD MAGAZINE - MAI 2024

Retrouvons-nous au marché des Avelines !



MARCHÉ DES
AVELINES



Place au marché!

Les commerçants, installés pendant les travaux au marché provisoire de Stella Matutina, vous invitent à découvrir leurs stands, insérés avec soin dans la structure moderne et épurée de la nouvelle halle.

Ouvert depuis le 20 avril, le tout nouveau marché des Avelines est l'endroit à découvrir!

« Les travaux menés ont été très ambitieux et nous sommes fiers d'avoir fait du site des Avelines un endroit complètement métamorphosé, ouvert sur la ville, moderne, accueillant, un nouveau lieu où toutes les générations peuvent se retrouver! se réjouit le maire Éric Berdoati. **Nous vous don-**

nons rendez-vous samedi 4 mai pour fêter ensemble l'inauguration de notre marché! »

De nombreux commerçants et des produits de qualité!

« Notre marché a désormais une surface commerciale plus importante avec une grande et belle halle visible du boulevard de la République et une

nouvelle place, explique Françoise Askinazi, adjointe au maire déléguée au Développement économique, au commerce et à l'artisanat. *Il est difficile aujourd'hui de se rappeler l'ancien marché qui n'était pas visible depuis la rue et très vieillissant! Les Clodoaldiens découvrent leur nouveau marché et profitent de cette halle confortable, aux allées plus larges et plus claires avec leurs commerçants habituels mais aussi de nouveaux, afin de mieux répondre à leurs besoins!* »

Place du marché, le restaurant Sienna du chef étoilé Baptiste Renouard, est ouvert depuis début mars et une boulangerie s'installera d'ici l'été.

22 commerçants - bouchers, poissonniers, primeurs, fromagers, fleuriste, buvette... dont sept nouveaux, vous proposent une belle gamme de produits de qualité, avec plusieurs stands de produits bio. Parmi les **nouveaux commerçants**, venez découvrir un fromager, un primeur, deux poissonniers (dont un pêcheur de Dieppe spécialisé en crustacés et fruits de mer), un boulanger (Compagnon du devoir), un vendeur d'olives, fruits secs, tapenades... et un charcutier-traiteur.

Une partie du marché est également installée en extérieur : l'offre alimentaire est complétée par une dizaine de stands sur la place Joséphine, à l'arrière du marché, dont une pâtisserie. La **place du marché** accueille quant à elle des commerçants dits « volants » où vous trouverez des stands de vêtements, bijoux, quincaillerie...

Et si on restait ?

Envie d'un plat tout prêt et fait sur place ? **Rendez-vous chez les traiteurs du marché qui vous proposent dans le nouveau food court leurs plats à emporter, ou installez-vous dans la belle salle à manger des Balançoires accolée au marché.**

« *Le marché des Avelines est un nouveau lieu de vie, avec la création de ce food court conçu comme une maison familiale à la décoration chaleureuse, explique Françoise Askinazi. C'est un lieu où toutes les générations se croisent, peuvent se restaurer en famille ou entre amis. Le principe : huit traiteurs-restaurateurs de spécialités différentes vous proposent cinq jours sur sept, du mardi au samedi, la possibilité d'acheter une grande variété de plats à emporter ou à consommer sur place. Les menus des restaurants évolueront au fil des saisons. Nos restaurateurs vous feront découvrir leur univers et voyager avec des saveurs venues d'ailleurs. Les Balançoires mettront également à l'honneur les créateurs locaux et nos artisans et artistes qui ont obtenu le Label Saint-Cloud.* » De bons moments en perspective! ●

LA SEMACO, NOUVEAU GESTIONNAIRE DES MARCHÉS

La gestion du marché des Avelines a été confiée, en délégation de service public, à la société Semaco, spécialisée depuis plus de 60 ans dans la gestion de marchés communaux et de food halls. Cette entreprise, qui appartient à la famille Bensidoun, a exporté son savoir-faire en créant les premiers marchés aux États-Unis, à Chicago et à New-York, dénommés French Market. L'entreprise est le premier spécialiste des concessions de marchés à l'étranger à avoir exporté cette pratique de vente typiquement française.

RENDEZ-VOUS SAMEDI 4 MAI!

Venez nombreux participer à la matinée d'inauguration du marché samedi 4 mai à partir de 9h ! La bonne humeur sera au rendez-vous avec des dégustations proposées par vos commerçants, des surprises, des cadeaux et une animation musicale!

MARCHÉ DES AVELINES

INAUGURATION SAMEDI 4 MAI

Animation musicale, surprises et cadeaux
Venez découvrir votre nouveau marché !

Nouveaux horaires d'ouverture	Mercredi 8h-13h	Vendredi 16h-20h	Samedi 8h-13h
-------------------------------	-----------------	------------------	---------------

Marché des Avelines :
Place du marché
44, Bd de la République

SAINTCLOUD
SAINT-CLLOUD 92

Suivez l'actualité sur les réseaux sociaux
@marche_des_avelines



Le marché est ouvert trois jours par semaine : mercredi (8h - 13h), vendredi (16h - 20h) et samedi (8h - 13h), tandis que le food court est ouvert tous les midis du mardi au samedi et le vendredi soir. Vente en **Clic and collect** et livraison le soir, le mardi, mercredi et jeudi.

Le nouveau parking des Avelines de 160 places est ouvert tous les jours. Le samedi, les clients bénéficient d'une heure de stationnement gratuit entre 7h et 13h.

REPÈRES



Françoise Askinazi

ADJOINTE AU MAIRE DÉLÉGUÉE AU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE, AU COMMERCE ET À L'ARTISANAT



Nicolas Porteix

ADJOINT AU MAIRE DÉLÉGUÉ AUX FINANCES, AUX ACHATS ET AUX GRANDS PROJETS



Retrouvez toutes les actualités du marché sur le compte Instagram @marche_des_avelines

Bienvenue chez vos commerçants !





Les Balançoires, nouveau food court cosy

Ce nouvel espace, dédié aux plaisirs culinaires et à la convivialité, célèbre les talents des traiteurs-restauteurs du marché et vous accueille dans une ambiance chaleureuse et familiale.

Ce lieu a été conçu comme une maison accueillante, avec un mobilier soigneusement sélectionné, des pièces *vintage* évoquant une certaine nostalgie et une atmosphère joyeuse qui invite à la détente ! **Que ce soit pour une pause déjeuner rapide entre deux courses au marché, un moment de détente autour d'un café, une pause gourmande ou un dîner entre amis ou en famille le vendredi soir, Les Balançoires offrent un cadre idéal pour se ressourcer et se régaler.**

Coup de food pour Les Balançoires !

Les huit traiteurs-restauteurs proposent aux visiteurs un véritable tour du monde des saveurs.

Des **burgers gourmets et originaux** de L'artisan du Burger à la **street food coréenne** authentique de K-Town, en passant par les **délices marocains** de La table de Fatiha, les **saveurs ensoleillées de l'Espagne** proposées par Espagne Royale, les **plats traditionnels arméniens revisités** avec créativité par Houna Pétille, les **saveurs exotiques** de la Thaïlande proposées par Thai Niyom et les **créations gourmandes de la crêperie** Cocoricotte, faites maison, chaque bouchée est une invitation au voyage et à la découverte.

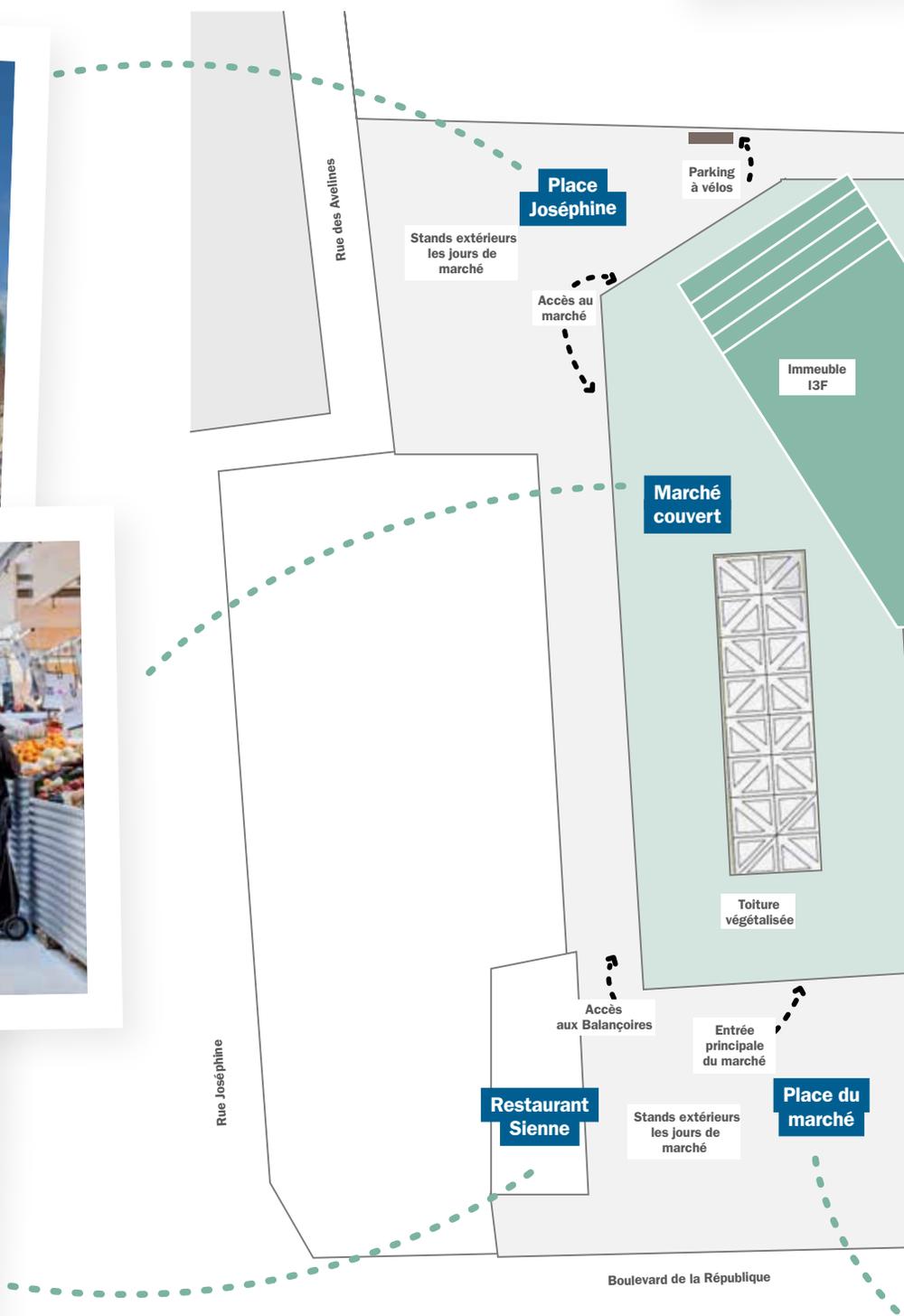


- Ouvert tous les midis du mardi au samedi et le vendredi soir. Vente en *Clic and collect* et livraisons le mardi, mercredi et jeudi soir.
- Accès par le marché les jours d'ouverture du marché ou par les rues Joséphine, des Avelines et le jardin (place des Balançoires) les autres jours (voir plan p. 24). ●



Retrouvez tous les commerçants
du marché et leurs spécialités !

Rendez-vous au marché!





LE MARCHÉ EN CHIFFRES

UNE HALLE PRINCIPALE
DE **1117 m²**

UN FOOD COURT
ACCUEILLANT TRAITEURS
ET RESTAURATEURS DE
297 m²

UNE GRANDE SALLE À
MANGER DE **437 M²**

22
COMMERÇANTS DANS LA
HALLE DONT **7 NOUVEAUX**

10
COMMERÇANTS
ALIMENTAIRES À L'EXTERIEUR





Retour sur le projet et les travaux

Le marché d'origine, situé au rez-de-chaussée d'un immeuble, présentait de nombreux défauts très pénalisants : pas de visibilité, manque de stationnement et équipements anciens et obsolètes. « Il ne pouvait pas répondre à la volonté de la Ville d'augmenter la capacité du marché et d'intensifier son attractivité. Nous souhaitons par ailleurs créer une synergie entre le marché, les espaces publics et le pôle culturel des Avelines : jardin, musée, médiathèque et conservatoire, explique Nicolas Porteix, adjoint au maire délégué aux Finances, aux achats et aux grands projets.

Les premières réflexions autour du projet remontent à 2008. Des études réalisées en 2012 puis en 2014 ont confirmé le potentiel du site et ont identifié les premières pistes et propositions.

Les problématiques complexes de foncier et d'urbanisme ont été traitées entre 2015 et 2018 : achats de l'immeuble et des maisons sur le boulevard, vente de la pleine propriété de l'immeuble à I3F, rencontres avec les riverains, appel à projet d'architecte, délégation de service public du parking et jury de concours en 2019, démolition de l'ancien marché en 2020 et appel d'offres et choix des entreprises en 2021. Les travaux ont débuté à l'été 2021. **Beaucoup plus qu'une halle de marché, le projet de réaménagement du site des Avelines est un projet de rénovation urbaine d'un petit périmètre de la ville, au bénéfice de tous les Clodoaldiens!** » ●*

* Le 22 mai 2019, le jury du concours de maîtrise d'œuvre pour la démolition et la reconstruction de l'îlot des Avelines a retenu Charles-Henri Tachon architecture & paysage et SIBAT et Champ Libre.



DES TRAVAUX AMBITIEUX

Pour réaliser ce projet, la Ville a investi 4,1 millions d'euros, soit 17,6 % du montant total de l'investissement, qui se compose de deux parties :

- Acquisition des deux maisons et de l'immeuble présents le long du boulevard de la République, pour créer une nouvelle place et donner une vraie visibilité au marché
- Coûts de construction et de réhabilitation de l'intégralité du site

Le coût de l'acquisition de l'ensemble des biens immobiliers est de 4 millions d'euros.

Pour l'ensemble des travaux sur le site, y compris la maîtrise d'œuvre et les assurances, le coût total s'élève à 19,4 millions d'euros.

Le financement de l'opération s'établit ainsi :

- Ville de Saint-Cloud : 4,1 millions d'euros
- Cession du bail emphytéotique à Immobilière 3F : 7,5 millions d'euros
- Conseil départemental des Hauts-de-Seine : 4,8 millions d'euros
- Droit d'entrée parking Indigo : 3,9 millions d'euros
- FCTVA : 2,8 millions d'euros
- Agence de l'eau : 180 000 euros
- Métropole du Grand Paris : 110 000 euros
- Région Île-de-France : 90 000 euros

