

POUR UNE HALLE GOURMANDE À LA RIPONNE



Le marché couvert, une solution face au changement climatique

Le projet

En janvier 2019, la Municipalité de Lausanne a donné le coup d'envoi du réaménagement des places de la Riponne et du Tunnel. Les Lausannois rêvent depuis longtemps qu'on redonne enfin un visage plus reluisant à ces lieux emblématiques. Il est donc temps de relancer l'idée d'un marché couvert ou plutôt une halle gourmande comme on les connaît dans de nombreuses villes en Europe et qui font leur succès auprès de la population comme des touristes.

Le projet de concours de l'ensemble Riponne-Tunnel qui a gagné le 1er prix (projet espagnol In-Between) répondait à ce voeu formulé lors de la démarche participative conduite avec les habitants. Il prévoyait une «MarktHalle» située dans le triangle de l'ancien café Lausanne-Moudon, la Brasserie du Château et le tunnel. Malheureusement (ou heureusement?), le projet vainqueur du futur aménagement de la place du Tunnel (Delta-Delta), comme les deux autres sélectionnés pour la phase finale en décembre 2023, ont écarté cette idée.

Toutefois, la rénovation de la Riponne n'a pas fait l'objet d'un concours, contrairement au site du Tunnel. La Municipalité a sélectionné plusieurs bureaux d'architectes en leur attribuant des mandats d'étude parallèles (MEP). Le cahier des charges ne prévoyait pas une transformation de la place ni un marché couvert mais un réaménagement qui garde l'essentiel de la surface minéralisée. Les travaux de renforcement de la dalle au dessus du parking permettront de planter des arbres sur quelques parcelles. La ville a présenté le projet choisi le 1er mars 2025. Il s'agit d'un projet paysager, sans vision pour l'avenir du marché traditionnel, très similaire à l'aménagement prévu sur la place du Tunnel.

Va-t-on manquer l'opportunité d'un vrai changement de cette place phare de la ville? Lausannois de coeur et d'esprit, je fais partie des gens convaincus que la Riponne est le meilleur site pour accueillir une halle gourmande comme vitrine des goûts du terroir.



Markthalle Neun au coeur de Berlin attire des personnes de tous âges.

Pourquoi la Riponne?

Ville-campagne. La Grenette, l'ancienne halle à blé construite en 1840 et démolie en 1933 reste l'emblème de la Riponne. D'aucuns regrettent toujours sa disparition. Pour les historiens, cette place symbolise la rencontre entre la ville et la campagne vaudoise à travers les marchés qui ont traversé les siècles. Cette tradition perdure et la nouvelle halle gourmande s'inscrirait parfaitement dans ce rôle.

Le marché couvert, une solution face au changement climatique

Climat. Le marché est déserté les jours de canicule, de frimas ou d'averses, de plus en plus fréquents. Il a besoin désormais d'un lieu couvert, protégé des caprices de la météo, pour le confort des visiteurs comme des producteurs et commerçants. Un tel édifice, entouré par un aménagement paysager végétalisé de la Riponne, pourrait répondre au défi climatique sur cette place presque entièrement minéralisée, véritable îlot de chaleur. Situé dans le prolongement des stands et des camionnettes du marché traditionnel bihebdomadaire, il représenterait un trait d'union avec la nouvelle place du Tunnel arborisée.





Samedi 28 septembre 2024. Grosses averses en matinée. Le marché est désert, les rares clients sont détrempés. Les marchands font grise mine.

Du mardi au dimanche. Ouverte 6 jours par semaine - en autorisant le partage des stands - la halle donnerait un nouvel élan au marché traditionnel en attirant une clientèle plus diversifiée, notamment chez les jeunes.

Un succès. Les marchés couverts connaissent un franc succès en France - dans des villes de plus petite taille que Lausanne - en Allemagne, en Grande-Bretagne, en Italie ou en Espagne. Dans une halle gourmande, on trouve des stands de vente à l'emporter (produits de boulangerie et pâtisserie, fruits et légumes, fromages, viandes, poissons, etc.) et des tables de restauration communes à l'intérieur et en terrasse. Chacun choisit son mets en self-service entre les différents stands qui apprêtent principalement des

spécialités gourmandes du pays. A Barcelone, les grillades et fritures de poissons et crustacés, tout comme les tapas, sont très prisés par les visiteurs assis autour des bars. A la Markthalle Neun à Berlin, par exemple, on peut goûter de la viande de cochon au lait d'un producteur de la région comme des produits de la pêche de la Mer Baltique. Le marché couvert de Bâle, et ses stands multiculturels, est spectaculaire avec son immense coupole de béton inspirée du style Bauhaus. Avec 1 million de visiteurs reçus en 2023, son succès est tel qu'il ouvre désormais le dimanche et 7/7j.

Produits du terroir vaudois. A Lausanne, on y découvrirait des mets de terroir qui ne se résument pas à la fondue et au papet vaudois. Dans une gamme de produits à prix abordables, rêvons de toasts garnis de mousse de poisson fumé du Léman ou du lac de Joux, de malakoffs, de pâtés et saucissons vaudois ou d'un assortiment de fromages et vacherins AOP du Jura... accompagnés d'une bière artisanale, d'un verre de vin d'un domaine viticole vaudois ou d'une boisson sans alcool d'un producteur de la région. Et pour le dessert - ou le brunch du week-end - glaces maison, tarte à la raisinée ou salée sucrée avec un thé, un chocolat ou un café artisanal d'un torréfacteur local. Dans ce «comptoir des goûts», les recettes originales des Paysannes vaudoises ne manqueraient pas d'émerveiller le palais des citadins.

Mercador Riponne 10 et la Halle Terre vaudoise abandonnés. Le projet de M. Wegmüller (dans l'ancien Mövenpick) allait dans ce sens, mais ne verra pas le jour tandis que la Halle de Prométerre «Terre vaudoise», à la rue de Genève, a fermé ses portes en 2023. Cet épilogue n'est pas l'échec d'une idée mais du site choisi, excentré, peu fréquenté et dans un quartier en plein chantier. A l'image de sa Buvette dans les murs du parlement cantonal, Terre vaudoise et son service traiteur pourraient aussi trouver leur place au pied de la Cité.

Atout touristique. Ayant apprécié de tels marchés couverts du nord au sud de l'Europe, j'ai pu mesurer tout l'intérêt d'une semblable infrastructure aussi bien pour la population de la ville - jeune et moins jeune - que pour les visiteurs de la région et les touristes. Elle constituerait un réel atout au centre de la ville - en complément d'Ouchy et des rives du lac - en particulier hors saisons et le dimanche.

Cohabitation. La halle gourmande fonctionnerait en parfaite coexistence avec la Bibliothèque cantonale, les musées du Palais de Rumine et de la Cité ou la place de jeux de la Grenette destinée aux familles et leurs enfants en bas âge. Les projets réalisés dans d'autres pays démontrent que les cafés-restaurants du quartier ainsi que les commerces de détail profitent également d'une telle activité.

Marché aux puces. Les bouquinistes, fripiers et brocanteurs profiteraient aussi de cette nouvelle animation à la Riponne. On pourrait aussi concevoir pour eux des abris pour les jours de pluie, sous forme de voiles de protection - genre «strings» démontables - ou prévoir des emplacements protégés sur les côtés de la halle.

Projet citoyen. Une halle gourmande est destinée avant tout aux producteurs de la région qui travaillent en circuit court avec des produits de terroir et des aliments de qualité. Émanant de Lausannois de tous bords, l'idée devrait donc séduire tous les partis.

Une Riponne plus verte

Allées en pergolas et tonnelles. Faute de pouvoir planter de grands arbres sur la place, on peut imaginer une végétalisation plus légère composée de structures en forme de pergolas et de tonnelles pour des arbrisseaux et des plantes grimpantes. A l'image de l'aménagement de la place entourant la halle de Laval - en construction - ou de la Coulée verte à Paris (voir en page 13), l'architecte-paysagiste peut tracer des cheminements plus ou moins larges et prévoir un mobilier de bancs publics dans un lieu qui retrouverait de la convivialité. Une plus grande allée verte sous des arches devrait relier la sortie du métro jusqu'à la halle afin de laisser des espaces libres sur les côtés pour permettre aux camions magasins ambulants des acteurs traditionnels du marché de retrouver leur place.



Le projet d'aménagement paysager sur la place de la nouvelle halle de Laval (FR) en cours de construction

Architecture

Aujourd'hui, le marché couvert représente une empreinte architecturale forte de l'identité d'une ville, à l'image des stades. Le «mercat de Santa Caterina» à Barcelone, inspiré de l'oeuvre du célèbre architecte Gaudi, en est la parfaite illustration.

Pour répondre au défi climatique et à la transition énergétique, le nouvel édifice devra naturellement se conformer aux critères de développement durable. Le bâtiment peut être branché sur le réseau de chauffage à distance lausannois (CAD). Il pourrait aussi compter sur de nouvelles technologies développées à l'EPFL dans le domaine solaire et même avec des matériaux fabriqués dans la région. L'architecture de cette halle - ou pavillon - peut elle aussi se dessiner en circuit court.

Génie civil. La question de l'ingénierie est primordiale, sachant que le parking sous la place ne permet pas d'ériger une construction massive. Mais elle devrait être résolue pour ce projet avec les travaux en cours à la Riponne. Ceux-ci vont renforcer les fondations sur lesquels reposeraient les éléments porteurs de la halle. Un marché couvert type «Pavillon Baltard» à Saint-Etienne - avec sa structure métallique sur poteaux, panneaux bois et verre - est beaucoup moins lourd qu'un bâtiment en pierres de taille ou béton. À noter également que le marché couvert d'Epinal est situé au dessus d'un parking.

Note. À lire aussi l'article de Lausanne Cités du 4 septembre 2024: «Un Lausannois relance l'idée d'une halle gourmande à la Riponne».

Annexes. Photos de différents modèles de halles en Europe: les halles de Saint-Etienne et d'Epinal en France, Markthalle Neun à Berlin, les mercado de Barcelone et Madrid. Une source d'inspiration pour l'aménagement végétalisé de la Riponne (page 13): la Coulée verte de Paris, une promenade sur le tracé surélevé d'une ancienne voie ferroviaire entre Bastille et Vincennes.

Contact

Jean-Marc Corset
Rédacteur indépendant
Lausanne

Mail: jmcorset@ik.me

Les halles Mazerat à Saint-Etienne

Inaugurées en 2021, les halles on accueilli 1 million de visiteurs la première année. Sur une surface de 1600 m2, elles comptent 24 stands de marchands et producteurs locaux qui vendent des produits à l'emporter et à déguster sur place. Il y a 300 places assises pour la restauration.



Les halles Mazerat ont été inaugurées en 2021





La rénovation des anciennes halles construites en 1872 a coûté 5 millions d'euros.



Le marché couvert d'Épinal (Vosges)





Construit en 1895, l'ancien marché couvert de type «Pavillon Baltard» a été entièrement rénové en 2007. Situé au dessus d'un parking, il accueille 26 commerçants qui vendent des produits de la gastronomie vosgienne.

Lors des diverses fêtes comme la Saint-Nicolas, Noël, Pâques ou encore le 1er mai, la Ville d'Epinal propose des animations.









Les mercredis et samedis, d'autres stands - notamment les puces - s'installent autour de la halle couverte.

Markthalle Neun à Berlin

Ce marché couvert situé dans le quartier de Kreuzberg a été relancé en 2011. On y découvre plusieurs dizaines de producteurs et commerçants régionaux.

Street Food Thursday. Tous les jeudis, on peut y découvrir la diversité de la scène culinaire berlinoise: Dumplings thaïlandais, pains plats brésiliens au tapioca, tacos mexicains, Allgäuer Kässpatzen, ceviche péruvien, FuFu nigérian, barbecue américain, petits pains coréens, etc.

Dimanche habituellement fermé. Mais il est ouvert pour le marché de Noël en décembre, le salon international des vins naturels ou la fête du fromage, début novembre. Depuis



2012, Cheese Berlin est l'un des événements les plus importants lié au fromage artisanal. Tous ceux qui fabriquent, affinent, commercialisent ou aiment les bons fromages viennent une fois par an à la Markthalle Neun de toute l'Allemagne et d'ailleurs.

La halle berlinoise a ouvert également un atelier de cuisine pour petits et grands.



Marchés couverts en Espagne





Barcelone: mercado de La Boqueria

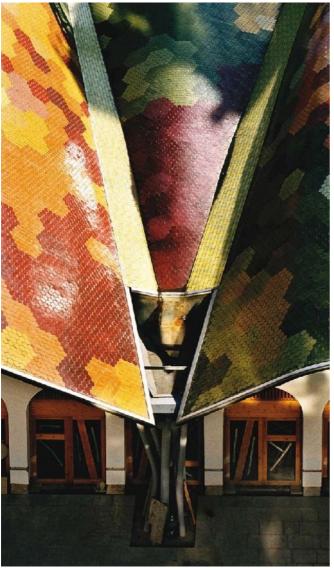


Madrid: mercado de San Miguel



Barcelona, mercat de Santa Caterina







Le marché de Santa Caterina, construit en 1845 sur un ancien couvent, a été transformé en 2005. Bâti avec des matériaux de bois et de verre, il est revêtu d'une couverture inspirée par Gaudi, le fameux architecte catalan. La toiture est composée de 325 000 pièces hexagonales en céramique reproduisant les couleurs de végétaux, de fruits et légumes.



La Coulée verte à Paris



Lausanne, avril 2025 @ JmC

