

Thèse délivrée par l'Université de Lille

**Pour l'obtention du grade de Docteur en aménagement de l'espace,
urbanisme**

présentée et soutenue publiquement par

Jonathan HAQUET

Le 13 décembre 2024

**Le *food court* dans le projet urbain : évolution des espaces et des
pratiques (Lille, Paris, Valladolid)**

Tome 2 : annexes

JURY

Directeurs de thèse :

Philippe MENERAULT, Professeur émérite, Université de Lille (Directeur)

Thomas PERRIN, Maître de conférence HDR, Université de Lille – Attaché de coopération scientifique et universitaire à l'Institut français de Slovaquie (Co-directeur)

Présidente du jury :

Annette GROUX, Professeure des Universités, Université de Lille

Rapporteurs :

Dominique BADARIOTTI, Professeur des Universités, Université de Strasbourg

Sandra MALLET, Professeure des Universités, Université de Reims Champagne-Ardenne

Examinatrice :

Frédérique HERNANDEZ, Directrice de Recherche, Université Gustave Eiffel

Table des annexes

Annexe n°1 : Les caractéristiques des concepts de restauration hors domicile	4
Annexe n°2 : Un très faible nombre de projets d’incubation de restaurateurs dans les <i>food courts</i> en activité entre 2018 et 2021 dans les métropoles françaises et espagnoles	8
Annexe n°3 : Informations sur les contrats recensés entre les propriétaires de lieux et les exploitants de <i>food courts</i> en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles ayant au moins 300 000 habitants.....	11
Annexe n°4 : Liste des <i>food courts</i> en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles comptant au moins 300 000 habitants.....	18
Annexe n°5 : Les expressions génériques employées par les dirigeants de <i>food courts</i> – en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles comptant au moins 300 000 habitants – pour désigner leur concept de restauration.....	27
Annexe n°6 : Compléments sur le fonctionnement économique et juridique des <i>food courts</i> de métropoles françaises et espagnoles	32
6.1) Des modèles économiques de <i>food courts</i> français et espagnols variés, mais disposant de traits communs	32
6.1.1) Des organisations générales de <i>food courts</i> variées tout en ayant des traits communs	32
6.1.1.1) Des <i>food courts</i> offrant en moyenne 11 stands de restauration et 3 stands de boissons à leurs visiteurs	33
6.1.1.2) L’organisation spatiale interne des <i>food courts</i> : une grande visibilité des stands depuis l’espace de consommation des plats	37
6.1.1.3) Une absence de monopole dans l’exploitation des <i>food courts</i> de métropoles françaises et espagnoles.....	40
6.1.2) Des postes de dépenses et de recettes assez proches entre les différents exploitants de <i>food courts</i>	41
6.1.3) Des postes de dépenses et de recettes assez proches entre les différents restaurateurs de <i>food courts</i>	48
6.2) Des modèles juridiques de <i>food courts</i> français et espagnols variés, mais disposant de traits communs.....	53
6.2.1) Les modèles juridiques qui lient les exploitants de <i>food courts</i> et les propriétaires des sites qui les accueillent	53
6.2.2) Les modèles juridiques qui lient les exploitants de stands de <i>food courts</i> et les exploitants de <i>food courts</i>	56
Annexe n°7 : Les moments d’apparition des <i>food courts</i> en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les projets urbains en cours de réalisation.....	58

Annexe n°8 : La communication des maîtres d’ouvrage de projets urbains en cours de réalisation sur la présence de <i>food courts</i> en activité au moins une journée entre 2018 et 2021	67
Annexe n°9 : Comme aux États-Unis, la restauration commerciale – y compris les <i>food courts</i> – est actuellement vue par les exploitants de centres commerciaux comme une locomotive dans les métropoles espagnoles et françaises	73
Annexe n°10 : Horaires d’ouverture des stands des restaurateurs de <i>food courts</i> et des <i>food courts</i> en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles ayant au moins 300 000 habitants et qui étaient situés dans des projets urbains	78
Annexe n°11 : Des mois d’ouverture disparates entre les <i>food courts</i> éphémères et temporaires des métropoles françaises et espagnoles.....	84
Annexe n°12 : Genèse du phasage du projet urbain Fives Cail Babcock	87
Table des figures	89
Table des tableaux	89

Annexe n°1 : Les caractéristiques des concepts de restauration hors domicile

De façon schématique, les *food courts* répondent toujours aux caractéristiques suivantes :

- plusieurs stands de restauration + espace commun de consommation des plats (plus grand que les espaces de consommation réservés à la clientèle de certains stands) + restauration comme activité majoritaire + but lucratif + une entité qui exploite le lieu + des stands de restauration qui ne sont pas tous exploités par la même entreprise

Afin de clarifier le caractère unique des *food courts*, nous avons répertorié ci-après plusieurs autres concepts de restauration à partir des caractéristiques des *food courts* que nous venons d'exposer.

Concepts de restauration ayant une caractéristique majeure différente des *food courts* (mentionnée en gras) :

- plusieurs stands de restauration + espace commun de consommation des plats + une entité qui exploite le lieu + **restauration comme activité minoritaire** + but lucratif + des stands de restauration qui ne sont pas tous exploités par la même entreprise = On retrouve un espace assimilable à un *food court* dans un Intermarché Express à Clichy¹ ou bien dans le supermarché Monoprix du centre commercial Cap 3000 à Saint-Laurent-du-Var², dans certains festivals (de musique, de boissons...³), certaines guinguettes, certaines halles, certains marchés, certains *food halls* et certains salons gastronomiques. Si ces concepts n'ont pas d'espace clairement délimité dans lequel la restauration est l'activité majoritaire et de nom spécifique associé, alors nous ne pouvons pas les considérer comme étant des *food courts*.
- plusieurs stands de restauration + espace commun de consommation des plats + une entité qui exploite le lieu + restauration comme activité majoritaire + but lucratif + **stands de restauration tous exploités par l'entité qui exploite le lieu** = Restaurants adoptant une configuration spatiale de type *food court* ou *self-service* comme le

¹ Delvallée, J. (2019, 6 juin). Le "food court" de l'Intermarché Express de Clichy cible les actifs. LSA. <https://www.lsa-conso.fr/le-food-court-de-l-intermarche-express-de-clichy-cible-les-actifs,321012>

² Il faut noter que des stands de restauration sont exploités par l'enseigne et que deux le sont par des entreprises extérieures. Source : Snacking. (2019, 23 août). Monoprix crée son foodcourt à Cap 3000 Saint-Laurent du Var. <https://www.snacking.fr/actualites/management-franchise/4413-Monoprix-cree-son-food-court-a-Cap-3000/>

³ Exemple : le *food court* du festival « Urban Week » qui est dédié à la culture de rue à La Défense. Il proposait 13 stands de restauration lors de l'édition 2020 (du 16 au 20 septembre). Source : Urban Week. (s. d.). <https://urbanweek.fr/food-drinks/>

« WhiteFields Café »⁴ à Rennes ou « Fabrik 1801 »⁵ à Brest ou « La Felicità »⁶ à Paris ou comme la chaîne de restauration en libre-service « Flunch »⁷ ou plus largement des cafétérias

- plusieurs stands de restauration + **pas d'espace commun de consommation des plats** + une entité qui exploite le lieu + restauration comme activité majoritaire + but lucratif + des stands de restauration qui ne sont pas tous exploités par la même entreprise = « Food courts à emporter » comme « Dark-Kitchen »⁸ ou « Yellow Kitchens »⁹ où les stands de restauration sont occupés par des restaurateurs qui ont accepté de devenir franchisé des marques détenues par les gestionnaires de ces concepts ; fêtes gastronomiques comme le « Napoli Pizza Village »¹⁰ ; concentration spatiale de food trucks indépendants ; concentration spatiale de plusieurs restaurants indépendants

Concepts de restauration ayant deux caractéristiques majeures différentes des *food courts* (mentionnées en gras) :

- plusieurs stands de restauration + espace commun de consommation des plats + une entité qui exploite le lieu + restauration comme activité majoritaire + **but non lucratif** + **stands de restauration tous exploités par l'entité qui exploite le lieu** = Restaurants universitaires, self-services de la fonction publique ou d'entreprises

⁴ WhiteFields Café. (s. d.). <https://whitefields-cafe.com/> ; Maignant, V. (2017, 1er juin). WhiteFields café : le premier food court débarque à Rennes. *Bretagne Économique*. <https://www.bretagne-economique.com/portraits/whitefields-cafe-le-premier-food-court-debarque-rennes>

⁵ Fabrik 1801. (s. d.). <https://fabrik1801.bzh/fabrik-1801/> et Chapin, P. (2018, 20 décembre). Capucins. La Fabrik, premier service. *Le Télégramme*. <https://www.letelegramme.fr/finistere/brest/capucins-la-fabrik-premier-service-20-12-2018-12167004.php>

⁶ La Felicità. (s. d.). <https://www.lafelicita.fr/> ; Snacking. (2018, 11 juin). *Felicità, le nouveau food hall italien XXL de Big Mamma à la Station F*. www.snacking.fr/news-3870-Felicita--le-nouveau-food-hall-italien-XXL-de-Big-Mamma-a-la-Station-F.php

⁷ Flunch. (s. d.). <https://www.flunch.fr/>

⁸ Dark-Kitchen. (s. d.). <https://www.dark-kitchen.fr/>

⁹ Yellow Kitchens. (s. d.). <https://www.yellow-kitchens.com/>

¹⁰ Pizza Village. (s. d.). <https://www.pizzavillage.it/> ; Mike 744 (2017, 2 juillet). *Napoli Pizza Festival P1:2* [vidéo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=UMJvTAWKLpc>



Figure 1 : Self du groupe bancaire BPCE adoptant l'organisation spatiale d'un *food court* à Paris
 Source : photo de J. Haquet prise le 24 décembre 2019

- plusieurs stands de restauration + **pas d'espace commun de consommation des plats** + une entité qui exploite le lieu + **restauration comme activité minoritaire** + but lucratif + des stands de restauration qui ne sont pas tous exploités par la même entreprise = Certains festivals (de musique, de boissons...), guinguettes, halles et marchés, food halls, salons gastronomiques
- plusieurs stands de restauration + **pas d'espace commun de consommation des plats** + une entité qui exploite le lieu + restauration comme activité majoritaire + but lucratif + **stands de restauration tous exploités par l'entité qui exploite le lieu** = « Food courts à emporter » comme au « Déli Routine », à Lille. Il n'est pas possible de manger sur place (on commande sur place à emporter ou bien on vient récupérer sa commande après avoir commandé sur Internet ou alors on se fait livrer). Trois stands de restauration (burgers, ceviche et wok) partagent les mêmes locaux. Trois associés ont monté ce projet¹¹ en lançant leurs propres enseignes de restauration¹².
- plusieurs stands de restauration + espace commun de consommation des plats + une entité qui exploite le lieu + **restauration comme activité minoritaire** + but lucratif + **stands de restauration tous exploités par l'entité qui exploite le lieu** = Les magasins Eataly¹³. L'entreprise Eataly ou les entreprises franchisées du concept sont exploitants-

¹¹ Tancrez, R. (2020, 26 juin). *Deli Routine, le food-market healthy qui met fin aux compromis*. Vozer. <https://vozer.fr/2020/06/26/deli-routine-le-food-market-healthy-qui-met-fin-aux-compromis/>

¹² Déli Routine. (2021, 18 mars). *Les Food Market, ce concept qui révolutionne la restauration rapide*. <https://www.deliroutine.com/leblog/les-food-market-ce-concept-qui-rvolutionne-la-restauration-rapide>

¹³ Video Grande Conso by Olivier Dauvers. (2019, 19 avril). *VGC Eataly* [vidéo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=EANIZCzRQ78>

gestionnaires des magasins, y compris des stands de restauration¹⁴. Six offres sont distinguées en 2020 au Eataly de Turin Lingotto (le plus ancien Eataly) : un « marché », des « restaurants », des cours pour des élèves d'école primaire et de collège, des cours de cuisine, des événements et dîners d'entreprise¹⁵. Il est question de « ristoranti » au Eataly de Turin pour désigner les stands de restauration. Par ailleurs, nous ne voyons en aucun cas des photos d'un public nombreux attablé. Ce sont 15 restaurants qui sont présentés¹⁶ soit à peine plus que les 12 stands que compte le « marché »¹⁷. Ainsi, nous doutons du fait que les Eataly proposent un espace commun de restauration à l'ensemble de ses visiteurs venant se restaurer. Le 15 septembre 2020, on retrouvait 39 Eataly dans le monde. Un seul d'entre eux se trouvait en France, à Paris et aucun ne se situait en Espagne¹⁸.

- **unique stand de restauration** + espace commun de consommation des plats + une entité qui exploite le lieu + restauration comme activité majoritaire + but lucratif + **stand de restauration exploité par l'entité qui exploite le lieu** = Food trucks, restaurants

Concepts de restauration ayant trois caractéristiques majeures différentes des *food courts* (mentionnées en gras) :

- **unique stand de restauration** + espace commun de consommation des plats + une entité qui exploite le lieu + **restauration comme activité minoritaire** + but lucratif + **stand de restauration exploité par l'entité qui exploite le lieu** = Certains festivals (de musique, de boissons...), guinguettes, halles et marchés, food halls, salons gastronomiques
- **unique stand de restauration** + espace commun de consommation des plats + une entité qui exploite le lieu + restauration comme activité majoritaire + **but non lucratif** + **stands de restauration exploités par l'entité qui exploite le lieu** = Dîner organisé par une association

¹⁴ Clash City Workers. (2014, 29 septembre). *Lavorare a Eataly: un'inchiesta dei lavoratori*. Agora Vox. <https://www.agoravox.it/Lavorare-a-Eataly-un-inchiesta-dei.html> ;

Baverel, P. (2019, 2 mai). Paris : Eataly, devant le succès, l'enseigne prévoit 50 nouveaux recrutements. *Le Parisien*. <https://www.leparisien.fr/paris-75/paris-eataly-devant-le-succes-l-enseigne-prevoit-50-nouveaux-recrutements-02-05-2019-8064624.php>

¹⁵ Eataly. (s. d.). *Eataly Turin Lingotto*. https://www.eataly.net/it_it/negozi/torino-lingotto/

¹⁶ Eataly. (s. d.). *I ristoranti di Eataly Torino Lingotto*. https://www.eataly.net/it_it/negozi/torino-lingotto/ristoranti

¹⁷ Eataly. (s. d.). *Il Mercato di Eataly Torino Lingotto*. https://www.eataly.net/it_it/negozi/torino-lingotto/mercato

¹⁸ Eataly. (s. d.). *A propos d'Eataly*. https://www.eataly.net/fr_fr/qui-sommes-nous/a-propos-d-eataly

Annexe n°2 : Un très faible nombre de projets d'incubation de restaurateurs dans les *food courts* en activité entre 2018 et 2021 dans les métropoles françaises et espagnoles

Nous nous sommes interrogés sur l'ampleur des initiatives d'incubation de restaurateurs dans les *food courts* en activité entre 2018 et 2021, à partir d'articles de presse et de discours de dirigeants de *food courts* qui revendiquent une inscription dans ce dispositif entrepreneurial¹⁹.

Trois semaines après le lancement du *food court* Grand Scène, sa co-dirigeante avait « *la volonté que ce soit aussi une scène tremplin, d'y accueillir en résidence des chefs en herbe et de les accompagner pour que, demain, ils ouvrent leur propre restaurant* »²⁰. Plus précisément, il était prévu très peu de temps avant le lancement du *food court* que les jeunes chefs soient « *épaulés par un mentor attitré* » afin de « *construire un business plan, suivre et contrôler leurs coûts, pratiquer un management efficace, monter un dossier de financement solide, construire une stratégie de communication...* »²¹. Les dirigeants du *food court* marseillais « FoodCub » avaient quant à eux fait suivre une « *formation de huit semaines [dispensées par l'École Hôtelière de Provence] sur le management et la gestion de la cuisine entre autres* » aux 20 équipes de restaurateurs présélectionnés pour ce projet, avant que sept équipes puissent passer à la pratique auprès du grand public durant 10 mois. Ce projet aurait été motivé par le constat que « *80% des jeunes entreprises du secteur de la restauration ferment dans les 5 années suivant leur création [étude France Stratégie 2019, ndlr]* »²². Enfin, un article publié sur le blog « Demain la ville » de l'entreprise Bouygues Immobilier expliquait les modalités de l'incubation prévue dans le *food court* lyonnais « La Commune » en marge de son inauguration :

« jusqu'à 15 chefs pourront affûter leur cuisine, développer un projet entrepreneurial et tester diverses collaborations – avec d'autres chefs ou avec des artistes – pour une

¹⁹ À ce propos, au-delà des *food courts* français qui se réclament être des incubateurs, l'incubation est une tendance importante dans l'entrepreneuriat français comme relevé par un article de presse des Échos Entrepreneurs qui soulignait la prolifération des incubateurs et pépinières d'entreprises au cours des années 2010, pour atteindre le nombre de 440 en 2017.

Source : De Lestapis, H. (2017, 1^{er} février). Incubateurs, pépinières, accélérateurs... l'accompagnement dans tous ses états. *Les Échos Entrepreneurs*. <https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/communaute/0211751476138-incubateurs-pepinieres-accelerateurs-l-accompagnement-dans-tous-ses-etats-305266.php>

²⁰ De la Roche, M.-C. (2021, 29 juin). Les *food courts* ou la folie des halles gourmandes. *Le Figaro*. <https://www.lefigaro.fr/gastronomie/les-food-courts-ou-la-folie-des-halles-gourmandes-20210629>

²¹ Kiss my chef. (2021, 8 juin). *Grand Scène, le « restaurant » street food du cœur de Lille*. <https://kissmychef.com/articles/adresses/hauts-de-france/grand-scene/>

²² Faysse de Mulder, M. (2021, 8 novembre). *Foodcub : Le premier incubateur culinaire de Marseille s'installe aux Docks*. Made in Marseille. <https://madeinmarseille.net/100336-a-la-rencontre-des-chefs-du-premier-incubateur-culinaire-de-marseille/>

durée de douze mois maximum. Autour de la grande cuisine collaborative, chaque "incubé" pourra proposer ses créations dans un espace personnel, avec des formules déjeuner ne dépassant pas les 15 euros. Ils bénéficieront en plus d'un mentoring d'autres chefs plus expérimentés qui les guideront non seulement dans la définition de leur cuisine, mais aussi dans les démarches à suivre lorsque l'on lance un restaurant »²³.

Face au nombre limité de dirigeants de *food courts* en activité ayant déclaré la mise en place d'un système d'incubation, nous pouvons donner plus de poids à une analyse en traitant aussi de deux *food courts* permanents en projet qui prévoyaient d'accueillir à leur ouverture entre autres des restaurateurs incubés. En 2019, dans le cadre du projet urbain lillois « Fives-Cail », il était envisagé qu'un des neuf stands de restauration prévus dans le *food court* de l'équipement « La Halle Gourmande » – devant alors réunir un *food court*, une cuisine incubatrice, une cuisine ouverte aux habitants et associations ainsi qu'une serre agricole – puisse accueillir à tour de rôle des restaurateurs de la cuisine incubatrice. Il était précisé à propos de ce stand d'incubation :

« Cet espace est un lieu de test privilégié, permettant d'évaluer les prototypes produits et services auprès du public. C'est aussi une vitrine permettant aux incubés de se faire connaître dès le lancement ou la préfiguration de leur projet entrepreneurial. L'occupation de ce comptoir fera l'objet du versement d'un loyer auprès de l'opérateur de la halle » (La Lune Rousse, 2019, p. 43).

De plus, dans le cadre du projet urbain toulousain « La Cartoucherie », il était annoncé sur le site Internet des « Halles de la Cartoucherie » (« tiers-lieu » qui proposera des activités gastronomiques, culturelles, sportive/santé/bien-être mais aussi la location de bureaux²⁴) au sujet des quatre stands en incubation du futur *food court* qui comptera au total 25 stands de restauration :

« Avec quatre stands en incubation, la Halle gourmande proposera aux jeunes chef.fes, porteurs de projets culinaires et concepts innovants, un véritable tremplin intégré à notre collectif. Un accompagnement dédié et le cadre privilégié de la Halle gourmande leur permettront de tester sereinement leurs idées avant de se lancer, et aux gourmets curieux de découvrir des chef.fes en herbe »²⁵.

²³ Pop-up urbain, (2018, 20 mars). *Des nouveaux lieux hybrides dédiés à la cuisine : le cas lyonnais 1/2*. Demain la ville. www.demainlaville.com/nouveaux-lieux-hybrides-cuisine-lyonnais

²⁴ Les halles de la Cartoucherie. (s. d.) *Les pôles d'activités*. <http://halles-cartoucherie.fr/les-poles-dactivites/>

²⁵ Les halles de la Cartoucherie. (s. d.) *La gastronomie*. <https://halles-cartoucherie.fr/la-gastronomie/>

Si toutes ces personnes impliquées dans la mise en place de *food courts* mettent en avant la volonté que des restaurateurs incubés bénéficient d'une formation, Grand Scène et le projet de *food court* des Halles de La Cartoucherie n'évoquent ni une durée maximale de présence, ni un roulement entre restaurateurs. Ainsi, la distinction entre les restaurateurs incubés et les autres restaurateurs apparaît plus nettement dans les trois autres projets de *food courts* permanents.

Par ailleurs, ce tour d'horizon permet de constater que l'incubation ne semble pas une priorité dans les *food courts* éphémères et temporaires. En effet, parmi ces derniers, nous avons seulement relevé une initiative d'incubation au sein d'un stand de restauration du *food court* temporaire Ground Control à Paris²⁶.

Enfin, l'incubation de restaurateurs ne ressort pas du tout des médias des *food courts* espagnols et des discours de leurs dirigeants, puisque nous n'avons pas relevé d'initiative de ce type.

Ainsi, il semblerait que l'incubation de restaurateurs n'était pas une caractéristique courante dans les *food courts* en activité entre 2018 et 2021 dans les métropoles françaises et espagnoles.

²⁶ Hispard, C. (2018, 13 février). *Les réfugiés, nouveaux chefs cuistots au Ground Control*. Le Bonbon. <https://www.lebonbon.fr/paris/food-decouvertes/la-residence-restaurant-pour-chef-exiles-ouvre-au-ground-control/>

Annexe n°3 : Informations sur les contrats recensés entre les propriétaires de lieux et les exploitants de *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles ayant au moins 300 000 habitants

Nom du <i>food court</i> (AUF)	Temporalité du <i>food court</i>	Propriétaire du lieu occupé par le <i>food court</i>	Exploitant du <i>food court</i>	Contrat signé entre le propriétaire du lieu et l'exploitant du <i>food court</i>
La Friche Gourmande – Lille (Lille)	Temporaire	Entreprise : Société anonyme d'économie mixte à conseil d'administration « Soreli » (la mairie de Lille est le bailleur) ²⁷	Entreprise : SAS « La Friche Gourmande »	Convention d'occupation précaire (J. Aufrère et J. Schulz, 2021) à titre gratuit (M. Houk, 2018)
La Friche Gourmande - Marcq-en-Barœul (Lille)	Temporaire	Mairie de Marcq-en-Barœul	Entreprise : SAS « La Friche Gourmande »	Une convention d'occupation précaire du domaine privé de la Ville de Marcq-en-Barœul a été accordée par les membres du conseil municipal pour une durée de trois ans, à compter du printemps 2020, à titre gratuit pour la première année, puis pour les deuxième et troisième années en contrepartie du versement d'une redevance annuelle qui correspond à un pourcentage du chiffre d'affaires hors taxes ²⁸

²⁷ Quelques jours avant que la Ville de Lille ne cède le terrain à la SAS. La Friche Gourmande, la Soreli avait mis gratuitement le site à disposition de la municipalité (M. Houk, 2018).

²⁸ Ville de Marcq-en-Barœul. (2019). *Conseil municipal du jeudi 28 novembre 2019 : compte-rendu sommaire*. https://www.marcq-en-baroeul.org/images/pdf/conseil-municipal/pv_sommaire_28-11-2019.pdf

L'Hirondelle (Lille)	Temporaire	Entreprise de promotion immobilière	Entreprise : SAS « Hirondelle »	Bail commercial dérogatoire pour une durée de 18 mois avec la possibilité de mettre fin à l'occupation auparavant avec un préavis d'un mois (J. Aufrère et J. Schulz, 2021)
Grand Scène (Lille)	Permanent	Foncière Redevco	Entreprise : SAS « Grand Scène »	Bail commercial ²⁹ d'une durée d'au moins neuf ans
Better (Lille)	Permanent	Particulier ou entreprise	Entreprise : SAS « Better Primeur »	Bail commercial (par déduction de la durée totale d'exploitation du lieu par les dirigeants du <i>food court</i>) ³⁰ ayant donc une durée d'au moins neuf ans
La Gare du Sud (Nice)	Permanent	Mairie de Nice	Entreprise : SASU (Société par actions simplifiée à associé unique) « Urban Renaissance Développement »	La mairie de Nice a accordé en octobre 2017 un bail emphytéotique administratif à l'entreprise Urban Renaissance Développement pour une durée de 45 ans et un loyer annuel à hauteur de 195 000 € ³¹ . La société « Le Jardin Défendu » - filiale de l'entreprise Passage Enchanté - était gestionnaire du <i>food court</i> en 2021. Passage Enchanté était le sous-traitant de l'entreprise

²⁹ Lesquelle, E. (2019, 13 novembre). *Changement radical de cap pour le 31 rue de Béthune à Lille*. Le Moniteur. <https://www.lemoniteur.fr/article/changement-radical-de-cap-pour-le-31-rue-de-bethune-a-lille.2062309> ;

Askenazi, B. (2021, 17 juin). Food Court : en pleine crise, Grand Scène rassemble 4 millions d'euros pour se lancer. *Les Échos Entrepreneurs*. <https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/financer-sa-creation/0611140288277-food-court-en-pleine-crise-grand-scene-rassemble-4-millions-d-euros-pour-se-lancer-344032.php>

³⁰ Bausière, C. (2021, 5 janvier). À Villeneuve-d'Ascq, la fermeture de Better laisse un goût amer aux restaurateurs". *La Voix du Nord*. <https://www.lavoixdunord.fr/916153/article/2021-01-04/villeneuve-d-ascq-la-fermeture-de-better-laisse-un-gout-amer-aux-restaurateurs>

³¹ Bruyas, L. (2017, 26 octobre). Le groupe Banimmo gérera la halle de la gare du sud pendant 45 ans à Nice. *Nice-Matin*. <https://www.nicematin.com/economie/le-groupe-banimmo-gerera-la-halle-de-la-gare-du-sud-pendant-45-ans-a-nice-178618>

				Urban Renaissance Développement ³² .
La Rotonde Stalingrad (Paris)	Temporaire	Mairie de Paris	Entreprise : SAS « La Belle Rotonde »	Une autorisation d'occupation temporaire (AOT) du domaine public, d'une durée de sept ans, a été signée en 2015 pour le développement d'un projet d'aménagement des abords du bâtiment « La Rotonde » qui a commencé à accueillir un <i>food court</i> en 2019. Il était prévu que la SAS La Belle Rotonde paie auprès de la Ville de Paris une redevance représentant une moyenne de 13 471,29 € annuels sur la durée du contrat ³³ .
Ground Control (Paris)	Temporaire	Entreprise : SNCF (SNCF Immobilier Île-de-France est le bailleur)	Entreprise : SAS « La Lune Rousse »	Une AOT du domaine public de la SNCF a été signée pour trois ans en 2017 (C. Diguët, 2018) puis elle a été prolongée de deux ans ³⁴ . En 2021, le loyer annuel s'élevait à approximativement 200 000 euros (entretien SNCF Immobilier Île-de-France n°2, 2021).
Garden Parvis (Paris)	Temporaire	Établissement public local à caractère	Entreprise : SAS « Moma Event »	Contractualisation chaque année d'exploitation d'une AOT

³² Sclavo, O. (2021, 17 novembre). Pourquoi la gare du Sud va mal? Les idées des lecteurs de Nice-Matin pour sauver la halle gourmande de Nice. *Nice-Matin*. <https://www.nicematin.com/vie-locale/pourquoi-la-gare-du-sud-va-mal-les-idees-des-lecteurs-de-nice-matin-pour-sauver-la-halle-gourmande-de-nice-727620>

³³ Mairie de Paris. (2015). *2015 DVD 5 DFA Bâtiment « La Rotonde » place de la bataille de Stalingrad (19e). Convention de sous occupation du domaine public entre la société Foncière de Paris et la SAS la Belle Rotonde. Contrat d'occupation du domaine public.*

http://a06.apps.paris.fr/a06/jsp/site/plugins/odjcp/DoDownload.jsp?id_entite=36757&id_type_entite=6

³⁴ Peter. C. (2019, 27 octobre). Paris : l'aventure Ground Control se prolonge jusqu'en 2021. *Le Parisien*. <http://www.leparisien.fr/paris-75/paris-l-aventure-ground-control-se-prolonge-jusqu-en-2021-26-10-2019-8180742.php>

		industriel et commercial « Paris La Défense »	entre 2019 et 2022 ³⁵	du domaine public avec Paris La Défense. En 2022, il était indiqué que « Cette AOT donnera lieu à la perception d'une redevance par Paris La Défense, en pourcentages fixes sur les recettes générées par l'événement » ³⁶
Saint-Maur Food Trucks Festival (Paris)	Éphémère	Mairie de Saint-Maur-des-Fossés	Association : « Street Food en Mouvement » ³⁷	Pour le week-end du 10 au 12 septembre 2021, « L'autorisation d'occupation temporaire est accordée sous réserve du paiement d'une redevance domaniale, contrepartie de l'occupation privative du domaine public ainsi que des avantages de toute nature procurés par l'utilisation du bien. À titre exceptionnel, et au regard du contexte sanitaire actuel, l'occupant versera une redevance à la ville de Saint-Maur-des-Fossés s'élevant à 6 000 euros » ³⁸ .

³⁵ Moma Event. (s. d.). *Garden Parvis*. <https://www.moma-event.com/fr/project/garden-parvis/> ;
 Defense-92. (2022, 30 août). *Paris La Défense est à la recherche d'un nouvel organisateur pour Garden Parvis, son événement estival*. <https://www.defense-92.fr/paris-la-defense/paris-la-defense-est-a-la-recherche-dun-nouvel-organisateur-pour-garden-parvis-son-evenement-estival-73690>

³⁶ Marchés Online. (2022, 2 juin). *Conception, Réalisation, Exploitation et Communication des 3 prochains événements estivaux (Garden Parvis) de Paris La Défense*. <https://www.marchesonline.com/appels-offres/avis/conception-realisation-exploitation-et-communication/ao-8742863-1>

³⁷ Parny, L. (2021, 12 septembre). Val-de-Marne : le rassemblement de food trucks bat tous les records. *Le Parisien*. <https://www.leparisien.fr/val-de-marne-94/val-de-marne-le-rassemblement-de-food-trucks-bat-tous-les-records-12-09-2021-WAQ6APSYBBAM3MMWE6P7RYSQAQ.php>

³⁸ Mairie de Saint-Maur-des-Fossés. (2021, 16 juin). *CONVENTION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC EN VUE D'UNE EXPLOITATION ECONOMIQUE DE COURTE DURÉE : Saint-Maur-Food-Truck-Festival IV du 10 au 12 septembre 2021 Avis de publicité préalable (article L. 2122-1-1, al. 2 CG3P)*. https://www.saint-maur.com/fileadmin/user_upload/Actualites/Avis_de_publicite_pour_la_co_organisation_du_SMFTF_IV_2021.pdf

Les Halles de la Martinière (Lyon)	Permanent	Mairie de Lyon	Entreprise : SAS « ETIC-Foncièrement responsable »	Bail emphytéotique administratif de 40 ans conclu en 2017 moyennant une redevance annuelle de 1 000 € ³⁹
Food Market Part Dieu (Lyon)	Temporaire	Entreprise : société anonyme à directoire « Unibail-Rodamco-Westfield SE » ⁴⁰	Entreprise : SARL « LFM Lieux » ⁴¹	Bail commercial dérogatoire de 12 mois ⁴²
Territoires - Cultures, Cuisines & Convivialité (Lyon)	Temporaire	SNCF Immobilier	Association : « The Gentlemen Lifestyle Republic » ⁴³	Bail commercial dérogatoire de deux ans signé en octobre 2020 ⁴⁴
Mekong Asian Village (Lyon)	Temporaire	SPL Segapal	Entreprise : SAS « MKG » ⁴⁵	La SPL Segapal a concédé le site appartenant au domaine public pour trois ans à partir de 2018 à des entrepreneurs ⁴⁶ . On en déduit qu' une AOT a été signée.

³⁹ Barbot, L. (2017, 22 mars). Lyon : la halle de la Martinière prépare sa mue. *Les Échos*, <https://www.lesechos.fr/2017/03/lyon-la-halle-de-la-martiniere-prepare-sa-mue-169722>

⁴⁰ Unibail-Rodamco-Westfield. (s. d.). *Westfield La Part-Dieu*. <https://www.urw.com/fr-fr/website/~o~content/assets/shopping/~o~centre/westfield-la-part-dieu/portfolio>

⁴¹ Société. (s. d.). *LE FOOD MARKET – 69003*. <https://www.societe.com/etablissement/le-food-market-84960058000021.html>

⁴² Lelièvre, P. (2019, 23 mai). Le centre commercial de La Part-Dieu s'équipe d'un nouvel espace de restauration. *Le journal des entreprises*. <https://www.lejournaldesentreprises.com/auvergne-rhone-alpes/article/le-centre-commercial-de-la-part-dieu-sequipe-dun-nouvel-espace-de-restauration-227619>

⁴³ Outteryck, C. (2021, 22 mai). Lyon : acte II pour Territoires, un lieu pour "chiller" en regardant les trains passer. *Le Progrès*. <https://www.leprogres.fr/economie/2021/05/21/lyon-acte-ii-pour-territoires-un-lieu-pour-chiller-en-regardant-les-trains-passer>

⁴⁴ Ma pièce. (2020, 10 novembre). *Territoires - Maison Welcomm Culture, cuisine et convivialité*. <https://www.mapiece.fr/16091-les-petites-enquetes-de-mapiece-9>

⁴⁵ Gallet, C. (2018, 31 août). Le Mékong Village, un coin d'Asie au Grand parc de Miribel-Jonage. *Le Progrès*. <https://www.leprogres.fr/encadres/2018/08/30/le-mekong-village-un-bout-d-asie-au-grand-parc>

⁴⁶ Le Progrès. (2018, 30 août). *Une concession pour trois ans*. <https://www.leprogres.fr/actualite/2018/08/30/une-concession-pour-trois-ans> ;

Grand Parc. (s. d.). *Qui sommes-nous ? SPL Segapal : Conseil d'administration*. <https://www.grand-parc.fr/qui-sommes-nous/spl-segapal/conseil-administration-spl-segapal>

La Boca FoodCourt (Bordeaux)	Permanent	Entreprises : société anonyme à conseil d'administration « Crédit Agricole Assurances » et société civile coopérative « Crédit Agricole d'Aquitaine » ⁴⁷	Entreprise : SAS « Bidou Holding Investissements »	Plus de 3 millions d'euros ont été investis par l'entreprise « Bidou Holding Investissements » qui est concessionnaire de la halle Boca depuis 2018 après avoir signé un bail commercial de 12 ans avec le Crédit Agricole qui est le propriétaire de la halle ⁴⁸ .
Les Nantais (Nantes)	Temporaire	Mairie de Saint-Herblain	Antoine Leneveu, Julien Bonci, Alexandre Sors et Romain Petit ⁴⁹	Délégation de service public pour sept ans à compter de 2021. En 2021, la mairie a investi 90 000 € pour la rénovation du site et les entrepreneurs ont investi entre 200 000 et 250 000 € pour des travaux. « <i>Les quatre associés versent un loyer annuel de 15 000 € à la ville de Saint-Herblain ainsi qu'une part variable de leurs bénéfices</i> » ⁵⁰ .
Estación Gourmet (Valladolid)	Temporaire	ADIF	Entreprise : Ideanerka Sociedad Limitada (SL)	Contrat de location pour sept ans. Le contrat stipulait qu'Adif autorisait la sous-location et qu'elle pouvait en cas de besoin récupérer le local à partir de 2016 tout en

⁴⁷ E. P. (2018, 9 juillet). Bordeaux : Les noms des premières enseignes de la halle Boca dévoilés. *20 minutes*. <https://www.20minutes.fr/bordeaux/2302259-20180705-bordeaux-noms-premieres-enseignes-halle-boca-devoiles>

⁴⁸ Dubourg, S. (2019, 12 octobre). La Boca : " J'ai eu le coup de foudre pour le concept ". *Sud-Ouest*.

⁴⁹ Courvasier, M. (2021, 13 juillet). « Les Nantais », la nouvelle guinguette de l'été. *Ouest-France*. <https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/saint-herblain-44800/les-nantais-la-nouvelle-guinguette-de-l-ete-ec722194-e3ab-11eb-8317-b6757a6d4184>

⁵⁰ Métayer, A. (2022, 13 mai). Les Nantais « chaud bouillant » pour l'ouverture de la guinguette à Saint-Herblain. *Ouest-France*. <https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/saint-herblain-44800/a-saint-herblain-les-nantais-chaud-bouillant-pour-l-ouverture-de-la-guinguette-40105ae0-d1fa-11ec-b0ed-05ec53e3374f>

				proposant des locaux de remplacement à Ideanerka. Le loyer annuel avait été fixé à 37 200 € de 2013 à 2016 et à 66 000 € de 2016 à 2020 ⁵¹ .
Agora Brillante (Cordoue)	Permanent	Particulier ou entreprise	Entreprise : Ibercosta Beach, SL	Contrat de location signé pour 25 ans en 2017, fixant le loyer à un montant de 6 500 € mensuels ⁵²
Mercado de la Merced (Malaga)	Permanent	Mairie de Malaga	Entreprise : Ezequiel Blanco Astigarra Gosis SL	Concession accordée par la mairie de Malaga depuis octobre 2014 pour 20 ans. L'entreprise concessionnaire s'était engagée à investir 600 000 € dans la réhabilitation du bâtiment, puis à verser 700 000 € de redevances, payables à partir de 2025 ⁵³
San Juan (Palma)	Temporaire	Mercasa	Entreprise : Mercado Gastronómico San Juan	Location pour sept ans ⁵⁴ moyennant un loyer annuel de 8 000 € en 2015 et qui a grimpé jusqu'à 16 000 € en 2020 ⁵⁵

⁵¹ Moreno, J. (2019, 25 octobre). El Ayuntamiento de Valladolid no ve un uso «inmediato» municipal, diferente al de hostelería, si se cierra Estación Gourmet. *El Norte de Castilla*. <https://www.elnortedecastilla.es/valladolid/ayuntamiento-valladolid-inmediato-20191025073026-nt.html>

⁵² Cobos, P. (2022, 14 juin). Una sentencia obliga a Ibercosta Beach a abandonar el mercado Ágora 83. *Diario CÓRDOBA*. <https://www.diariocordoba.com/cordoba-ciudad/2022/06/14/sentencia-obliga-ibercosta-beach-abandonar-67248791.html>

⁵³ Ferrary, M. (2014, 25 octobre). El mercado de la Merced se transformará en un centro gourmet para Semana Santa. *La Opinión de Málaga*. <https://www.laopiniondemalaga.es/malaga/2014/10/25/mercado-merced-transformara-centro-gourmet-28589818.html>

⁵⁴ Moreda, J. (2020, 23 septembre). Mercados gastronómicos, futuro incierto. *Ultima hora*, <https://www.ultimahora.es/noticias/sociedad/2020/09/23/1199033/mercados-gastronomicos-futuro-incierto.html>

⁵⁵ Marchena, G. (2021, 29 août). El Mercado Gastronómico San Juan, en quiebra, liquida todos sus bienes. *Ultima Hora*, <https://www.ultimahora.es/noticias/palma/2021/08/29/1296153/palma-mercado-gastronomico-quiebra-liquida-bienes.html>

Annexe n°4 : Liste des *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles comptant au moins 300 000 habitants

Nom du <i>food court</i>	Aire urbaine fonctionnelle	Ville	Temporalité du <i>food court</i>	Présence dans un projet urbain
Casino Gourmet	Alicante	Alicante	Permanente	Non
Alacant Street Food Market	Alicante	Alicante	Éphémère	Non
Mercat Princesa	Barcelone	Barcelone	Permanente	Non
Van Van Market	Barcelone	Barcelone	Éphémère	Non
Eat Gaudi	Barcelone	Barcelone	Éphémère	Non
All Those Food Market	Barcelone	Barcelone	Éphémère	Non
La Ribera Gastro-Plaza	Bilbao	Bilbao	Permanente	Non
Mercado Victoria	Cordoue	Cordoue	Permanente	Non
Los Patios de la Marquesa	Cordoue	Cordoue	Permanente	Non
Agora Brillante	Cordoue	Cordoue	Permanente	Non
Galicia Street Food	La Corogne	La Corogne	Éphémère	Non
Boucatise Festival	La Corogne	La Corogne	Éphémère	Non
Calle Gourmet	Madrid	Madrid	Permanente	Oui (Ermita del Santo)
La Platea	Madrid	Madrid	Permanente	Non
La Chispería de Chamberí	Madrid	Madrid	Permanente	Non
Cortezo Yatai Market	Madrid	Madrid	Permanente	Non

Mercado de San Miguel	Madrid	Madrid	Permanente	Non
Mercado de San Idelfonso	Madrid	Madrid	Permanente	Non
Mercado de San Antón	Madrid	Madrid	Permanente	Non
Gourmet Experience Gran Via	Madrid	Madrid	Permanente	Non
Mad Gourmets	Madrid	Madrid	Permanente	Non
Las Rozas Yatai Market	Madrid	Las Rozas de Madrid	Permanente	Non
MadrEAT Food Market	Madrid	Madrid	Éphémère	Non
Mahou Urban Food Festival	Madrid	Madrid	Éphémère	Non
Van Van Market	Madrid	Madrid	Éphémère	Non
Callejeando Food Fest Madrid	Madrid	Alcalá de Henares	Éphémère	Non
Mercado Merced	Malaga	Malaga	Permanente	Non
Patio Gourmet	Malaga	Malaga	Permanente	Non
Mercado de Correos	Murcie	Murcie	Permanente	Non
San Juan	Palma	Palma	Temporaire	Non
Van Van Market	Palma	Palma	Éphémère	Non
Puerta Cinegia Gastronómica	Saragosse	Saragosse	Permanente	Non
Ebro Food	Saragosse	Saragosse	Éphémère	Non
Viva Truck	Saragosse	Saragosse	Éphémère	Non
Callejeando Food Fest Sevilla	Séville	Séville	Éphémère	Non

Mercabañal	Valence	Valence	Permanente	Oui (Cabanyal-Canyamelar)
Mercado San Valero	Valence	Valence	Permanente	Non
El Garaje Foodie	Valence	Valence	Permanente	Non
Gastronetas	Valence	Picassent	Éphémère	Non
Estación Gourmet	Valladolid	Valladolid	Temporaire	Oui (Talleres)
Valladolid Callejeando Food Fest	Valladolid	Valladolid	Éphémère	Non
Mercado Berbés	Vigo	Vigo	Permanente	Non
Mercado Progreso 41	Vigo	Vigo	Permanente	Non
Mahou Urban Food Festival	Vigo	Vigo	Éphémère	Non
Galicia Street Food	Vigo	Vigo	Éphémère	Non

Tableau 1 : Liste des *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF espagnoles comptant au moins 300 000 habitants

Source : BDD de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2024

Nom du <i>food court</i>	Aire urbaine fonctionnelle	Ville	Temporalité du <i>food court</i>	Présence dans un projet urbain
Food Trucks Village Gourmand Aix La Duranne	Aix-en-Provence	Aix-en-Provence	Permanente	Non
Food Trucks Village Gourmand Les Milles	Aix-en-Provence	Aix-en-Provence	Permanente	Non
Street Food Party	Aix-en-Provence	Aix-en-Provence	Éphémère	Non
La Boca FoodCourt	Bordeaux	Bordeaux	Permanente	Oui (ZAC Saint-Jean Belcier)
Asian Streetfood Festival, "Open-air Hawker Center"	Bordeaux	Bordeaux	Éphémère	Non
La Tablée des Capu'	Bordeaux	Bordeaux	Éphémère	Non
Bordeaux Food Truck Festival	Bordeaux	Le Bouscat	Éphémère	Non
Montuss' & Cook	Bordeaux	Montussan	Éphémère	Non
Fresh Avenue - Dijon	Dijon	Dijon	Permanente	Non
Grand Scène	Lille	Lille	Permanente	Non
Kitchen Market Lille	Lille	Lille	Permanente	Non
Better	Lille	Villeneuve-d'Ascq	Permanente	Non
La Friche Gourmande - Lille	Lille	Lille	Temporaire	Oui (ZAC Fives Cail Babcock)
Chaud Bouillon à l'Avant-Goût	Lille	Lille	Temporaire	Oui (ZAC Fives Cail Babcock)

La Friche Gourmande - Marcq-en-Baroeul	Lille	Marcq-en-Baroeul	Temporaire	Non
L'Hirondelle	Lille	Lille	Temporaire	Non
Lille Street Food Festival	Lille	Lille	Éphémère	Non
Les popotes roulantes	Lille	Lille	Éphémère	Non
Str'Eat Market	Lille	Sainghin-en-Weppes	Éphémère	Non
La Friche des Ponts	Limoges	Limoges	Temporaire	Non
Heat	Lyon	Lyon	Permanente	Oui (ZAC 2 de Lyon Confluence)
Food Society - Lyon	Lyon	Lyon	Permanente	Oui (ZAC Part-Dieu Ouest)
Food Traboules	Lyon	Lyon	Permanente	Non
La Commune	Lyon	Lyon	Permanente	Non
Les Halles de la Martinière	Lyon	Lyon	Permanente	Non
Food Market Part Dieu	Lyon	Lyon	Temporaire	Oui (ZAC Part-Dieu Ouest)
Territoires - Cultures, Cuisines & Convivialité	Lyon	Lyon	Temporaire	Non
Mekong Asian Village	Lyon	Vaulx-en-Velin	Temporaire	Non
Lyon Crêpes Festival	Lyon	Lyon	Éphémère	Oui (ZAC 2 du projet urbain Lyon Confluence)
Confluence Food Festival	Lyon	Lyon	Éphémère	Oui (ZAC 1 du projet urbain Lyon Confluence)
Sur place ou à emporter	Lyon	Villeurbanne	Éphémère	Oui (ZAC Gratte-ciel Nord)

Le Food Market - Lyon	Lyon	Lyon	Éphémère	Non
Lyon Street Food Festival	Lyon	Lyon	Éphémère	Non
FoodCub	Marseille	Marseille	Permanente	Non
Fresh Avenue - Marseille	Marseille	Marseille	Permanente	Non
Food Trucks Village Gourmand La Française des Jeux	Marseille	Vitrolles	Permanente	Non
Street Food Festival	Marseille	Marseille	Éphémère	Non
Mania Pizza Provence	Marseille	Marseille	Éphémère	Non
Halles du Lez	Montpellier	Montpellier	Permanente	Non
Streetfood du Marché du Lez	Montpellier	Montpellier	Permanente	Non
Trucks en scène (en 2018) devenu Trucks en fête (en 2020)	Montpellier	Vendargues	Éphémère	Non
Wild Food Market	Montpellier	Castelnau-le-Lez	Éphémère	Non
Festival Food Truck de Pignan	Montpellier	Pignan	Éphémère	Non
Les Joyeux Truckers Festivals	Montpellier	Clapiers	Éphémère	Non
Les 4 roues	Montpellier	Fabrègues	Éphémère	Non
Street Bouche Corner Mulhouse	Mulhouse	Mulhouse	Éphémère	Non
Carquefood	Nantes	Carquefou	Permanente	Non

Les Nantais	Nantes	Saint-Herblain	Temporaire	Non
Halle des chefs	Nantes	Nantes	Éphémère	Oui (ZAC Ile de Nantes Sud-Ouest)
La Gare du Sud	Nice	Nice	Permanente	Oui (SCCV Nice Gare du Sud)
Crossover - Street Food Party	Nice	Nice	Éphémère	Non
Foodisto	Paris	Romainville	Permanente	Oui (ZAC de l'Horloge)
Dock B	Paris	Pantin	Permanente	Oui (ZAC du Port)
Restaurants du monde	Paris	Paris	Permanente	Non
Parisian Omnivore District BHV	Paris	Paris	Permanente	Non
Trinquet Village	Paris	Paris	Permanente	Non
Fresh Avenue - Flins-sur-Seine	Paris	Flins-sur-Seine	Permanente	Non
Ground Control	Paris	Paris	Temporaire	Oui (Lotissement Les Messageries)
La Rotonde Stalingrad	Paris	Paris	Temporaire	Non
Marché Pop	Paris	Paris	Temporaire	Non
Paris Food Market	Paris	Paris	Temporaire	Non
Le Petit Pré (en 2018) devenu Les Jeuxdi By ParisLongchamp (en 2019)	Paris	Paris	Temporaire	Non
Bella Ciao!	Paris	Paris	Temporaire	Non
La Bamba	Paris	Paris	Temporaire	Non
Garden Parvis	Paris	Puteaux	Temporaire	Non
Sushi Festival Paris	Paris	Paris	Éphémère	Non

Str'Eat Market - Paris	Paris	Paris	Éphémère	Non
Ici Vietnam Festival Food Market	Paris	Paris	Éphémère	Non
Street Food International Festival	Paris	Paris	Éphémère	Non
Cuisines de rue	Paris	Paris	Éphémère	Non
Le Food Market - Paris	Paris	Paris	Éphémère	Non
Saint-Maur Food Trucks Festival	Paris	Saint-Maur-des-Fossés	Éphémère	Non
Food Market de Brunoy	Paris	Brunoy	Éphémère	Non
Str'Eat Market - Saint-Pierre du Perray	Paris	Saint-Pierre du Perray	Éphémère	Non
Str'Eat Market - Asnières-sur-Seine	Paris	Asnières-sur-Seine	Éphémère	Non
Str'Eat Market - Sucy-en-Brie	Paris	Sucy-en-Brie	Éphémère	Non
Str'Eat Market - Courbevoie	Paris	Courbevoie	Éphémère	Non
Le Marché à manger	Rennes	Rennes	Éphémère	Non
Street Bouche Festival	Strasbourg	Strasbourg	Éphémère	Oui (ZAC des Deux-Rives)
Street Bouche Festival	Strasbourg	Strasbourg	Éphémère	Non
Street Bouche Corner Strasbourg	Strasbourg	Strasbourg	Éphémère	Non

Strasbourg Street Food Festival	Strasbourg	Strasbourg	Éphémère	Non
Hallbox's	Toulon	La Seyne-sur-Mer	Permanente	Non
Le Cargo	Toulon	La Garde	Permanente	Non
Toulon Street Food	Toulon	Toulon	Éphémère	Non
Food Trucks en Scène	Toulon	La Seyne-sur-Mer	Éphémère	Non
La Friche Gourmande - Toulouse	Toulouse	Toulouse	Permanente	Non
Les Halles de la Cité	Toulouse	Toulouse	Permanente	Non
Kiosk Food Court	Toulouse	Toulouse	Permanente	Non
Les 500	Toulouse	Toulouse	Temporaire	Oui (ZAC de la Cartoucherie)
Canaille Club	Toulouse	Toulouse	Temporaire	Non
Les Terrasses de l'atelier	Toulouse	Toulouse	Temporaire	Non
Le Pic	Toulouse	Muret	Temporaire	Non
Street Food Market - Halles de la Cartoucherie	Toulouse	Toulouse	Éphémère	Oui (ZAC de la Cartoucherie)
Les Halles Gourmandes des Consuls	Toulouse	Toulouse	Éphémère	Non
Soirée Food Trucks	Toulouse	Toulouse	Éphémère	Non

Tableau 2 : Liste des *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises comptant au moins 300 000 habitants

Source : BDD de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2024

Annexe n°5 : Les expressions génériques employées par les dirigeants de *food courts* – en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles comptant au moins 300 000 habitants – pour désigner leur concept de restauration

Pour la France :

Appellation	Occurrences
Jardin	1
Jardin urbain	1
<i>Food Garden</i>	1
Festival	3
Festival culinaire et culturel	2
Rassemblement de <i>food trucks</i>	1
Rassemblement de <i>food trucks</i> et musiques	1
Festival de <i>food trucks</i>	2
Festival <i>food trucks</i>	3
Festival de <i>street food</i> asiatique	1
<i>Street food</i> festival	2
Marché + cantine de plats fraîchement cuisinés	1
<i>Food Market</i>	6
<i>Street Food Market</i>	2
<i>Food hall</i>	1
<i>Food court</i>	18
Guinguette	2
Guinguette <i>Street Food</i>	1
Lieu de vie + lieu-média culturel	1
<i>Food court</i> + Guinguette	1
<i>Food court</i> + Halle à manger	1
<i>Food court</i> + Halle gourmande	1

<i>Food court</i> + Bar	1
<i>Food hall</i> + Halle à manger	1
Halle à manger	1
Villages gourmands	3
Uniquement le nom commercial du <i>food court</i>	35
Absence de données	3

Tableau 3 : Les appellations des *food courts* par leurs propriétaires en France

Source : base de données de J. Haquet des *food courts* en activité au moins une journée entre janvier 2018 et décembre 2021 (essentiellement à partir des comptes Facebook et des sites Internet des *food courts*) ; Réalisation : J. Haquet, 2022

Appellation	Occurrences
<i>Food court</i>	14
<i>Food hall</i>	1
Guinguette	1
<i>Food hall</i> + Halle à manger	1
Halle à manger	1
Villages gourmands	3
Uniquement le nom commercial du <i>food court</i>	6
Absence de données	3

Tableau 4 : Les appellations des *food courts* permanents par leurs propriétaires en France

Source : base de données de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2022

Appellation	Occurrences
Jardin	1
Jardin urbain	1
<i>Food Garden</i>	1
<i>Food Market</i>	2
<i>Street Food Market</i>	1
<i>Food court</i>	3
Guinguette	1
Guinguette <i>Street Food</i>	1
<i>Food court</i> + Guinguette	1
<i>Food court</i> + Halle à manger	1
Bar + <i>Food court</i>	1
Lieu de vie + lieu-média culturel	1
Uniquement le nom commercial du <i>food court</i>	6

Tableau 5 : Les appellations des *food courts* temporaires par leurs propriétaires en France

Source : base de données de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2022

Appellation	Occurrences
Festival	3
Rassemblement de <i>food trucks</i>	1
Rassemblement de <i>food trucks</i> et musiques	1
Festival culinaire et culturel	2
Festival <i>food trucks</i>	2
Festival de <i>food trucks</i>	2
Festival de <i>street food</i> asiatique	1
Marché/cantine de plats fraîchement cuisinés	1
<i>Food Market</i>	4
<i>Street Food Market</i>	1
<i>Food court</i>	1
<i>Street food</i> festival	2
Uniquement le nom commercial du <i>food court</i>	25

Tableau 6 : Les appellations des *food courts* éphémères par leurs propriétaires en France

Source : base de données de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2022

Pour l'Espagne :

Appellation	Occurrences
Centro de ocio gastronómico	1
Espacio gastronómico	5
Espacio de restauración	1
Espazo gourmet	1
Mercado “street food” asiático + mercado gastronómico asiático	2
Mercado gastronómico	9
Mercado gastronómico + Espacio gastronómico	1
Street food market	3
Street food festival	1
Mercado gastronómada	4
Mercado	1
Food festival	2
Festival gastronómico	1
Festival gastronómico + Espacio de ocio cultural y gastronomía gourmet	3
festival de bocadillos gourmet	1
Festival	1
Food Market	1
Uniquement le nom commercial du <i>food court</i>	7

Tableau 7 : Les appellations des *food courts* par leurs propriétaires en Espagne
 Source : base de données de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2022

Appellation	Occurrences
Centro de ocio gastronómico	1
Espacio gastronómico	5
Espacio de restauración	1
Espazo gourmet	1
Mercado “street food” asiático + mercado gastronómico asiático	2

Mercado gastronómico	7
Mercado gastronómico + Espacio gastronómico	1
Street food market	2
Mercado	1
Uniquement le nom commercial du <i>food court</i>	4

Tableau 8 : Les appellations des *food courts* permanents par leurs propriétaires en Espagne

Source : base de données de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2022

On retrouve l'expression « Mercado gastronómico » pour évoquer les *food courts* temporaires « San Juan » de Palma et « Estación Gourmet » de Valladolid.

Appellation	Occurrences
Street food market	1
Street food festival	1
Mercado gastronómada	4
Food festival	2
Festival gastronómico	1
Festival	1
Festival gastronómico + Espacio de ocio cultural y gastronomía gourmet	3
festival de bocadillos gourmet	1
Food Market	1
Uniquement le nom commercial du <i>food court</i>	3

Tableau 9 : Les appellations des *food courts* éphémères par leurs propriétaires en Espagne

Source : base de données de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2022

Annexe n°6 : Compléments sur le fonctionnement économique et juridique des *food courts* de métropoles françaises et espagnoles

Dans cette annexe, nous allons proposer des compléments d'informations sur les modèles économiques et juridiques des *food courts* de métropoles françaises et espagnoles en activité au moins une journée entre 2018 et 2021. Cela apportera une meilleure connaissance du fonctionnement de ce concept commercial.

6.1) Des modèles économiques de *food courts* français et espagnols variés, mais disposant de traits communs

Avant d'étudier les modèles économiques des *food courts*, tout particulièrement permanents et temporaires⁵⁶, il est nécessaire de donner une définition de cette expression. Le modèle économique d'une entreprise correspond à la manière dont elle « *génère ou va générer de la rentabilité* ». Il touche à trois fonctions de l'entreprise : le marketing, l'organisation et les finances⁵⁷. Ainsi, dans le troisième chapitre et dans la suite de cette annexe, nous nous sommes intéressés à ces trois fonctions en ce qui concerne les exploitants et les restaurateurs de *food courts*. Compte tenu du caractère aléatoire des autres types de stands qui se retrouvent dans les *food courts*, nous ne serons pas en mesure de détailler leurs modèles économiques. Toutefois, nous verrons que le modèle économique des bars présents dans les *food courts* rentre dans celui des exploitants ou dans celui des restaurateurs de *food courts*.

Ce travail va permettre d'affiner les grandes lignes du modèle économique des *food courts* données par le cabinet Xerfi (2019) et présentées dans le troisième chapitre.

6.1.1) Des organisations générales de *food courts* variées tout en ayant des traits communs

Pour rendre plus concret le fonctionnement général des *food courts* des métropoles françaises et espagnoles en activité au moins une journée entre 2018 et 2021, nous allons présenter dans un premier temps leurs nombres de stands de restauration et de boissons, puis dans un second temps la nature de leurs stands.

⁵⁶ Nous n'avons en effet pas réussi à trouver d'informations détaillées sur les modèles économiques de *food courts* éphémères. Cela ne sera guère préjudiciable pour la suite de ce travail, car aucun des terrains d'études sélectionnés ne comporte de *food courts* éphémères.

⁵⁷ Creerentreprise. (s. d.). *Qu'est-ce que le modèle économique d'une entreprise ?* www.creerentreprise.fr/modele-economique-entreprise-definition

6.1.1.1) Des *food courts* offrant en moyenne 11 stands de restauration et 3 stands de boissons à leurs visiteurs

Après avoir établi dans notre définition que le cœur de l'offre d'un *food court* était constitué de stands de restauration et de boissons, nous avons calculé le nombre moyen de ces types de stands par *food court* à partir des données récoltées sur les *food courts* français et espagnols, en fonction des trois périodes d'ouverture retenues. Avant de présenter les résultats, il faut dire que l'on retrouve parfois dans les *food courts* un stand qui vend à la fois des boissons et de la restauration. Lorsque l'offre était dominée par l'un des deux, nous avons considéré qu'il s'agissait d'un stand vendant soit des boissons ou soit de la restauration et lorsque cela nous a paru équilibré, nous avons comptabilisé un stand de boisson et un stand de restauration. Par ailleurs, dans la majorité des *food courts*, l'offre de restauration et de boisson est séparée avec d'un côté des stands vendant uniquement des plats et de l'autre des stands qui vendent seulement des boissons. Nous avons en effet relevé seulement 13 *food courts* dans lesquels il était vendu dans tous les stands à la fois des plats et des boissons en France contre 3 en Espagne. Pour tout de même prendre en compte ces stands qui vendaient ces deux types de produits, nous avons calculé la moyenne de stands de boissons et de restauration pour l'ensemble des *food courts* en retenant un stand de restauration et un stand de boissons par stand pour ces *food courts* particuliers. Puis nous avons calculé cette moyenne sans ces *food courts* particuliers.

En France, sur les 96 *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021, nous avons connaissance du nombre de stands de restauration dans 94 *food courts*. On retrouve en moyenne 10,9 stands de restauration par *food court* en prenant ou pas en compte les *food courts* dans lesquels chaque stand vend des boissons et des plats (tableau 10).

	Nombre moyen de stands de restauration	Nombre moyen de stands de restauration sans comptabiliser les <i>food courts</i> dans lesquels chaque stand vend des boissons et des plats
Toutes temporalités confondues	10,94 (94 données sur 96)	10,89 (81 données sur 83)
<i>Food courts</i> permanents	8,15 (30 données sur 30)	9,57 (22 données sur 22)
<i>Food courts</i> temporaires	6,55 (21 données sur 21)	6,55 (21 données sur 21)
<i>Food courts</i> éphémères	15,04 (43 données sur 45)	14,06 (38 données sur 40)

Tableau 10 : Nombre moyen de stands de restauration des *food courts* français en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF d'au moins 300 000 habitants

Source : base de données de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2022

En France, sur les 96 *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021, nous avons connaissance du nombre de stands de boissons dans 94 *food courts*. On retrouve en moyenne 3,4 stands de boissons par *food court* si nous les prenons tous en compte ou 1,7 stand de boissons par *food court* si l'on ne prend pas en compte les *food courts* dans lesquels chaque stand vend des boissons et des plats (tableau 11).

	Nombre moyen de stands de boissons	Nombre moyen de stands de boissons sans comptabiliser les <i>food courts</i> dans lesquels chaque stand vend des boissons et des plats
Toutes temporalités confondues	3,42 (74 données sur 96)	1,75 (61 données sur 83)
<i>Food courts</i> permanents	2,41 (27 données sur 30)	1,63 (19 données sur 22)
<i>Food courts</i> temporaires	1,74 (21 données sur 21)	1,74 (21 données sur 21)
<i>Food courts</i> éphémères	5,83 (26 données sur 45)	1,86 (21 données sur 40)

Tableau 11 : Nombre moyen de stands de boisson des *food courts* français en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF d'au moins 300 000 habitants

Source : base de données de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2022

En Espagne, sur les 45 *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021, nous avons connaissance du nombre de stands de restauration dans les 45 *food courts*. On retrouve en moyenne 11,3 stands de restauration par *food court* (tableau 12).

	Nombre moyen de stands de restauration	Nombre moyen de stands de restauration sans comptabiliser les <i>food courts</i> dans lesquels chaque stand vend des boissons et des plats
Toutes temporalités confondues	11,32 (45 données sur 45)	11,35 (42 données sur 42)
<i>Food courts</i> permanents	10,9 (25 données sur 25)	10,76 (23 données sur 23)
<i>Food courts</i> temporaires	13 (2 données sur 2)	13 (2 données sur 2)
<i>Food courts</i> éphémères	11,72 (18 données sur 18)	11,94 (17 données sur 17)

Tableau 12 : Nombre moyen de stands de restauration des *food courts* espagnols en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF d'au moins 300 000 habitants
Source : base de données de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2022

En Espagne, sur les 45 *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021, nous avons connaissance du nombre de stands de boissons dans 43 *food courts*. On retrouve en moyenne 2,8 stands de boissons par *food court* si nous les prenons tous en compte ou 2,1 stands de boissons par *food court* si l'on ne prend pas en compte les *food courts* dans lesquels chaque stand vend des boissons et des plats (tableau 13).

	Nombre moyen de stands de boissons	Nombre moyen de stands de boissons sans comptabiliser les <i>food courts</i> dans lesquels chaque stand vend des boissons et des plats
Toutes temporalités confondues	2,77 (43 données sur 45)	2,15 (40 données sur 42)
<i>Food courts</i> permanents	3,04 (25 données sur 25)	2,22 (23 données sur 23)
<i>Food courts</i> temporaires	2 (2 données sur 2)	2 (2 données sur 2)
<i>Food courts</i> éphémères	2,44 (16 données sur 18)	2,07 (15 données sur 17)

Tableau 13 : Nombre moyen de stands de boisson des *food courts* espagnols en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF d'au moins 300 000 habitants
Source : base de données de J. Haquet ; Réalisation : J. Haquet, 2022

On retrouve donc un nombre de stands de restauration par *food court* très proche entre les *food courts* français et espagnols puisqu'ils sont en moyenne au nombre de 10,9 pour les premiers contre 11,3 pour les seconds. Le nombre de stands de boisson par *food court* est aussi très proche entre les *food courts* de ces deux États puisqu'ils sont en moyenne au nombre de 3,4 pour les premiers contre 2,8 pour les seconds ou bien 1,7 pour les premiers contre 2,1 pour les seconds si l'on ne comptabilise pas les *food courts* dans lesquels chaque stand vend des boissons et des plats. Ainsi, l'offre de restauration et de boissons apparaît extrêmement proche entre les *food courts* français et espagnols.

Dans le détail, on retrouve un peu plus de stands de restauration et de boissons dans les *food courts* permanents espagnols (respectivement 10,9 et 3,0) que français (respectivement 8,1 et 2,4) ainsi que de stands de boissons. La comparaison entre l'offre des *food courts* temporaires français et espagnols est peu opérante compte tenu du fait que seulement deux *food courts* espagnols ont été classés dans cette temporalité. Enfin, on retrouve un peu plus de stands de restauration et de boissons dans les *food courts* éphémères français (respectivement 15,0 et 5,8) qu'espagnols (respectivement 11,7 et 2,4).

Nous n'avons pas cherché à récolter systématiquement des informations sur la superficie moyenne des stands de restauration et de boisson dans les *food courts* de métropoles françaises et espagnoles. En revanche, Depur Expériences indiquait en 2021 à l'issue d'une étude portant sur 70 *food halls* à travers le monde que la superficie moyenne d'un kiosque de restauration était de 15 m² contre 30 m² pour un kiosque-bar⁵⁸, ce qui nous semble relativement proche des *food courts* français et espagnols que nous avons expérimentés ou vus en photo ou en vidéo. Cela semble aussi assez cohérent vis-à-vis des superficies des stands du *food court* temporaire « Les 500 » à Toulouse avec deux stands de boissons affichant respectivement 30 m² et 20 m², un stand de restauration de 18 m² et deux autres stands de restauration de 8 m²⁵⁹. On retrouve des stands de restauration de superficies assez proches au sein du *food court* permanent Grand Scène puisqu'ils mesurent environ 20 m²⁶⁰ ou au sein du *food court* permanent Food Traboule

⁵⁸ Depur Expériences. (2021, 24 juin). *Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la conception d'un Food Hall...* <https://www.depurexperiences.com/tout-ce-que-vous-avez-toujours-voulu-savoir-sur-la-conception-dun-food-hall/>

⁵⁹ Kenedi, G. (2021, 5 décembre). *Bar, caviste, restaurants... : Les 500, un "avant-goût" des Halles de la Cartoucherie débarque à Toulouse.* Toulouse Actu. https://actu.fr/occitanie/toulouse_31555/bar-caviste-restaurants-les-500-un-avant-gout-des-halles-de-la-cartoucherie-debarque-a-toulouse_46951786.html

⁶⁰ Dépret V. et Deperrois S. (2022, 18 avril). *Marchés : des halles gourmandes très rentables* [vidéo]. TF1 info. <https://www.tf1info.fr/conso/video-marches-des-halles-gourmandes-tres-rentables-2217084.html>

puisque'ils mesurent entre 5 et 10 m² ⁶¹. Par ailleurs, Depur Expériences recommandait de prévoir la répartition suivante de l'espace dans les stands de restauration : « 2/3 surface de préparation-envoi, 1/3 surface de stockage » et la répartition suivante pour les bars : « 50% préparation-envoi, 50% stockage ». Il faut également prévoir d'autres types d'espaces communs aux restaurateurs à commencer par un local vaisselle compte tenu de la loi « anti-gaspillage pour une économie circulaire » ou bien les vestiaires pour le personnel. De plus, « si le lieu est ouvert au Delivery, au Take-Away et/ou au Click & Collect, ces circuits doivent également être anticipés »⁶².

6.1.1.2) L'organisation spatiale interne des *food courts* : une grande visibilité des stands depuis l'espace de consommation des plats

En ce qui concerne l'organisation spatiale interne des *food courts*, nous n'avons pas mené d'étude approfondie. Néanmoins, il ressort des observations de photos, plans et vidéos de *food courts* que nous avons menées pour réaliser notre BDD que le plus souvent l'espace de consommation des plats est au centre du lieu tandis que les stands sont situés sur les côtés (avec quelquefois le bar aussi au centre du lieu). Pour la très grande majorité des *food courts* qui adoptent cette configuration spatiale, tous les stands sont visibles depuis n'importe quelle place de l'espace commun de consommation, à l'image des éditions 2020 et 2021 du *food court* éphémère « Street Bouche Festival » à Strasbourg, comme on peut le voir dans les figures 2 et 3.

⁶¹ Reynaud, C. (2020, 3 mars). À Lyon, Food Traboule accueille déjà jusqu'à 2 300 clients par jour. *Bra Tendances Restauration*. <https://www.bra-tendances-restauration.com/au-quotidien/2020-03-03-a-lyon-food-traboule-accueille-deja-jusqua-2-300-clients-par-jour/>

⁶² Depur Expériences. (2021, 24 juin). *Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la conception d'un Food Hall...* <https://www.depurexperiences.com/tout-ce-que-vous-avez-toujours-voulu-savoir-sur-la-conception-dun-food-hall/>



Figure 2 : Le plan de la cinquième édition du *food court* Street Bouche Festival à Strasbourg au mois de septembre 2020

Source : plan de Street Bouche⁶³, reproduit avec l'accord de la direction de ce festival



Figure 3 : Vue aérienne du Street Bouche Festival à Strasbourg au mois de septembre 2021

Source : capture d'écran d'une vidéo de Street Bouche⁶⁴, reproduite avec l'accord de la direction de ce festival

⁶³ Street Bouche. (2020, 19 septembre). [image jointe] [statut Facebook]. Facebook. <https://www.facebook.com/streetbouche/photos/pb.100070504121433.-2207520000./2858956807665695/?type=3>

⁶⁴ Street Bouche. (2021, 18 octobre). *STREET BOUCHE FESTIVAL #6 STRASBOURG 2021* [vidéo]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=-tphfUxRtL0&t=27s&ab_channel=StreetBouche

On retrouve aussi assez fréquemment un enchevêtrement entre les stands et l'espace commun de consommation des plats. Toutefois, dans la majorité des *food courts* qui possèdent cet aménagement, la plupart des stands restent visibles depuis n'importe quel endroit du *food court*. Le *food court* Kitchen Market Lille adopte par exemple cette disposition spatiale, en témoigne le plan ci-dessous (figure 4).

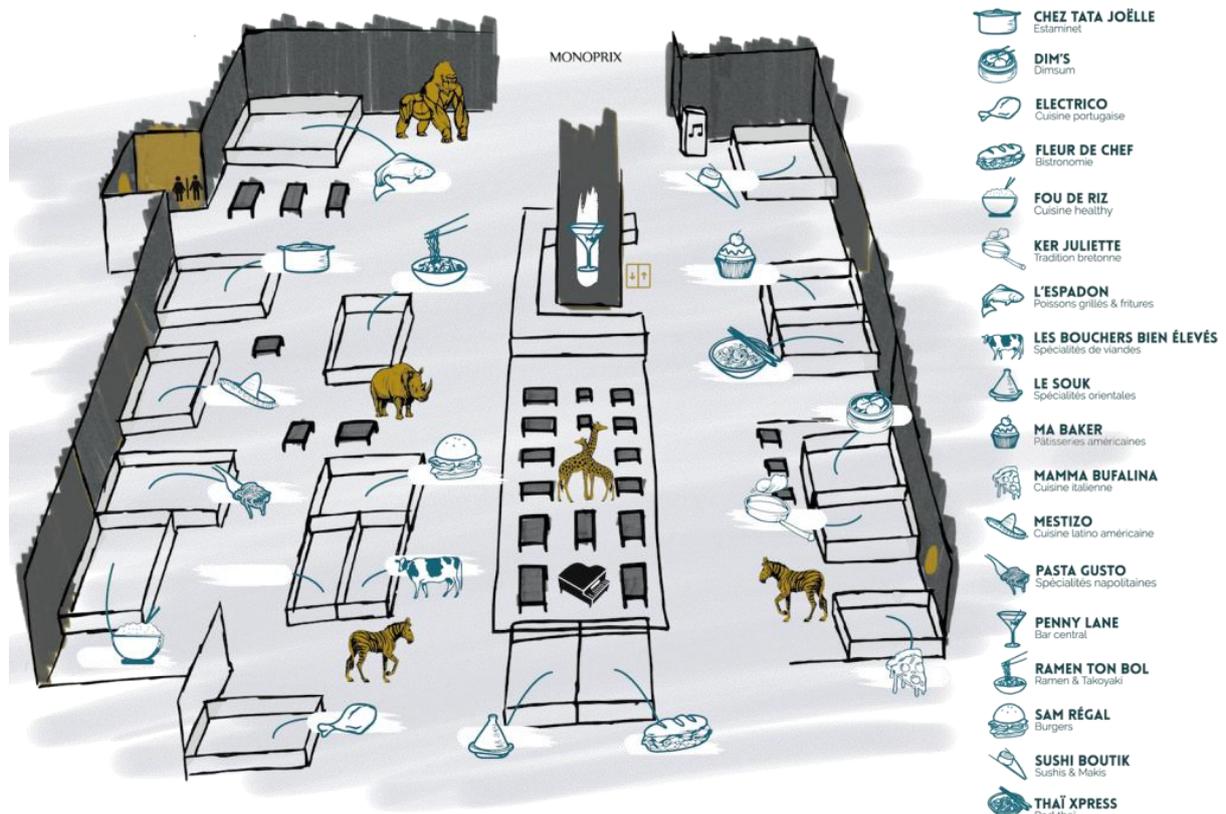


Figure 4 : L'aménagement intérieur du *food court* Kitchen Market Lille le jour de son ouverture, le 1^{er} juin 2021
Source : Kitchen Market Lille⁶⁵

Cette imbrication s'explique peut-être parfois par un manque de place sur les extrémités de l'espace mobilisé pour accueillir tous les stands de restauration souhaités par les dirigeants du *food court*. Elle peut aussi être justifiée par d'autres volontés comme l'exprime une journaliste de la revue spécialisée L'Hôtellerie Restauration à propos de l'aménagement intérieur du Food Society de Paris : « Les créateurs du lieu ne s'en cachent pas : la circulation au cœur de Food Society est conçue pour que le client se perde et y passe du temps, et vive une expérience différente à chaque visite »⁶⁶.

Parmi les rares *food courts* recensés qui sont aménagés sur plusieurs étages, on retrouve

⁶⁵ Kitchen Market Lille. (s. d.). <https://kitchenmarketlille.fr/>

⁶⁶ Douillet, R. (2022, 20 octobre). Food Society, nouvelle offre de restauration XXL des Ateliers Gaité à Paris. *L'Hôtellerie Restauration*. <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration-snacking/2022-10/food-society-nouvelle-offre-de-restauration-xxl-des-ateliers-gaite-a-paris.htm>

également très majoritairement cette visibilité de l'ensemble des stands présents depuis tout point de l'espace commun de consommation de l'étage considéré, comme ce que montrait partiellement la figure 19 du mémoire⁶⁷. Il en est de même pour les quelques *food courts* qui disposent à la fois de stands dans une partie intérieure et dans une partie extérieure.

D'autres aménagements internes de *food courts* auraient pu être conçus. Il serait par exemple possible d'avoir un couloir desservant l'ensemble des stands et donnant finalement sur une grande salle de consommation de plats (comme dans de nombreux restaurants universitaires et cantines). Mais, à notre connaissance, cette configuration n'a jamais été retenue dans les *food courts* étudiés. Finalement, nous considérons que les dirigeants de *food courts* ont choisi des configurations qui permettent de voir les stands de restauration depuis les tables avant tout, car elles incitent les clients à consommer davantage.

6.1.1.3) Une absence de monopole dans l'exploitation des *food courts* de métropoles françaises et espagnoles

Nous allons à présent nous demander si des structures sont spécialisées dans l'exploitation de *food courts*. Il ressort de notre BDD qu'il n'y a actuellement pas d'entreprise ou d'association ou de structure publique qui exploitent la majorité ou même le quart des *food courts* en activité entre 2018 et 2021 aussi bien dans les métropoles françaises qu'espagnoles. Néanmoins, en France, six structures se détachent en exploitant au moins trois *food courts* différents. Parmi les acteurs privés, nous avons vu que l'entreprise Carrefour avait lancé trois *food courts* permanents « Fresh Avenue » dans ses hypermarchés en 2019. En dépit d'un potentiel de multiplication de l'initiative compte tenu du nombre important d'hypermarchés de cette marque, nous n'avons pas relevé d'ouvertures de *food courts* en 2020 et 2021. L'entreprise « Sit & Dream » a exploité deux *food courts* permanents « Food Trucks Village Gourmand » à Aix-en-Provence et un autre dans l'AUF de Marseille entre 2018 et 2021⁶⁸. L'entreprise « La Friche Gourmande » a exploité deux *food courts* temporaires dans l'AUF de Lille et un *food court* permanent à Toulouse⁶⁹. L'entreprise « Le Food Market » a exploité un *food court* éphémère à Paris et un autre à Lyon⁷⁰.

⁶⁷ Le rez-de-chaussée du *food court* permanent « Grand Scène » à Lille constitue une exception. En effet, l'axe central de la pièce est dédié aux circulations et l'on trouve sur un côté les stands et sur l'autre côté l'espace de consommation. Pour autant, les stands sont parfaitement visibles depuis n'importe quel endroit de ce rez-de-chaussée.

⁶⁸ Food Trucks Villages Gourmands Aix-en-Provence. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 27 août 2022 à <https://www.facebook.com/Food-Trucks-Villages-Gourmands-Aix-en-Provence-1494344614111511/>

⁶⁹ La Friche Gourmande. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 12 avril 2022 à <https://fr-fr.facebook.com/lafrichegourmande/>

⁷⁰ Le Food Market. (s. d.). www.lefoodmarket.fr/

Elle a aussi exploité avec un restaurateur un *food court* temporaire dans le centre commercial « Westfield La Part-Dieu » à Lyon⁷¹ avant d'exploiter avec d'autres entreprises un *food court* permanent à partir de juin 2021 dans le même centre commercial⁷². Parmi les associations, « Street Food en Mouvement » exploite de nombreux *food courts* éphémères. En effet, dans notre BDD, nous en avons comptabilisé sept dans l'AUF de Paris et un dans l'AUF de Lille⁷³. L'association « Street Bouche » - devenue une entreprise en 2020 - a exploité trois *food courts* éphémères à Strasbourg (en comptant la présence de l'un d'eux dans le périmètre d'un projet urbain lors d'une édition) et un à Mulhouse⁷⁴. Tandis qu'en Espagne, deux entreprises ont exploité des *food courts* éphémères dans trois AUF d'au moins 300 000 habitants entre 2018 et 2021. « Tierra de Sueños Eventos » est l'entreprise qui a exploité les *food courts* « Callejeando Food Fest » à Séville, Valladolid et à Alcalá de Henares dans l'AUF de Madrid⁷⁵ et « Van Van » est l'entreprise qui a exploité les *food courts* « Van Van Market » à Barcelone, Madrid et Palma⁷⁶.

6.1.2) Des postes de dépenses et de recettes assez proches entre les différents exploitants de *food courts*

À présent, nous allons expliciter les principaux postes de recettes et de dépenses des exploitants de *food courts* tout en cherchant au maximum à les quantifier. Pour ce faire, nous allons entre autres étudier les durées et les prix des baux signés entre les exploitants de *food courts* et les occupants des stands de restauration, et en faire de même pour les baux signés entre les propriétaires des sites qui accueillent des *food courts* et les exploitants des *food courts*.

À propos du premier type de bail, Xerfi (2019, p. 63) notait que « *les gestionnaires [de food courts] ont donc souvent toute latitude pour fixer sans réelle négociation le montant des commissions et le cahier des charges des restaurateurs (origine et qualité des produits, etc.)* ». Le fait que les exploitants de *food courts* imposent leurs modalités de fonctionnement aux restaurateurs dans les contrats qui les lient peut d'ailleurs entraîner l'apparition d'une grève lorsque les résultats financiers des restaurateurs sont décevants comme à « La Gare du Sud »

⁷¹ Le Progrès. (2019, 26 mai). Un food market éphémère s'installe au centre de shopping La Part-Dieu. <https://www.leprogres.fr/rhone-69-edition-lyon-metropole/2019/05/26/un-food-market-ephemere-s-installe-au-centre-de-shopping-la-part-dieu>

⁷² Lebrun, A. (2021, 8 juin). *EXCLU : on a visité Food Society, le nouveau food court géant qui ouvre ce jeudi à la Part-Dieu*. Le Bonbon. <https://www.lebonbon.fr/lyon/good-news/lyon-photos-food-society-food-court-part-dieu/>

⁷³ Street Food en Mouvement. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 4 juillet 2022 à <https://fr-fr.facebook.com/StreetFoodEnMouvement>

⁷⁴ Street Bouche. (s. d.). streetbouche.com/

⁷⁵ Callejeando Food Fest. (s. d.). <https://www.callejeandofoodfest.es/>

⁷⁶ Van Van. (s. d.). *Van Van Market*. <https://vanvanfood.com/es/proyecto/van-van-market/>

où en juin 2020 plusieurs restaurateurs dénonçaient des loyers trop élevés et des problèmes techniques⁷⁷.

Nous avons réussi à relever en partie ou en totalité le modèle économique mis en place par sept exploitants de *food courts* français et quatre exploitants de *food courts* espagnols (encadré n°1).

Encadré n°1 : Caractéristiques détaillées du modèle économique des exploitants de 11 *food courts* temporaires et permanents français et espagnols en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF d’au moins 300 000 habitants

En France, dans le *food court* lyonnais « La Commune », le loyer d’un stand pour un restaurateur atteignait 5 000 euros par mois en 2018⁷⁸. Les dirigeants de ce *food court* complétaient leur modèle économique par l’exploitation d’un stand de restauration et d’un bar⁷⁹ et par la pratique de privatisations⁸⁰.

Dans le *food court* « Boca Food Court » situé au sein de la ZAC Saint-Jean Belcier à Bordeaux « Après avoir payé un ticket d’entrée de 90.000 €, chaque restaurateur doit s’acquitter d’une redevance de 22 % de son chiffre d’affaires correspondant au loyer, aux charges et aux différents services mutualisés de fonctionnement de l’espace »⁸¹. De plus, c’est l’entreprise qui dirige le lieu qui exploite le bar central à cocktail et le mur à bières⁸² et le *food court* était privatisable en 2022⁸³.

Le modèle économique des dirigeants du *food court* lillois « Grand Scène » – qui accueille 10 stands de restauration, deux bars et un café sur 1600 m² – est basé sur la gestion en direct des bars et sur la récolte auprès des restaurateurs d’une redevance composée d’une part fixe et d’une part variable dépendant du chiffre d’affaires du stand. Par ailleurs, pour compléter leurs revenus, les dirigeants envisageaient également de développer des formations à la restauration payantes ainsi

⁷⁷ Binacchi, F. (2021, 18 mai). Déconfinement à Nice : Pourquoi la Gare du sud ne rouvrira pas dès mercredi. *20 minutes*. <https://www.20minutes.fr/nice/3043891-20210518-deconfinement-nice-pourquoi-gare-sud-rouvrira-mercredi>

⁷⁸ Naselli, A. (2018, 9 mai). À Lyon, le nouveau Gerland est-il “un quartier à vivre ou un quartier à vendre” ? *Le Monde*. www.lemonde.fr/smart-cities/article/2018/05/09/a-lyon-le-nouveau-gerland-est-il-un-quartier-a-vivre-ou-un-quartier-a-vendre_5296699_4811534.html

⁷⁹ La Commune. (s. d.). *Manger et boire*. <https://lacomme.co/manger-et-boire/>

⁸⁰ La Commune. (s. d.). *Privat*. <https://lacomme.co/privat>

⁸¹ Cheminade, P. (2019, 23 janvier). *Bordeaux : pourquoi La Boca Foodcourt opte pour un mode de paiement sans cash*. La Tribune Bordeaux. <https://objectifaquitaine.latribune.fr/innovation/2019-01-23/bordeaux-pourquoi-la-boca-food-court-opte-pour-un-mode-de-paiement-sans-cash-804620.html>

⁸² La Boca FoodCourt. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 1^{er} août 2022 à <https://www.facebook.com/LaBocaFoodCourtbdx>

⁸³ La Boca FoodCourt. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 1^{er} août 2022 à <https://www.facebook.com/LaBocaFoodCourtbdx> ; La Boca FoodCourt. (s. d.). <https://labocafoodcourt.eu/>

qu'une activité de traiteur événementielle⁸⁴. En 2022, les restaurateurs de Grand Scène devaient verser 10 % de leur chiffre d'affaires aux dirigeants du lieu⁸⁵.

Dans le *food court* « Heat », situé dans le périmètre du projet urbain lyonnais « Lyon Confluence », 15 % du chiffre d'affaires des restaurateurs était versé aux dirigeants du *food court* et seul le bar central exploité par les dirigeants est habilité à vendre des boissons⁸⁶. De plus, les dirigeants complètent leur modèle économique en proposant la privatisation du lieu et un service traiteur pour des événements situés en dehors du lieu⁸⁷.

Au sein du *food court* « Food Market Part Dieu » qui a ouvert entre mai 2019 et mars 2020 dans le centre commercial « Lyon Part-Dieu », les restaurateurs n'avaient pas de loyer à payer, mais ils devaient verser 20 % de leur chiffre d'affaires aux dirigeants⁸⁸.

On retrouve, un cas particulier au sein du *food court* Les Halles de la Martinière à Lyon où les cinq commerçants présents se sont réparti le paiement de 12 000 euros de location et de charges chaque mois lors de la première année d'exploitation⁸⁹.

Au sein du *food court* « Ground Control » qui a ouvert depuis le mois de février 2018 en continu dans la halle Charolais située dans le projet urbain « Les Messageries » à Paris, les restaurateurs versent aux dirigeants un loyer fixe et 10 % de leur chiffre d'affaires tous les mois (entretien Solina, 2021). En octobre 2019, le lieu pouvait être privatisé les lundis et mardis pour 15 000 euros par jour⁹⁰. Une autre source de revenus pour l'entreprise qui dirige le *food court* provient de l'exploitation des bars du lieu ainsi qu'un stand mêlant petite restauration et vente de boissons. Et enfin la direction de Ground Control indique percevoir des revenus lorsque des entreprises viennent produire ou co-produire des événements à Ground Control (entretien La Lune Rousse, 2021).

⁸⁴ Askenazi, B. (2021, 17 juin). Food Court : en pleine crise, Grand Scène rassemble 4 millions d'euros pour se lancer. *Les Échos Entrepreneurs*. <https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/financer-sa-creation/0611140288277-food-court-en-pleine-crise-grand-scene-rassemble-4-millions-d-euros-pour-se-lancer-344032.php#xtor=RSS-24>

⁸⁵ Dépret V. et Deperrois S. (2022, 18 avril). *Marchés : des halles gourmandes très rentables* [vidéo]. TF1 info. <https://www.tf1info.fr/conso/video-marches-des-halles-gourmandes-tres-rentables-2217084.html>

⁸⁶ L'Hôtellerie Restauration. (2019, 20 septembre). *Les food courts débarquent à Lyon*. <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration-snacking/2019-09/les-food-courts-debarquent-a-lyon.htm>

⁸⁷ Heat. (s. d.). *Privatisation & Traiteur*. <https://h-eat.eu/privatisation-heat>

⁸⁸ Lyon Entreprises. (2019, 18 juin). *Un 3e Food court voit le jour à Lyon : au sein du centre commercial de la Part-Dieu*. <https://www.lyon-entreprises.com/actualites/article/un-3eme-food-court-voit-le-jour-a-lyon-au-sein-du-centre-commercial-de-la-part-dieu>

⁸⁹ Le Progrès. (2018, 29 novembre). La halle de la Martinière, la nouvelle structure gourmande de Lyon. <https://www.leprogres.fr/rhone-69-edition-lyon-metropole/2018/11/29/la-halle-de-la-martiniere-la-nouvelle-structure-gourmande>

⁹⁰ Peter. C. (2019, 27 octobre). Paris : l'aventure Ground Control se prolonge jusqu'en 2021. *Le Parisien*. <http://www.leparisien.fr/paris-75/paris-l-aventure-ground-control-se-prolonge-jusqu-en-2021-26-10-2019-8180742.php>

En Espagne, en 2014, au sein du *food court* madrilène « La Platea », les opérateurs payaient une redevance variable ayant un seuil minimal et les dirigeants exploitaient directement les bars⁹¹. Puis à partir de mars 2016 – à la suite de la baisse continue du chiffre d'affaires du lieu depuis son ouverture – les privatisations ont été rendues possibles et l'exploitation des stands de restauration ont peu à peu tous étaient repris par la direction du *food court* et le chiffre d'affaires annuel a alors atteint la somme de 15 millions d'euros en 2018⁹². Avec ce dernier changement de gestion d'entreprise, les restaurateurs ne sont donc plus indépendants entre eux, ce qui fait donc passer le *food court* au statut de restaurant bien qu'il conserve une configuration spatiale de *food court*⁹³.

En 2018, toujours à Madrid, un an après l'acquisition par la société immobilière « Redevco Iberian Ventures » – formée par les entreprises Redevco et Ares Management – du *food court* « El Mercado de San Miguel »⁹⁴ les stands étaient loués. Le loyer mensuel d'un stand était calculé à partir d'une part fixe qui était liée à trois facteurs : l'emplacement, la superficie et l'activité, mais aussi à partir d'une part variable dépendant du chiffre d'affaires réalisé. Il pouvait alors aller jusqu'à dépasser 10 000 euros pour certains stands⁹⁵. Par ailleurs, les deux bars centraux étaient occupés par une entreprise qui n'exploite pas l'ensemble du lieu⁹⁶, ce qui constitue une originalité par rapport aux autres *food courts* permanents et temporaires pour lesquels nous avons eu des informations sur la gestion du ou des bars.

En ce qui concerne le *food court* « Mercado de Correos » de Murcie, nous savons seulement que

« les entreprises sélectionnées se verront attribuer un contrat pour une période de trois ans renouvelables et devront verser une caution de deux mois, signer une garantie d'ouverture d'un

⁹¹ Fernández Guadaño, M. (2014, 10 juin). *Platea, el multiespacio gastronómico en la Plaza de Colón*. Gastroeconomy. <https://www.gastroeconomy.com/2014/06/platea-el-multiespacio-gastronomico-en-la-plaza-de-colon/>

⁹² Álvarez, P. (2019, 11 mai). Gonzalo Hurtado: "En Platea no ganábamos dinero porque no éramos dueños de la marca". *Cinco Dias*. https://cincodias.elpais.com/cincodias/2019/05/10/fortunas/1557508793_329470.html# ; Placer, D. (2016, 7 avril). *El restaurante vip de García Baquero y Mahou entra en crisis por la caída de ventas*. Economía Digital. https://www.economiadigital.es/empresas/el-restaurante-vip-de-garcia-baquero-y-mahou-entra-en-crisis-por-la-caida-de-ventas_182983_102.html

⁹³ Nous ne connaissons pas la date exacte de l'ultime stand exploité par un restaurateur indépendant. Nous avons néanmoins décidé de faire figurer La Platea dans notre liste des *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021.

⁹⁴ EFE. (2017, 31 juillet). Redevco adquiere el madrileño Mercado de San Miguel por 70 millones de euros. *El Economista*. <https://www.eleconomista.es/empresas-finanzas/noticias/8529184/07/17/Redevco-adquiere-el-madrileno-Mercado-de-San-Miguel-por-70-millones-de-euros.html>

⁹⁵ García, B. (2018, 6 octobre). *Los nuevos dueños renuevan el Mercado de San Miguel: será todavía más 'premium'*. Libre Mercado. <https://www.libremercado.com/2018-10-06/los-nuevos-duenos-renuevan-el-mercado-de-san-miguel-sera-todavia-mas-premium-1276626074/>

⁹⁶ Idealista. (2018, 5 octobre). *Redevco y Ares estrenan el nuevo Mercado de San Miguel con 10 estrellas Michelin*. <https://www.idealista.com/news/inmobiliario/locales/2018/10/09/768613-redevco-y-ares-estrenan-el-nuevo-mercado-de-san-miguel-con-diez-estrellas-michelin>

mois et payer un droit d'entrée d'environ 15 ou 20 000 euros selon la taille du stand, qui peut être de 12 ou 20 mètres carrés » (notre traduction)⁹⁷.

Par ailleurs, le *food court* était privatisable au mois de mai 2022⁹⁸.

Enfin, nous savons que les restaurateurs du *food court* « San Juan » à Palma devaient payer 5 000 euros mensuels pour la location d'un stand⁹⁹. Par ailleurs, le *food court* était privatisable en 2018¹⁰⁰.

Pour comprendre ces modèles économiques de dirigeants de *food courts*, il faut avoir à l'esprit qu'ils ont dû consentir un investissement financier important pour aménager le site retenu et soit avoir acheté le site ou soit reverser des loyers conséquents aux propriétaires des lieux. Nous allons donner quelques montants parmi les exemples cités précédemment.

À Paris, la halle Charolais a été mise aux normes d'établissement recevant du public de première catégorie (sécurité incendie, électrique, etc.) afin de recevoir jusqu'à 1 800 personnes simultanément dans le *food court* Ground Control. Ces travaux ont représenté 80 % des investissements initiaux de La Lune Rousse, l'entreprise dirigeante, ce à quoi s'est ajouté l'installation de mobiliers et de décorations pour un montant total d'environ 1,8 million d'euros (entretien La Lune Rousse, 2021). Il faut noter que le bailleur SNCF Immobilier avait auparavant pris en charge des études techniques (diagnostics structure, amiante, pollution, etc.) et plusieurs travaux relevant de la responsabilité des propriétaires (SNCF Réseau, SNCF Mobilité) pour environ 500 000 euros (J. Pinard, 2021). De plus, en 2021, le loyer annuel que versait La Lune Rousse à SNCF Immobilier Île-de-France pour exploiter les 6 000 m² de Ground Control se situait autour de 200 000 euros (entretien SNCF Immobilier Île-de-France n°2, 2021).

Les entrepreneurs à l'origine de La Commune se seraient mis d'accord avec la famille propriétaire d'une ancienne menuiserie de 1 500 m² de superficie afin d'investir plus de 3 millions d'euros pour ouvrir ce *food court* sans pour autant que le terrain ne change de propriétaire¹⁰¹.

⁹⁷ Pomarus. (s. d.). *Se abre el plazo para la presentación de candidaturas para los espacios gastronómicos del Mercado de Correos*. <https://pomarus.com/proyecto-mercado-de-correos/>

⁹⁸ Mercado de Correos. (s. d.). <https://mercadodecorreos.com/>

⁹⁹ Moreda, J. (2020, 23 septembre). *Mercados gastronómicos, futuro incierto. Última hora*. <https://www.ultimahora.es/noticias/sociedad/2020/09/23/1199033/mercados-gastronomicos-futuro-incierto.html>

¹⁰⁰ P. (2018, 5 septembre). *Mercados gastronómicos en Palma de Mallorca*. Mallorcapura. <https://mallorcapura.es/mercados-gastronomicos-de-mallorca/>

¹⁰¹ Largeton, D. (2019, 18 juin). Premier grand « Food court » lyonnais, « La Commune » a ouvert ses portes à Gerland. Lyon Entreprises. <https://www.lyon-entreprises.com/actualites/article/la-commune-ouvre-ses-portes> ; Mes délices. (2018, 30 mars). *La Commune, lieu de vies et de cuisines – Lyon*. <http://mesdelices.fr/2018/03/30/la-commune-lyon/>

Les entrepreneurs à l'origine de Grand Scène ont levé 4 millions d'euros en 2021 pour lancer leur *food court* de 1 600 m² dans l'hypercentre lillois, tout en étant locataires¹⁰². En effet, c'est la foncière Redevco qui est propriétaire de la cellule commerciale qui accueille aujourd'hui le *food court*¹⁰³.

Les 432 m² des Halles de la Martinière avaient été rénovés en 2017 pour 1,4 million d'euros par la société ETIC Foncièrement Responsable qui en était alors devenue locataire pour 40 ans moyennant une redevance annuelle de 1 000 euros après la signature d'un bail emphytéotique administratif avec la Ville de Lyon qui en est resté propriétaire¹⁰⁴.

À Bordeaux, plus de 3 millions d'euros ont été investis pour aménager « La Boca FoodCourt » par l'entreprise « Bidou Holding Investissements » qui est concessionnaire d'une partie de la halle Boca depuis 2018 après avoir signé un bail de 12 ans avec le Crédit Agricole qui est le propriétaire de la halle¹⁰⁵.

À Madrid, 60 millions d'euros auraient été investis entre 2011 et 2014 par les propriétaires de La Platea¹⁰⁶ pour transformer un ancien cinéma en *food court*¹⁰⁷.

À Madrid, la société immobilière « Redevco Iberian Ventures » est devenue propriétaire du « Mercado de San Miguel » depuis juillet 2017 suite au versement de 70 millions d'euros à l'ancienne entreprise propriétaire du *food court* « El Gastródromo de San Miguel »¹⁰⁸. C'était selon le site Internet d'actualités GNDiario la transaction la plus chère au mètre carré réalisée au sein du marché immobilier espagnol¹⁰⁹.

¹⁰² Askenazi, B. (2021, 17 juin). Food Court : en pleine crise, Grand Scène rassemble 4 millions d'euros pour se lancer. *Les Échos Entrepreneurs*. <https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/financer-sa-creation/0611140288277-food-court-en-pleine-crise-grand-scene-rassemble-4-millions-d-euros-pour-se-lancer-344032.php>

¹⁰³ Lesquelle, E. (2019, 13 novembre). *Changement radical de cap pour le 31 rue de Béthune à Lille*. Le Moniteur. <https://www.lemoniteur.fr/article/changement-radical-de-cap-pour-le-31-rue-de-bethune-a-lille.2062309>

¹⁰⁴ Le Progrès. (2018, 29 novembre). La halle de la Martinière, la nouvelle structure gourmande de Lyon. <https://www.leprogres.fr/rhone-69-edition-lyon-metropole/2018/11/29/la-halle-de-la-martiniere-la-nouvelle-structure-gourmande> ; Barbot, L. (2017, 22 mars). Lyon : la halle de la Martinière prépare sa mue. *Les Échos*. <https://www.lesechos.fr/2017/03/lyon-la-halle-de-la-martiniere-prepare-sa-mue-169722>

¹⁰⁵ Dubourg, S. (2019, 12 octobre). La Boca : " J'ai eu le coup de foudre pour le concept ". *Sud-Ouest*.

¹⁰⁶ Plus exactement, la société immobilière « Triton Capital » a été le promoteur de la réhabilitation du bâtiment et est devenue l'actionnaire majoritaire de la société « Platea Madrid » qui est propriétaire du *food court*.

¹⁰⁷ Fernández Guadaño, M. (2014, 10 juin). *Platea, el multiespacio gastronómico en la Plaza de Colón*. Gastroeconomy. <https://www.gastroeconomy.com/2014/06/platea-el-multiespacio-gastronomico-en-la-plaza-de-colon/>

¹⁰⁸ García, B. (2018, 6 octobre). *Los nuevos dueños renuevan el Mercado de San Miguel: será todavía más 'premium'*. Libre Mercado. <https://www.libremercado.com/2018-10-06/los-nuevos-duenos-renuevan-el-mercado-de-san-miguel-sera-todavia-mas-premium-1276626074/>

¹⁰⁹ GNDiario. (2019, 1^{er} mars). *El Mercado de San Miguel: a la venta por 100 millones*. <https://www.gndiario.com/el-mercado-de-san-miguel-la-venta-por-100-millones>

Pour mener à bien la réhabilitation du bureau de poste principal de Murcie qui était vacant depuis plus de dix ans et y aménager le *food court* Mercado de Correos, environ 5 millions d'euros ont été injectés par les promoteurs du projet¹¹⁰ (qui n'étaient pas propriétaires du lieu¹¹¹).

Enfin, à Palma, 2,4 millions d'euros ont été investis par le promoteur du *food court* San Juan (qui n'était pas propriétaire du lieu¹¹²) pour réhabiliter une halle d'un ancien abattoir et procéder à son aménagement intérieur¹¹³.

Ces informations permettent tout d'abord de prendre conscience que chaque exploitant de *food court* développe son propre modèle économique. Néanmoins, dans un souci de montée en généralité, nous sommes en mesure de présenter le modèle économique standard des exploitants de *food courts*. En France, les dirigeants de *food courts* permanents et temporaires dont nous connaissons partiellement ou totalement le modèle économique sont tous locataires d'un lieu qu'ils ont réaménagé principalement à leurs frais pour systématiquement plus d'un million d'euros. Puis ils ont divisé l'espace en lots qu'ils louent suivant une part fixe et/ou une part variable à des restaurateurs¹¹⁴, hormis pour le ou les bars qu'ils gèrent directement lorsqu'il(s) existe(nt) (majorité des cas), tout en conservant des espaces communs et en se laissant la possibilité de procéder à des privatisations du lieu. Le modèle économique standard des exploitants de *food courts* permanents et temporaires espagnols est très proche (tableau 14). Le fait que deux des quatre *food courts* espagnols étudiés étaient dirigés par les propriétaires du site constitue la principale différence que nous avons repérée avec les *food courts* français. Par ailleurs, le fait que chaque exploitant de stand de restauration des *food courts* « Boca FoodCourt » à Bordeaux et « Mercado de Correos » à Murcie avait dû payer un droit d'entrée de respectivement 90 000 euros et 15 à 20 000 euros constitue une particularité.

¹¹⁰ Pomarus. (s. d.). *Se abre el plazo para la presentación de candidaturas para los espacios gastronómicos del Mercado de Correos*. <https://pomarus.com/proyecto-mercado-de-correos/>

¹¹¹ Gallego, S. (2019, 2 juillet). Orenes coge las riendas del Mercado de Correos para tratar de hacerlo despegar. *La Verdad*. <https://www.laverdad.es/murcia/ciudad-murcia/orenes-coge-riendas-20190702003332-ntvo.html>

¹¹² Moreda, J. (2020, 23 septembre). Mercados gastronómicos, futuro incierto. *Ultima hora*, <https://www.ultimahora.es/noticias/sociedad/2020/09/23/1199033/mercados-gastronomicos-futuro-incierto.html>

¹¹³ Jurado, L. (2015, 23 mars). S'Escorxador contará con un mercado gastronómico. *El Mundo*. <https://www.elmundo.es/baleares/2015/03/23/550fe2a8ca4741c1188b4575.html>

¹¹⁴ Lorsque le loyer mensuel est fixe, il est de l'ordre de plusieurs milliers d'euros par stand de restauration et lorsque le loyer mensuel est variable, il oscille entre 10 et 22 % du chiffre d'affaires du stand de restauration en pouvant contenir le paiement des charges.

	Métropoles françaises	Métropoles espagnoles
Locataires d'un lieu qu'ils ont réaménagé principalement à leurs frais (somme > 1 M€)	5/5 (absence de 2 données)	2/4
Louent des stands à des restaurateurs (part fixe et/ou une part variable)	7/7	4/4
Exploitent le(s) bar(s)	5/7	1/2 (absence de 2 données)
Privatisations possibles du lieu	4/7	3/4

Tableau 14 : Caractéristiques principales du modèle économique des exploitants de 11 *food courts* temporaires et permanents français et espagnols en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF d'au moins 300 000 habitants

Source : encadré n°1 ; Réalisation : J. Haquet, 2022

Enfin, il est important de rappeler que les dirigeants de *food courts* permanents et temporaires français et espagnols ont pour habitude de programmer divers événements dans le but d'accroître le nombre de visiteurs et leurs temps de présence afin qu'ils consomment davantage.

Autrement, le modèle économique standard des exploitants de *food courts* français est assez proche de celui qui avait été dévoilé par C&W (2017) à propos des *food halls* européens, qui comportait en réalité aussi des *food courts* au sens de la définition que nous avons retenue comme le « Time Out Market » de Lisbonne ou le « Foodhallen » à Amsterdam¹¹⁵. C&W (2017, p. 29, notre traduction) concluait en effet sur le modèle économique des exploitants de *food halls* européens que

« les grands opérateurs qui louent généralement l'ensemble d'un lieu et attribuent ensuite des licences de vente aux vendeurs de produits alimentaires ont constaté que le fait de gérer eux-mêmes la vente au bar et de ne prendre qu'une petite partie des recettes des vendeurs leur permet d'être rentables ».

6.1.3) Des postes de dépenses et de recettes assez proches entre les différents restaurateurs de *food courts*

Nous avons juste précédemment évoqué les postes de dépenses des restaurateurs de *food courts*. En effet, nous avons souligné le fait que dans la majorité des cas, ils devaient payer la location de leur stand ainsi que des charges visant à faire fonctionner le *food court* dans son ensemble

¹¹⁵ D'ailleurs, les dirigeants de ces *food courts* dévoilaient de nombreux éléments de leur modèle économique dans des interviews accordées à C&W (2017).

comme l'eau, l'électricité, la communication, le nettoyage et la sécurité¹¹⁶. Nous allons désormais expliquer en quoi le dispositif de *food court* permet à leurs restaurateurs de réaliser des économies sur ces postes de dépenses en comparaison à d'autres dispositifs de restauration, tout en dévoilant les moyens qui sont à leur disposition pour réaliser des recettes.

En 2017, une journaliste des *Échos Entrepreneurs* soulignait que la mutualisation des charges permet aux restaurateurs de réaliser des économies par rapport à d'autres dispositifs de restauration : « *Des économies sur tous les postes grâce à la mutualisation des charges : eau et électricité, décoration, accueil, nettoyage... Cette formule permet donc à des entrepreneurs aux capitaux réduits de se lancer et de limiter les risques* »¹¹⁷. Ce discours était confirmé en 2022 par le gérant du stand de restauration « Au Comptoir Volant » du *food court* Grand Scène à Lille. En effet, il estimait que l'investissement financier pour ouvrir ce stand de 20 m² a été environ dix fois inférieur à celui qui aurait été nécessaire pour ouvrir un restaurant traditionnel¹¹⁸.

En 2016, Emilie Martin du service « Food Market Vision » de la CCI d'Ille-et-Vilaine évoquait peu ou prou les mêmes avantages pour les clients et les restaurateurs de *food courts* trois ans avant la sortie de l'étude de Xerfi. Cependant, elle ajoutait, à juste titre, que les présences d'une salle commune et d'un service au comptoir apportaient un avantage économique important pour les restaurateurs de *food courts* par rapport à ceux qui exercent dans des restaurants¹¹⁹. Cela se comprend aisément dans le deuxième cas, puisque si les clients prennent et retirent eux-mêmes leurs commandes aux comptoirs de leurs choix¹²⁰, alors les restaurateurs ou l'exploitant du lieu n'ont pas besoin d'embaucher de serveurs. Seulement une ou plusieurs personnes sont nécessaires pour ramasser la vaisselle employée lorsqu'elle n'est pas jetable. Cela montre d'ailleurs que le service dans les *food courts* a peu évolué au cours du temps. En effet, dès l'origine aux États-Unis, c'était un service au comptoir avec plateau et placement libre qui était

¹¹⁶ À cet égard, le fait que les restaurateurs n'ont généralement pas à se porter propriétaire ou à payer un droit d'entrée pour exercer dans un stand de *food court* leur permet de prendre beaucoup moins de risques financiers que s'ils achetaient un restaurant ou dans une moindre mesure un *food truck* (P. Leroi, 2017a).

¹¹⁷ Colas des Francs, O. (2017, 24 novembre). Le food court ne fait pas (encore) recette en France. *Les Échos Entrepreneurs*. <https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/franchise/efra-00053036-le-food-court-ne-fait-pas-encore-recette-en-france-316070.php>

¹¹⁸ Dépret V. et Deperrois S. (2022, 18 avril). *Marchés : des halles gourmandes très rentables* [vidéo]. TF1 info. <https://www.tf1info.fr/conso/video-marches-des-halles-gourmandes-tres-rentables-2217084.html>

¹¹⁹ Food Market Vision. (2016, 14 juin). *Brut market, un nouveau concept de restauration à la croisée des influences culinaires des quatre coins du monde*. <https://www.food-market-vision.fr/publication/brut-market-un-nouveau-concept-de-restauration-a-la-croisee-des-influences-culinaires-des-quatre-coins-du-monde/>

¹²⁰ Par ailleurs, dans certains *food courts* comme au « Food Society » de Lyon, les clients peuvent commander numériquement des plats provenant de plusieurs stands sans avoir à faire la queue devant chacun d'entre eux, ce qui leur permet de rester assis. Source : Kiss my chef. (2021, 22 juin). *Food Society, le food court de La Part-Dieu à Lyon*. <https://kissmychef.com/articles/adresses/auvergne-rhone-alpes/food-society-lyon/>

proposé (sur le modèle des cafétérias ou des chaînes de restauration rapide)¹²¹ et les *food courts* et *hawker centres* singapouriens fonctionnent toujours actuellement sur ce modèle (S. B. Tan et M. Arcaya, 2020).

Les cartes des stands de restauration de *food courts* permettent également de comprendre le modèle économique standard des dirigeants de ces stands. Elles sont généralement bien plus courtes que celles des autres établissements de restauration commerciale, hormis les *food trucks*. Cela semble d'autant plus vrai en France qu'en Espagne. À titre d'exemple, les cartes des restaurateurs de « Ground Control » à Paris proposaient toutes moins de 12 offres culinaires au 2 juin 2021¹²², lorsque les cartes des restaurateurs de « Mercabañal » à Valence proposaient toutes moins de 37 offres culinaires au 27 juin 2022¹²³. Cela s'explique en partie dans le cas de Ground Control par le fait que ces restaurateurs ne sont pas autorisés par la direction du *food court* à vendre des boissons étant donné que c'est cette même direction qui exploite les bars afin d'accroître ses revenus (entretien La Lune Rousse, 2021). Une autre raison du faible choix des stands de restauration dans les *food courts* était donnée dans un reportage diffusé en 2022 dans le journal de 20h00 de TF1. On y apprenait que la responsable du stand « Lady Bao » au sein du *food court* « Food Society » de Lyon ne proposait que des baos à sa carte (3,50 euros à l'unité), en le justifiant par le fait qu'elle obtenait des prix intéressants en achetant en grande quantité les quelques produits nécessaires à leur élaboration¹²⁴. Une autre explication de la présence de courtes cartes dans les stands de *food courts* était donnée par des journalistes du Parisien en marge de l'édition 2021 du Saint-Maur Food Truck Festival qui a réuni près de 42 000 visiteurs sur trois jours : « *Les food trucks, eux, avaient anticipé le succès avec davantage de personnel et un peu moins de choix proposé par camion, pour éviter les interminables files d'attente* »¹²⁵. On en déduit que plus une carte de plats est courte, plus les restaurateurs peuvent servir rapidement leurs clients. De plus, dans l'ensemble des *food courts* recensés, nous avons remarqué uniquement un stand de restauration proposant aux clients de réaliser des plats sur mesure¹²⁶. Ces éléments montrent que la cuisine proposée dans les stands de restauration des *food courts* est répétitive, dans le but de réaliser des économies sur les

¹²¹ Food History. (2017, 20 octobre). *Food courts*. www.world-foodhistory.com/2017/10/food-courts.html

¹²² Ground Control. (s. d.). *manger & boire*. <https://www.groundcontrolparis.com/le-lieu/manger-boire/>

¹²³ Mercabañal. (2022, juin). *Carta*. https://mercabanyal.com/wp-content/uploads/2022/06/Carta_Mercaban%CC%83al.pdf

¹²⁴ Dépret V. et Moutot, C. (2022, 14 mai). *Restauration rapide : les nouvelles recettes*, TF1 info. <https://www.tf1info.fr/conso/video-restauration-rapide-les-nouvelles-recettes-2219720.html>

¹²⁵ Parny, L. (2021, 12 septembre). Val-de-Marne : le rassemblement de food trucks bat tous les records. *Le Parisien*. <https://www.leparisien.fr/val-de-marne-94/val-de-marne-le-rassemblement-de-food-trucks-bat-tous-les-records-12-09-2021-WAQ6APSYBBAM3MMWE6P7RYSQAQ.php>

¹²⁶ Il s'agissait du stand « Little Thai » au sein du *food court* « Mercabañal » à Valence.

Source : Mercabañal. (2022, juin). *Carta*. https://mercabanyal.com/wp-content/uploads/2022/06/Carta_Mercaban%CC%83al.pdf

matières premières, mais aussi sur la main-d'œuvre en ayant des employés qui connaissent parfaitement la conception des plats, ce qui permet de servir plus rapidement les clients et donc d'en accueillir davantage. Nous estimons que ces courtes cartes s'expliquent aussi par la volonté de ne pas multiplier les ustensiles de cuisine en raison de la faible superficie des stands qu'occupent les restaurateurs et par le fait que la diversité culinaire – importante pour ne pas lasser les clients réguliers – est de toute façon assurée par la présence des autres stands présents dans chacun des *food courts*.

Entre 2019 et 2022, lorsque nous complétions notre BDD, nous avons été frappés par le fait que l'offre de restauration était très homogène d'un point de vue tarifaire parmi l'ensemble des *food courts* étudiés. En effet, nous avons constaté que le prix d'un plat était généralement situé entre 10 et 15 euros en France¹²⁷ et entre 8 et 13 euros en Espagne¹²⁸, ce qui est sans doute

¹²⁷ Selon un journaliste spécialiste de la restauration, trois mois après l'ouverture du *food court* Food Society à Lyon, il fallait compter entre 9 et 14 euros pour un plat.

Source : Nodin, Y. (2021, 1^{er} septembre). Food Society, la street food à la sauce lyonnaise. *Néorestauration*, 599. Autre exemple, à Ground Control, où en décembre 2019, il fallait compter approximativement 13 euros pour un plat, environ 18 euros pour un plat et un dessert, autour de 19 euros pour une entrée et un plat, et approximativement 21 euros pour une entrée, un plat et un dessert, comme en témoigne les descriptions de cartes suivantes :

- Stand « Mr Zhao » (spécialités asiatiques) : 6,5 euros pour 6 raviolis. 12 euros pour un plat de riz ou douze raviolis. 4 euros pour un dessert ;
- Stand « Table Nali » (spécialités africaines et surtout de Côte d'Ivoire) : Proposition de formules : Plat + Aloko + Dessert = 19 euros ; Plat végétarien + Aloko + Dessert = 18 euros ; Plat + Aloko = 15 euros ; Plat végétarien + Aloko = 14 euros. Parmi les plats sont proposés le Mafé, le Yassa et l'Attikié ? Prix à l'unité : Aloko = 5 euros, Plats de 11 à 12 euros et dessert à 5 euros ;
- Stand « Solina » (pâtes fraîches) : plats de pâtes entre 9 et 12 euros. Tiramisu à 5 euros ;
- Stand « La Résidence » (chefs réfugiés) : Entrées à 6 euros. Plats (shawarmas + pommes de terre) à 15 euros. Riz au lait à 5 euros ;
- Stand « Mona » (burgers) : Burgers + frites de 9,5 à 13 euros. Salade Caesar à 14 euros. Cheesecake à 5 euros ;
- Stand « Kalimera » (spécialités grecques) : Wraps de 8 à 11 euros. Assiette mixte à 14 euros. Yaourt grec à 5 euros ;
- Stand « Faggio » (pizzas) : pizzas de 12 à 16 euros ;
- Stand « Coin-Op Table » (spécialités taiwanaises) : Entrées à 6,5 euros. Plats entre 12 et 14 euros. Desserts à 5,5 euros ;
- Stand « Chilam » (spécialités mexicaines) : Burgers + frites ou salade entre 15,5 et 17,5 euros. Guacamole à 9,5 euros. Quesadillas de 6 à 7 euros ;
- Stand « Bar à glace » : 1 boule à 3 euros et 2 boules à 5 euros.

Source : Ground Control. (s. d.). *manger & boire*. <https://www.groundcontrolparis.com/le-lieu/manger-boire/>

¹²⁸ À titre d'exemple, à Mercabañal en juin 2022, il fallait compter approximativement 10 euros pour un plat, environ 14 euros pour un plat et un dessert, autour de 15 euros pour une entrée et un plat, et approximativement 19 euros pour une entrée, un plat et un dessert, comme en témoigne les descriptions de cartes suivantes :

- Stand « Little Thai » (spécialités thaïlandaises) : Entrées entre 3,90 et 7,90 euros. Plats principaux entre 8,50 et 11,90 euros. Desserts à 3,50 euros ;
- Stand « Bocadella Tapas » : Tapas entre 5 et 8 euros ;
- Stand « las cremositas » : Croquettes entre 1,10 et 2,75 euros l'unité. Dessert à 4 euros ;
- Stand « Bao van » : Entrées entre 4 et 4,50 euros. Baos à 4,90 euros l'unité. Dessert entre 4 et 4,50 euros ;
- Stand « Sorsi e Morsi » : Pizzas entre 7,50 et 11,50 euros. Dessert entre 3,90 et 9 euros ;
- Stand « Pops'n Bops » : Desserts 2,90 et 5,90 euros ;

abordable pour la majorité de la population de ces États. Nous avons néanmoins pu apercevoir une offre plus haut de gamme avec des prix plus élevés dans une petite partie des *food courts* recensés¹²⁹. Ainsi, il semblerait que les restaurateurs misent sur une carte de plats assez bon marché avec l'objectif de réaliser de nombreuses ventes pour être rentable.

Ces grands principes du modèle économique standard des restaurateurs des *food courts* français et espagnols se retrouvent également aux États-Unis. En effet, en 2020, Cushman & Wakefield estimait que l'investissement de départ pour un restaurateur afin d'ouvrir un stand de *food hall*¹³⁰ aux États-Unis était beaucoup moins important que pour ouvrir un restaurant (respectivement entre 25 000 et 75 000 de dollars contre 250 000 à 2 000 000 de dollars). Comme évoqué dans les cas français et espagnols, le faible nombre d'employés et un menu condensé permettait de réaliser des économies. Ainsi, aux États-Unis, les dirigeants de stands de restauration dans des *food halls* réaliseraient généralement de 15 à 20 % de bénéfices financiers contre un maximum de 10 % pour les dirigeants de restaurants¹³¹. De la même façon, N. Tarulevicz (2018) relevait que les personnes qui veulent exploiter un stand de restauration dans un *hawker center* à Singapour ont moins de capital financier à investir que s'ils le faisaient dans un autre lieu. Il expliquait en effet – à la manière de ce que nous avons évoqué pour les exploitants de stands de restauration dans les *food courts* français et espagnols – qu'en disposant d'un stand de petite taille et en faisant le choix de se spécialiser dans quelques plats ces entrepreneurs pouvaient réaliser des économies sur le coût des ingrédients, de l'équipement et de la main-d'œuvre.

Enfin, nous sommes en mesure de proposer le schéma de synthèse suivant du modèle économique type des *food courts* de métropoles françaises et espagnoles en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 (figure 5) :

- Stand « Hundred » : Burgers + frites entre 11 et 14 euros ; Desserts entre 5,50 et 5,80 euros.

Source : Mercabañal. (2022, juin). *Carta*. https://mercabanyal.com/wp-content/uploads/2022/06/Carta_Mercaban%CC%83al.pdf

¹²⁹ Cela concernait tout particulièrement « Les Halles Gourmandes des Consuls » et « Les Halles de la Cité » à Toulouse, mais aussi « La Platea » à Madrid. Les prix pratiqués dans le « Mercado de San Miguel » à Madrid étaient sûrement aussi élevés, puisque quelques stands étaient tenus par des restaurateurs disposant d'une ou plusieurs étoiles au guide Michelin. Enfin, on retrouvait une épicerie-comptoir du restaurant « La Mère Brazier » disposant de deux étoiles au guide Michelin dans le *food court* « Food Society » de Lyon.

¹³⁰ Nous avons conclu précédemment que les *food courts* étaient inclus dans la catégorie des *food halls* par cette entreprise.

¹³¹ Cushman & Wakefield. (2020, décembre). *The food hall model : Independant F&B's pathway to post-Covid-19 profitability*. <https://cdn.crtkl.com/wp-content/uploads/sites/1/2020/12/CW-Food-Halls-COVID19.pdf>

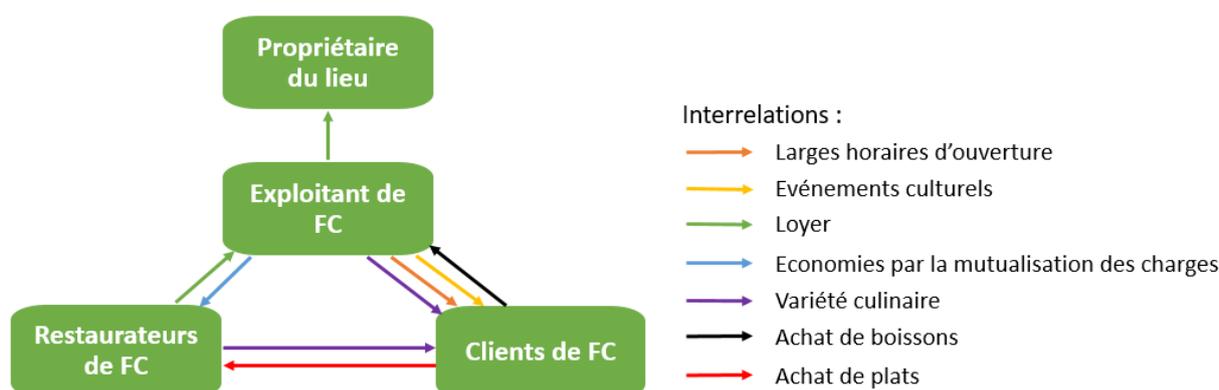


Figure 5 : Système d'acteurs et interrelations types des *food courts* temporaires et permanents en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles d'au moins 300 000 habitants

Source : BDD de J. Haquet et Xerfi (2019) ; Réalisation : J. Haquet, 2022

6.2) Des modèles juridiques de *food courts* français et espagnols variés, mais disposant de traits communs

6.2.1) Les modèles juridiques qui lient les exploitants de *food courts* et les propriétaires des sites qui les accueillent

En France, selon Xerfi (2019, p. 21), « la plupart des *food courts* exploités par des groupes privés¹³² fonctionnent soit sur le modèle de la concession, soit se placent sous le régime du bail commercial ». À ce propos, dans le droit français, on retrouve près de 750 contrats de concession qui sont « pour l'essentiel :

- des conventions d'occupation du domaine public (CODP)
- des délégations de service public (DSP)
- des concessions de travaux et de services
- des baux emphytéotiques administratifs (BEA) »¹³³

Les exploitants de *food courts* communiquent rarement sur les détails des contrats qu'ils ont signés avec les propriétaires du lieu lorsqu'ils sont tous deux distincts. Néanmoins, essentiellement grâce à des articles de presse, nous avons réussi à connaître de manière complète ou incomplète pour une vingtaine de *food courts* la nature juridique, la durée ainsi que l'accord financier du contrat. Nous allons en dresser les grands enseignements, tout en ayant fait figurer les détails de ces contrats dans l'annexe n°3.

¹³² À noter que contrairement aux *food courts* privés, les halles en régie publique ne fonctionnent non pas sur le système des baux commerciaux, mais se placent sous le régime des occupations du domaine public, réputé moins difficile à absorber de la part des commerçants.

¹³³ Ville de Paris. (2022, 23 juin). *Concessions*. <https://www.paris.fr/pages/concessions-3684>

Parmi les 96 *food courts* de métropoles françaises recensés, nous avons réussi à connaître la nature des contrats signés entre le propriétaire du bien accueillant le *food court* et l'exploitant du *food court* pour 16 d'entre eux (un *food court* éphémère, 10 *food courts* temporaires et cinq *food courts* permanents). Les modalités juridiques sont nombreuses, les durées et les loyers des contrats sont variés. Nous retrouvons huit contrats de location de biens relevant du domaine public – une délégation de service public, deux baux emphytéotiques administratifs (d'équipements publics) et cinq autorisations d'occupation temporaire – et huit contrats de location relevant du droit privé avec trois baux commerciaux, trois baux commerciaux dérogatoires et deux conventions d'occupation précaire. Enfin, comme précédemment annoncé par Xerfi, on retrouve bien une prédominance de *food courts* exploités par des groupes privés qui fonctionnent sur le modèle de la concession ou bien suivant le régime du bail commercial. Il est fort probable que l'ensemble des *food courts* éphémères implantés dans le domaine public fonctionnent également sous le régime des autorisations d'occupation temporaire en France et sous un régime équivalent en Espagne. En effet, d'après C. Diguët (2018), il n'existe pas d'autres contrats d'occupation du domaine public possibles pour des projets d'urbanisme transitoire.

Parmi les 45 *food courts* de métropoles espagnoles recensés, nous avons réussi à connaître la nature des contrats de location signés entre le propriétaire et l'exploitant du *food court* pour quatre d'entre eux (un *food court* temporaire et trois *food courts* permanents). Nous ne connaissons pas la nature exacte des modalités juridiques. Il apparaît que les contrats ont globalement une plus longue durée qu'en France. Par ailleurs, les loyers sont globalement plus faibles qu'en France. Il est aussi intéressant de noter que les loyers comprennent uniquement une part fixe en Espagne alors qu'en France ils comprennent à la fois une part fixe et une part variable calculée à partir d'un pourcentage du chiffre d'affaires réalisé pour environ la moitié de ceux dont nous connaissons les détails financiers. Enfin, on notera que tous les exploitants de ces *food courts* français et espagnols sont des entreprises, si ce n'est pour le *food court* éphémère « Saint-Maur Food Trucks Festival » qui est exploité par l'association Street Food en Mouvement. Enfin, on notera que la mairie de Madrid attribue des concessions administratives pour assurer l'exploitation-gestion de ses 47 marchés municipaux et que dans ce cadre les *food courts* permanents « La Chispería de Chamberí » (au sein du « Mercado de Chamberí ») et « Mercado de San Antón » sont exploités par des associations de commerçants (L. Salinas Arreortúa, 2016 ; F. J. Gordillo Alcalá, 2021).

Nous avons également relevé que plusieurs *food courts* sont exploités directement par la société propriétaire de son enceinte. On retrouve dans ce cas :

- le *food court* permanent « Kitchen Market Lille » à Lille¹³⁴ ;
- le *food court* temporaire « Canaille Club » qui ouvre seulement en période estivale à Toulouse¹³⁵ ;
- le *food court* permanent « La Platea » à Madrid¹³⁶ ;
- le *food court* permanent « Mercado de San Miguel » à Madrid¹³⁷ ;
- le *food court* permanent « Mercado de San Idelfonso » à Madrid¹³⁸ ;
- le *food court* permanent « Gourmet Experience Gran Via » à Madrid ;
- le *food court* permanent « Patio Gourmet » à Malaga¹³⁹ ;
- le *food court* permanent « El Garaje Foodie » à Valence¹⁴⁰ ;
- le *food court* permanent « Mercado de Correos » à Murcie¹⁴¹ ;
- le *food court* permanent « La Ribera Gastro-Plaza » à Bilbao¹⁴².

Ainsi, en dépit d'une absence de connaissance de l'ensemble des propriétaires et exploitants de *food courts* et surtout des contrats qui les unissent, il semblerait qu'il y ait une plus grande proportion de *food courts* permanents et temporaires espagnols que français qui sont exploités par la même entité qui détient son enceinte.

Enfin, on notera que nous avons relevé que deux *food courts* (« Trinquet Village » et « La Bamba », tous deux situés à Paris) étaient exploités par des entreprises qui étaient locataires d'entreprises qui exploitent le lieu à la suite de la signature d'un contrat avec une institution

¹³⁴ Bouleau, C. (2021, 18 novembre). Qui est Frédéric Merlin, l'entrepreneur qui a repris sept Galeries Lafayette? *Challenges*. https://www.challenges.fr/club-entrepreneurs/qui-est-frederic-merlin-l-entrepreneur-qui-a-repris-sept-galeries-lafayette_789159 ; Avenue Développement Immobilier. (s. d.). <https://www.avenuedi.fr/societe-des-grands-magasins/>

¹³⁵ Toulouse Blog. (2021, 2 septembre). *Théâtre, Guinguette, Halles... Tout savoir sur l'espace Cobalt à Toulouse !* <https://www.toulouseblog.fr/theatre-guinguette-hallestout-savoir-sur-lespace-cobalt-a-toulouse/> ; Dumez, H.-O. (2020, 1^{er} juin). *Toulouse. La célèbre guinguette Le Canaille Club va ouvrir dans quelques jours, voici la date.* Actu Toulouse. https://actu.fr/occitanie/toulouse_31555/toulouse-la-celebre-guinguette-le-canaille-club-va-ouvrir-dans-quelques-jours-voici-la-date_33966215.html

¹³⁶ Ma Mino, A. (2022, 1^{er} avril). Paco Roncero, Marcos Morán y Pepe Solla dejan Platea Madrid. *El Mundo*. <https://www.elmundo.es/madrid/2016/04/01/56fe3fbf268e3e45178b461e.html>

¹³⁷ García, B. (2018, 6 octobre). *Los nuevos dueños renuevan el Mercado de San Miguel: será todavía más 'premium'*. Libre Mercado. <https://www.libremercado.com/2018-10-06/los-nuevos-duenos-renuevan-el-mercado-de-san-miguel-sera-todavia-mas-premium-1276626074/>

¹³⁸ El Diario. (2014, 9 juin). *Nace el Mercado de San Ildefonso, un 'street market' de comida española.* https://www.eldiario.es/madrid/somos/chueca/nace-el-mercado-de-san-ildefonso-un-street-market-de-comida-espanola_1_6427593.html

¹³⁹ Triguero, N. (2018, 25 juin). La reforma de Plaza Mayor eliminará seis salas de cine y creará un área 'gourmet'. *Diario Sur*. <https://www.diariosur.es/malaga-capital/reforma-plaza-mayor-20180125010715-ntvo.html>

¹⁴⁰ Navarro, J. (2021, 9 mai). El Garaje Foodie: el restaurante en el que todo va sobre ruedas. *El País*. https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2021/04/27/articulo/1619540792_435762.html

¹⁴¹ Gallego, S. (2019, 2 juillet). Orenes coge las riendas del Mercado de Correos para tratar de hacerlo despegar. *La Verdad*. <https://www.laverdad.es/murcia/ciudad-murcia/orenes-coge-riendas-20190702003332-ntvo.html>

¹⁴² Bilbao Zerbitzuak. (s. d.). *Quiénes somos*. <https://bilbaozerbitzuak.bilbao.eus/inicio/quienes-somos/>

publique propriétaire du lieu. Cependant, nous ne connaissons pas la nature du contrat signé entre ces entreprises.

6.2.2) Les modèles juridiques qui lient les exploitants de stands de *food courts* et les exploitants de *food courts*

Nous disposons malheureusement de très peu d'informations sur la nature et le contenu des contrats qui unissaient les exploitants des 141 *food courts* que nous avons recensés dans les métropoles françaises et espagnoles à leurs exploitants de stands de restauration. Cependant, avec un peu de logique, il est possible de présenter quelques résultats généraux. Les exploitants de stands de restauration présents dans des *food courts* éphémères bénéficiaient de contrats ne dépassant pas la durée maximale de l'événement en question, soit toujours moins de 28 jours. Cela concernait 45 *food courts* en France et 18 *food courts* en Espagne¹⁴³. De la même façon, dans les *food courts* temporaires ouverts uniquement au printemps et/ou lors de l'été, les exploitants de stands de restauration présents dans des *food courts* temporaires bénéficiaient de contrats d'une durée égale ou inférieure à la durée d'activité du *food court*, soit toujours moins de 6 mois. Cela concernait 14 des 21 *food courts* temporaires en France contre aucun des deux *food courts* temporaires en Espagne. À cet égard, dans de nombreux *food courts* temporaires ouverts uniquement au printemps et à l'été, on retrouvait des stands ouverts durant toute la durée d'exploitation et d'autres à certaines occasions beaucoup plus ponctuelles. Les *food courts* « La Friche Gourmande – Lille »¹⁴⁴, « Chaud Bouillon à l'Avant-Goût »¹⁴⁵ et « Territoires - Cultures, Cuisines & Convivialité »¹⁴⁶ étaient par exemple dans ce cas de figure. D'autres durées d'activité des stands de restauration ont pu être relevées dans d'autres *food courts* permanents et temporaires. Ils révèlent une certaine diversité dans les modèles juridiques qui lient les exploitants de stands de *food courts* aux exploitants de *food courts*. Au sein de la halle du *food court* temporaire Ground Control, des restaurateurs ont occupé leur stand durant plusieurs années, tandis que dans l'espace en plein air du *food court*, on retrouve des restaurateurs exerçant quelques semaines lorsque d'autres ont été présents plus d'un an

¹⁴³ À cet égard, sans mener d'étude exhaustive sur ce point, il nous a semblé que dans la grande majorité des *food courts* éphémères, les établissements de restauration participants étaient ouverts tous les jours de l'événement en question.

¹⁴⁴ La Friche Gourmande. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 16 mars 2020 à <https://fr-fr.facebook.com/lafrichegourmande/>

¹⁴⁵ Chaud Bouillon. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 8 octobre 2020 à <https://www.facebook.com/chaudbouillonlille/>

¹⁴⁶ Territoires - Cultures, Cuisines & Convivialité. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 octobre 2022 à <https://fr-fr.facebook.com/territoireslyon/>

d'affilée¹⁴⁷. Quelques mois avant l'ouverture du *food court* permanent « Food Traboule », il était prévu que les restaurateurs signent un bail commercial (ayant donc une durée d'au moins neuf ans) prévoyant un loyer mensuel avec les exploitants du *food court* qui devaient eux-mêmes y ouvrir un stand de restauration¹⁴⁸. Deux mois après l'ouverture, on apprenait que « *Ce lieu atypique fonctionne grâce à 12 chefs, propriétaires de leur fonds de commerce, qui versent un loyer mensuel au prorata de leur comptoir de 5 à 10 m²* »¹⁴⁹. Le *food court* permanent « Heat » était singulier en ce qui concerne la durée de la présence des restaurateurs. En effet, des restaurateurs différents étaient accueillis chaque semaine au sein des quatre containers de restauration. Toutefois, ces restaurateurs revenaient assez régulièrement dans le lieu¹⁵⁰.

En ce qui concerne les versements financiers effectués par les exploitants de stands de restauration aux exploitants de *food courts*, nous avons relevé quelques chiffres dans l'encadré n°1 de cette annexe.

Dans le cadre d'une conférence organisée par Depur Expériences, l'avocat F. Benhamou a fait une intervention sur les relations contractuelles unissant les exploitants de *food halls* (certainement entendu par cet avocat comme un concept très proche des *food courts*) avec leurs exploitants de stands. Il rappelait les éléments constituant un fonds de commerce en restauration : « *la clientèle, le droit au bail, le mobilier et les stocks et la licence IV* ». Il pensait qu'il vaut mieux s'éloigner des contrats « *3/6/9 [ans] traditionnels* »¹⁵¹ puisqu'en moyenne « *les banques financent les restaurateurs sur 7 ans et que les concepts ont besoin d'être revisités tous les 5 ans* ». Il estimait que les baux les plus fréquents sont les baux saisonniers (bail dérogatoire) pour les stands présents moins d'un an et les baux courte durée (« bail hors statut ») qui peut atteindre trois ans voire un peu plus¹⁵².

¹⁴⁷ Ground Control. (s. d.). <https://www.groundcontrolparis.com/>

¹⁴⁸ Villion, N. (2018, 10 décembre). Food Traboule, un melting pot de saveurs à Lyon. *Bra Tendances Restauration*. <https://www.bra-tendances-restauration.com/au-quotidien/2018-12-10-food-traboule-un-melting-pot-de-saveurs-a-lyon/>

¹⁴⁹ Reynaud, C. (2020, 3 mars). À Lyon, Food Traboule accueille déjà jusqu'à 2 300 clients par jour. *Bra Tendances Restauration*. <https://www.bra-tendances-restauration.com/au-quotidien/2020-03-03-a-lyon-food-traboule-accueille-deja-jusqua-2-300-clients-par-jour/>

¹⁵⁰ Heat. (s. d.). <https://h-eat.eu/>

¹⁵¹ En France, les baux commerciaux sont signés pour une durée minimale de neuf ans et les loyers sont révisibles selon des critères précis tous les trois ans.

Source : Entreprendre Service public. (2022, 28 mars). *Contrat de bail commercial*. <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F23927>

¹⁵² Keulian, S. (2020, 15 janvier). *Quel bail commercial pour un food hall?* LinkedIn. https://fr.linkedin.com/pulse/quel-bail-commercial-pour-un-food-hall-st%C3%A9phane-keulian?trk=read_related_article-card_title

Annexe n°7 : Les moments d'apparition des *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les projets urbains en cours de réalisation

Nom du <i>food court</i> (AUF, temporalité)	Date d'inauguration du <i>food court</i>	Nom du projet urbain	Premières réflexions sur le projet urbain	Date de l'autorisation du lancement opérationnel du projet urbain (nom du document)	Date de la première livraison de logements	Date de fin effective ou prévue de la phase opérationnelle du projet urbain
Calle Gourmet (Madrid, permanent)	3 février 2017 ¹⁵³	Ermita del Santo	Années 2000 ¹⁵⁴	Approbation par la mairie de Madrid du plan directeur « Plan de Rehabilitación del Entorno del Manzanares » au mois de janvier 2010 dans lequel se trouve le projet de rénovation urbaine « Conjunto de Renovación 7 Ermita del Santo » ¹⁵⁵	Absence de données (des logements devraient être réhabilités, en revanche, il n'est pas certain que de nouveaux logements soient construits ¹⁵⁶)	Absence de données
Mercabañal (Valence, permanent)	31 mai 2019 ¹⁵⁷	Cabanyal-Canyamelar	Années 2000 ¹⁵⁸	Création de la société anonyme Sociedad Plan Cabanyal-Canyamelar le 26	Les travaux de projets immobiliers n'avaient pas encore été	Absence de données

¹⁵³ Bac, M. (2017, 1^{er} février). *Abre un nuevo mercado gastronómico junto a Madrid Río*. Time Out. <https://www.timeout.es/madrid/es/blog/abre-un-nuevo-mercado-gastronomico-junto-a-madrid-rio-020117>

¹⁵⁴ Fernández, F. et Villanueva, A. (2013). *Plan de Renovación Urbana del entorno del río Manzanares en Madrid. Urban-e*. <http://urban-e.aq.upm.es/miscelanea/view/plan-de-renovaci-n-urbana-del-entorno-del-r-o-manzanares-en-madrid/full>

¹⁵⁵ Mairie de Madrid. (2010, janvier). *Plan de Renovación Urbana del entorno del río Manzanares*. <https://www.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/UrbanismoVivienda/Urbanismo/RenovacionRioManzanares/ResumenRenovacionManzanares.pdf>

¹⁵⁶ Mairie de Madrid. (2010, janvier). *Plan de Renovación Urbana del entorno del río Manzanares*. <https://www.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/UrbanismoVivienda/Urbanismo/RenovacionRioManzanares/ResumenRenovacionManzanares.pdf>

¹⁵⁷ Mejía, S. (2021, mai). *Mercabañal un gastro mercado al lado del mar*. Valencia Plaza. <https://moovemag.com/2021/05/mercabanal-un-gastro-mercado-al-lado-del-mar/>

¹⁵⁸ Mairie de Valence. (2021). *Plan Cabanyal*. <https://plancabanyal.es/wp-content/uploads/2021/07/AytoVciaDeclaracionMedioPropio.pdf>

				juillet 2005 ¹⁵⁹ . Il est à noter que des appels d'offres pour des travaux de démolition ont été attribués en 2017, mais en août 2022 il n'y avait toujours aucun appel d'offres concernant des constructions ou des réhabilitations ¹⁶⁰	lancés au mois d'août 2022 ¹⁶¹	
Estación Gourmet (Valladolid, temporaire)	10 décembre 2013 ¹⁶²	Talleres	Années 1990 (Conseil municipal de Valladolid, 2019)	Création d'une société chargée de la maîtrise d'ouvrage du projet urbain en janvier 2003. En 2010, le conseil municipal a approuvé le masterplan du projet urbain, appelé « Plan Rogers » ayant conduit à une modification du PGOU en 2009 (Conseil municipal de Valladolid, 2019)	Les travaux de projets immobiliers n'avaient pas encore été lancés au mois de septembre 2021 (entretien IUU, 2021)	Absence de données

¹⁵⁹ Mairie de Valence. (2021). *Plan Cabanyal*. <https://plancabanyal.es/wp-content/uploads/2021/07/AytoVciaDeclaracionMedioPropio.pdf>

¹⁶⁰ Plan Cabanyal. (s. d.). *Licitaciones*. <https://plancabanyal.es/perfil-del-contratante/licitaciones/>

¹⁶¹ Plan Cabanyal. (s. d.). *Licitaciones*. <https://plancabanyal.es/perfil-del-contratante/licitaciones/>

¹⁶² A. J. (2013, 11 décembre). Cientos de invitados arropan la apertura del salón gastronómico Estación Gourmet. *El Norte de Castilla*. <https://www.elnortedecastilla.es/20131210/local/valladolid/cientos-invitados-arropan-apertura-201312102104.html>

La Gare du Sud (Nice, permanent)	17 mai 2019 ¹⁶³	SCCV Nice Gare du Sud	Années 2000 ¹⁶⁴	Délivrance du permis de construire le 9 septembre 2011 ¹⁶⁵	4 octobre 2019 ¹⁶⁶	4 octobre 2019 (date de fin effective) ¹⁶⁷
Foodisto (Paris, permanent)	31 janvier 2020 ¹⁶⁸	ZAC de l'Horloge	2005 ¹⁶⁹	2008 (création d'une ZAC) et 2012 (approbation du dossier de réalisation d'une ZAC) ¹⁷⁰	2018 ¹⁷¹	Au-delà de 2023 (2023 pour la 1 ^{re} phase opérationnelle (date prévisionnelle)) ¹⁷²
Dock B (Paris, permanent)	7 septembre 2018 ¹⁷³	ZAC du Port	2005 ¹⁷⁴	10 juillet 2006 (création d'une ZAC) et 13 avril 2012 (approbation du dossier de	2016 ¹⁷⁶	2025 (date de fin

¹⁶³ Lupo, V. (2020, 11 juin). *Nice : quand à cause de la chaleur, la Gare du Sud perd des clients*. France 3. <https://france3-regions.francetvinfo.fr/provence-alpes-cote-d-azur/alpes-maritimes/nice/nice-quand-cause-chaleur-gare-du-sud-perd-clients-1706232.html>

¹⁶⁴ Nice Côte d'Azur. (2012). Opération d'aménagement urbain de La Gare du Sud : >> *Visite du chantier de réhabilitation du Bâtiment des Voyageurs en Médiathèque*. https://www.nicecotedazur.org/uploads/media_items/visite-chantier-m%C3%A9diath%C3%A8que-gare-du-sud.original.pdf

¹⁶⁵ Nice Côte d'Azur. (2012). Opération d'aménagement urbain de La Gare du Sud : >> *Visite du chantier de réhabilitation du Bâtiment des Voyageurs en Médiathèque*. https://www.nicecotedazur.org/uploads/media_items/visite-chantier-m%C3%A9diath%C3%A8que-gare-du-sud.original.pdf

¹⁶⁶ Vinci Immobilier. (2019, 11 octobre). *Icade Promotion et VINCI Immobilier inaugurent les résidences Gare du Sud à Nice*. https://www.vinci-immobilier-institutionnel.com/app/uploads/sites/2/2019/10/2019-10_Inauguration-VI-ICADE-Nice-gare-du-sud.pdf

¹⁶⁷ Vinci Immobilier. (2019, 11 octobre). *Icade Promotion et VINCI Immobilier inaugurent les résidences Gare du Sud à Nice*. https://www.vinci-immobilier-institutionnel.com/app/uploads/sites/2/2019/10/2019-10_Inauguration-VI-ICADE-Nice-gare-du-sud.pdf

¹⁶⁸ Paddock Paris. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 27 août 2022 à <https://www.facebook.com/PaddockParis/>

¹⁶⁹ Est Ensemble et Ville de Romainville. (2017, décembre). *Plan Local d'Urbanisme, Projet de Modification n°13 Dossier d'Enquête Publique Réalisée du 13 novembre 2017 au 13 décembre 2017*. https://www.est-ensemble.fr/sites/default/files/1_-_notice_de_presentation.pdf

¹⁷⁰ Est Ensemble et Ville de Romainville. (2017, décembre). *Plan Local d'Urbanisme, Projet de Modification n°13 Dossier d'Enquête Publique Réalisée du 13 novembre 2017 au 13 décembre 2017*. https://www.est-ensemble.fr/sites/default/files/1_-_notice_de_presentation.pdf

¹⁷¹ Est Ensemble. (s. d.). *ZAC de l'Horloge à Romainville*. <https://www.est-ensemble.fr/zac-de-lhorloge-romainville>

¹⁷² Est Ensemble. (s. d.). *ZAC de l'Horloge à Romainville*. <https://www.est-ensemble.fr/zac-de-lhorloge-romainville>

¹⁷³ Est Ensemble. (2018, 21 septembre). *Ouverture du Dock B, dessin, jeu de dames géant... Une rentrée animée place de la pointe à Pantin*. <https://www.est-ensemble.fr/ouverture-du-dock-b-dessin-jeu-de-dames-geant-une-rentree-animee-place-de-la-pointe-pantin>

¹⁷⁴ Est Ensemble. (s. d.). *ZAC de l'Horloge à Romainville*. <https://www.est-ensemble.fr/zac-de-lhorloge-romainville>

¹⁷⁶ Est Ensemble. (s. d.). *ZAC du Port à Pantin*. <https://www.est-ensemble.fr/zac-port-pantin>

				réalisation d'une ZAC qui a ensuite été modifié en 2015) ¹⁷⁵		prévisionnelle) ¹⁷⁷
Heat (Lyon, permanent)	15 juillet 2019 ¹⁷⁸	ZAC 2 de Lyon Confluence	Années 1990 ¹⁷⁹	6 septembre 2010 (concession de la réalisation d'une ZAC à un aménageur) ¹⁸⁰	2018 ¹⁸¹	2030 (date de fin prévisionnelle) ¹⁸²
La Boca FoodCourt (Bordeaux, permanent)	13 décembre 2018 ¹⁸³	ZAC Saint-Jean Belcier	Années 2000 ¹⁸⁴	2012 (création d'une ZAC) et 2013 (approbation du dossier de réalisation d'une ZAC) ¹⁸⁵	2015 ¹⁸⁶	2030 (date de fin prévisionnelle) ¹⁸⁷

¹⁷⁵ Est Ensemble. (s. d.). *ZAC de l'Horloge à Romainville*. <https://www.est-ensemble.fr/zac-de-lhorloge-romainville>

¹⁷⁷ Ville de Pantin. (2022, 2 mai). *Aménagement du Port de Pantin*. <https://www.pantin.fr/la-ville/en-ce-moment/amenagement-du-quartier-du-port-4327> ; Proux, F. (2021, 6 septembre). *Pantin : les bords du Canal de l'Ourcq achèvent leur mue*. Le journal du Grand Paris. <https://www.lejournaldugrandparis.fr/pantin-les-bords-du-canal-de-lourcq-achevent-leur-mue/>

¹⁷⁸ Lebrun, A. (2019, 15 juillet). *HEAT, le nouveau food court de 600 m² qui régale Confluence*. Le Bonbon. <https://www.lebonbon.fr/lyon/news/heat-food-court-lyon-confluence-ouverture/>

¹⁷⁹ Lyon Confluence. (s. d.). *Chronologie du projet urbain*. <https://www.lyon-confluence.fr/fr/chronologie-du-projet-urbain>

¹⁸⁰ Ville de Lyon. (2019). *Lyon 2e - Zone d'aménagement concerté (ZAC) Confluence phase 2 - Modification n° 4 du programme des équipements publics (PEP)*. <https://www.lyon.fr/blob?op=201909/delib/20195072.pdf>

¹⁸¹ Lyon Confluence. (s. d.). *Phase 2, exigences affirmées et parc boisé*. <https://www.lyon-confluence.fr/fr/phase-2-exigences-affirmees-et-parc-boise>

¹⁸² SPL Lyon Confluence et Grand Lyon. (2017, 4 septembre). *La Confluence, Prendre en compte l'accessibilité dans le projet urbain la ville intelligente et durable au cœur de Lyon*. Cerema, https://www.cerema.fr/system/files/documents/2017/09/04_Confluence_cle0491d1.pdf

¹⁸³ La Boca FoodCourt. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à <https://fr-fr.facebook.com/labocafoodcourt/>

¹⁸⁴ Bordeaux Euratlantique. (s. d.). *Logements*. <https://www.bordeaux-euratlantique.fr/annuaires/logements>

¹⁸⁵ Bordeaux Euratlantique. (2021). *Mise à jour de la ZAC Bordeaux Saint-Jean Belcier : Dossier de concertation*. https://www.bordeaux-euratlantique.fr/fileadmin/mediatheque/Concertation/concertation_zac_BSJB/Modification_ZAC_SJB_dossier_cconcertation_vd.pdf

¹⁸⁶ Bordeaux Euratlantique. (s. d.). *Logements*. <https://www.bordeaux-euratlantique.fr/annuaires/logements>

¹⁸⁷ Bordeaux Euratlantique. (2021). *Dossier de création modifié de la ZAC Bordeaux Saint-Jean Belcier*. https://www.bordeaux-metropole.fr/content/download/150712/file_pdf/83_Dossier_de_creation_modifie_ZAC_BSJB.pdf

Food Society - Lyon (Lyon, permanent)	10 juin 2021 ¹⁸⁸	ZAC Part-Dieu Ouest	2010 ¹⁸⁹	10 décembre 2015 (création de la ZAC) et 10 avril 2017 (approbation du dossier de réalisation d'une ZAC) ¹⁹⁰	2017 ¹⁹¹	2029 (date de fin prévisionnelle) ¹⁹²
La Friche Gourmande – Lille (Lille, temporaire)	22 mai 2018 ¹⁹³	ZAC Fives Cail Babcock	2002 ¹⁹⁴	25 juin 2010 (création de la ZAC) et 3 février 2012 (approbation du dossier de réalisation d'une ZAC) ¹⁹⁵	Février 2021 (Soreli, 2022)	Au-delà de 2027 (2023 pour la 1 ^{re} phase opérationnelle (date prévisionnelle)) (Soreli, 2022)
Chaud Bouillon à l'Avant-Goût (Lille, temporaire)	3 juillet 2020 ¹⁹⁶	ZAC Fives Cail Babcock	Idem	Idem	Idem	Idem

¹⁸⁸ Food Society. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/lefoodsociety/>

¹⁸⁹ Grand Lyon. (2017). *Lyon Part-Dieu, Zone d'Aménagement Concerté Part-Dieu Ouest, ETUDE D'IMPACT Dossier de réalisation de la ZAC – Septembre 2016*. https://www.grandlyon.com/fileadmin/user_upload/media/pdf/grands-projets/concertation-reglementaire/20170131_gl_zacpartdieu_etudeimpact_2a-etudeimpact.pdf

¹⁹⁰ Ville de Lyon. (2021). *Conseil municipal du 30/09/2021 – Délibération n° 2021/1167*. <https://www.lyon.fr/blob?op=202109/delib/20211167.pdf>

¹⁹¹ Lyon Part-Dieu. (s. d.). *Les opérations*. <https://www.lyon-partdieu.com/operations/>

¹⁹² Lyon Part-Dieu. (s. d.). *Le projet : Nouvelles perspectives (2021-2026)*. <https://www.lyon-partdieu.com/projet/ambition/>

¹⁹³ Vachez, A. (2018, 21 mai). *Lille. Guillaume et Philippe ouvrent La Friche gourmande le mardi 22 mai à Fives-Cail*. Lille Actu. https://actu.fr/hauts-de-france/lille_59350/lille-guillaume-philippe-ouvrent-friche-gourmande-mardi-22-mai-fives-cail_16890144.html

¹⁹⁴ Fives Cail – Lille Hellemmes. (s. d.). <http://fivescail-lille-hellemmes.eu/phase-0/>

¹⁹⁵ MEL. (2019, décembre). *Fives - ZAC Fives Cail Babcock - Concession d'aménagement - Approbation du compte rendu annuel à la collectivité 2018*. https://www.lillemetropole.fr/sites/default/files/deliberations/19_C_0899.PDF

¹⁹⁶ Chaud Bouillon. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/chaudbouillonlille/>

Les 500 (Toulouse, temporaire)	2 décembre 2021 ¹⁹⁷	ZAC de la Cartoucherie	2002 ¹⁹⁸	Juin 2006 (création de la ZAC) ¹⁹⁹ et juin 2010 (approbation du dossier de réalisation d'une ZAC) ²⁰⁰	Fin de l'année 2015 ²⁰¹	2025 (date de fin prévisionnelle) ²⁰²
Ground Control (Paris, temporaire)	18 mai 2017 ²⁰³	Lotissement Les Messageries	2013 ²⁰⁴	2019 (délivrance du permis d'aménager pour la 1 ^{re} phase opérationnelle) ²⁰⁵	Pas avant 2023 (date de fin prévisionnelle) ²⁰⁶	2030 (2026 pour la 1 ^{re} phase opérationnelle (date prévisionnelle)) ²⁰⁷
Food Market Part Dieu (Lyon, temporaire)	16 mai 2019 ²⁰⁸	ZAC Part-Dieu Ouest	2010 ²⁰⁹	10 décembre 2015 (création de la ZAC) et 10 avril 2017 (approbation du dossier de	2017 ²¹¹	2029 (date de fin prévisionnelle) ²¹²

¹⁹⁷ La Dépêche. (2021, 7 décembre). *Toulouse : les 500, un avant-goût des Halles de la Cartoucherie*. <https://www.ladepeche.fr/2021/12/01/toulouse-les-500-un-avant-gout-des-halles-de-la-cartoucherie-9963541.php>

¹⁹⁸ Mairie de Toulouse et Oppidea. (2020). *La Cartoucherie : Présentation DREAL Nouvelle-Aquitaine, CEREMA*. https://www.nouvelle-aquitaine.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/zac-cartoucherie_toulouse.pdf

¹⁹⁹ Ottonelli, A. (2006, 12 mai). *Toulouse : un nouveau visage pour la Cartoucherie*. Bati Actu. <https://www.batiactu.com/edito/toulouse-un-nouveau-visage-cartoucherie-3087.php>

²⁰⁰ Le Moniteur. (2010, 25 juin). Toulouse Approbation de la ZAC de La Cartoucherie. <https://www.lemoniteur.fr/article/toulouse-approbation-de-la-zac-de-la-cartoucherie.1062044>

²⁰¹ Mairie de Toulouse. (s. d.). *La Cartoucherie*. <https://www.toulouse.fr/web/projet-urbain/-/ecoquartier-la-cartoucherie?redirect=%2Fweb%2Fprojet-urbain%2Famenagements-urbains%2Feco-quartier-la-cartoucherie>

²⁰² Mairie de Toulouse. (s. d.). *La Cartoucherie*. <https://www.toulouse.fr/web/projet-urbain/-/ecoquartier-la-cartoucherie?redirect=%2Fweb%2Fprojet-urbain%2Famenagements-urbains%2Feco-quartier-la-cartoucherie>

²⁰³ J, C. (2017, 3 juillet). *Ground Control, le bar éphémère libre et curieux, de retour à Paris*. Sortir à Paris. <https://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/bar-cafes/articles/74953-ground-control-le-bar-ephemere-libre-et-curieux-de-retour-a-paris>

²⁰⁴ Espaces Ferroviaires. (s. d.). *Les Messageries, Gare de Lyon – Daumesnil*. <https://espacesferroviaires.sncf.com/messageries>

²⁰⁵ Mairie du 12^e arrondissement de Paris. (2021, 17 avril). *Projet urbain Les Messageries : on en est où ?* <https://mairie12.paris.fr/pages/quartier-les-messageries-12e-17313>

²⁰⁶ Espaces Ferroviaires. (s. d.). *Les Messageries, Gare de Lyon – Daumesnil*. <https://espacesferroviaires.sncf.com/messageries>

²⁰⁷ Espaces Ferroviaires. (s. d.). *Les Messageries, Gare de Lyon – Daumesnil*. <https://espacesferroviaires.sncf.com/messageries>

²⁰⁸ Lopes, V. (2019, 22 mai). Ouverture d'un premier food court à La Part-Dieu. *Tribune de Lyon*. <https://tribunedelyon.fr/restaurants-gastronomie/ouverture-dun-premier-food-court-a-la-part-dieu/>

²⁰⁹ Grand Lyon. (2017). *Lyon Part-Dieu, Zone d'Aménagement Concerté Part-Dieu Ouest, ETUDE D'IMPACT Dossier de réalisation de la ZAC – Septembre 2016*. https://www.grandlyon.com/fileadmin/user_upload/media/pdf/grands-projets/concertation-reglementaire/20170131_gl_zacpartdieu_etudeimpact_2a-etudeimpact.pdf

²¹¹ Lyon Part-Dieu. (s. d.). *Les opérations*. <https://www.lyon-partdieu.com/operations/>

²¹² Lyon Part-Dieu. (s. d.). *Le projet : Nouvelles perspectives (2021-2026)*. <https://www.lyon-partdieu.com/projet/ambition/>

				réalisation d'une ZAC) ²¹⁰		
Street Bouche Festival (Strasbourg, éphémère)	24 septembre 2016 ²¹³	ZAC des Deux-Rives	Années 1990 ²¹⁴	21 février 2014 (création de la ZAC) et 28 avril 2017 (approbation du dossier de réalisation d'une ZAC) ²¹⁵	2019 ²¹⁶	2030 (date de fin prévisionnelle) ²¹⁷
Street Food Market - Halles de la Cartoucherie (Toulouse, éphémère)	19 mai 2019 ²¹⁸	ZAC de la Cartoucherie	2002 ²¹⁹	Juin 2006 (création de la ZAC) ²²⁰ et juin 2010 (approbation du dossier de réalisation d'une ZAC) ²²¹	Décembre 2015 ²²²	2025 (date de fin prévisionnelle) ²²³

²¹⁰ Ville de Lyon. (2021). *Conseil municipal du 30/09/2021 – Délibération n° 2021/1167*. <https://www.lyon.fr/blob?op=202109/delib/20211167.pdf>

²¹³ Street Bouche. (s. d.). *Street Bouche Festival #1*. <https://streetbouche.com/editions/street-bouche-festival-1-2016/>

²¹⁴ SPL Deux-Rives. (s. d.). *Le projet urbain*. <https://strasbourgdeuxrives.eu/fr/le-projet-urbain/>

²¹⁵ Eurométropole de Strasbourg. (2017). *Délibération au Conseil de l'Eurométropole de Strasbourg du vendredi 28 avril 2017*. <https://www.strasbourg.eu/documents/976405/1564068/0/ee1ac696-a48f-2f5e-f75a-a58c96422582>

²¹⁶ SPL Deux-Rives. (s. d.). *Le projet urbain*. <https://strasbourgdeuxrives.eu/fr/le-projet-urbain/>

²¹⁷ SPL Deux-Rives. (s. d.). *Le projet urbain*. <https://strasbourgdeuxrives.eu/fr/le-projet-urbain/>

²¹⁸ Street Food Market. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/events/563150077525774/>

²¹⁹ Mairie de Toulouse et Oppidea. (2020). *La Cartoucherie : Présentation DREAL Nouvelle-Aquitaine, CEREMA*. https://www.nouvelle-aquitaine.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/zac-cartoucherie_toulouse.pdf

²²⁰ Ottonelli, A. (2006, 12 mai). *Toulouse : un nouveau visage pour la Cartoucherie*. Bati Actu. <https://www.batiactu.com/edito/toulouse-un-nouveau-visage-cartoucherie-3087.php>

²²¹ Le Moniteur. (2010, 25 juin). *Toulouse Approbation de la ZAC de La Cartoucherie*. <https://www.lemoniteur.fr/article/toulouse-approbation-de-la-zac-de-la-cartoucherie.1062044>

²²² Oppidea. (2023, 26 janvier). *Vivre à La Cartoucherie : guide pratique*. https://www.oppidea.fr/sites/default/files/2023-01/Livret_CARTOUCHERIE_2023-BD.pdf

²²³ Mairie de Toulouse. (s. d.). *La Cartoucherie*. <https://www.toulouse.fr/web/projet-urbain/-/ecoquartier-la-cartoucherie?redirect=%2Fweb%2Fprojet-urbain%2Famenagements-urbains%2Feco-quartier-la-cartoucherie>

Halle des chefs (Nantes, éphémère)	29 septembre 2019 ²²⁴	ZAC Ile de Nantes Sud-Ouest	Années 1990 ²²⁵	15 décembre 2015 (création d'une ZAC) ²²⁶	2021 ²²⁷	2030 (date de fin prévisionnelle) ²²⁸
Lyon Crêpes Festival (Lyon, éphémère)	1 ^{er} février 2020 ²²⁹	ZAC 2 du projet urbain Lyon Confluence	Années 1990	6 septembre 2010 (concession de la réalisation d'une ZAC à un aménageur) ²³⁰	2018 ²³¹	2030 (date de fin prévisionnelle) ²³²
Confluence Food Festival (Lyon, éphémère)	21 juin 2018 ²³³	ZAC 1 du projet urbain Lyon Confluence	Années 1990 ²³⁴	31 janvier 2003 (création d'une ZAC) ²³⁵	Décembre 2009 ²³⁶	2018 ²³⁷

²²⁴ Tigoé, Y. (2019, 29 septembre). *Nantes. Ce dimanche, la Halle des chefs a fait le plein*. Nantes ma ville. https://nantes.maville.com/actu/actudet_-nantes.-ce-dimanche-la-halle-des-chefs-a-fait-le-plein_fil-3854411_actu.Htm

²²⁵ SAMOA. (s. d.). *Histoire de l'île de Nantes : d'hier à aujourd'hui*. île de Nantes. <https://www.iledenantes.com/le-projet-de-lile/une-histoire/>

²²⁶ Artelia. (2015, décembre). *Dossier de création de la ZAC Ile de Nantes Sud-Ouest (approuvé par le Conseil Métropolitain du 15 décembre 2015)*. https://www.loire-atlantique.gouv.fr/content/download/23146/169123/file/1-cr%C3%A9ation_ZAC_SO.pdf

²²⁷ SAMOA. (s. d.). *Le secteur Sud-Ouest et tous ses projets*. <https://www.iledenantes.com/quartier/sud-ouest/>

²²⁸ SAMOA. (s. d.). *Le secteur Sud-Ouest et tous ses projets*. <https://www.iledenantes.com/quartier/sud-ouest/>

²²⁹ Chandeleur 2020 - Le Lyon Crêpes Festival Revient ! (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à https://www.facebook.com/events/477654089783515/477654093116848/?active_tab=about Pour information, une première édition était annoncée en 2019, mais elle était dans les halles de la Martinière là où l'enseigne « Madamann » avait déjà son stand et aucun autre stand n'était présenté pour ce festival.

Source : Chandeleur 2019 : Ateliers, Concerts & Crêpes à volontés ! *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à https://www.facebook.com/events/2304310089853080/?active_tab=about

²³⁰ Ville de Lyon. (2019). *Lyon 2e - Zone d'aménagement concerté (ZAC) Confluence phase 2 - Modification n° 4 du programme des équipements publics (PEP)*. <https://www.lyon.fr/blob?op=201909/delib/20195072.pdf>

²³¹ Lyon Confluence. (s. d.). *Phase 2, exigences affirmées et parc boisé*. <https://www.lyon-confluence.fr/fr/phase-2-exigences-affirmees-et-parc-boise>

²³² SPL Lyon Confluence et Grand Lyon. (2017, 4 septembre). *La Confluence, Prendre en compte l'accessibilité dans le projet urbain la ville intelligente et durable au cœur de Lyon*. Cerema, https://www.cerema.fr/system/files/documents/2017/09/04_Confluence_cle0491d1.pdf

²³³ Confluence Food Festival. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/events/237775010329855/237775026996520/>

²³⁴ Lyon Confluence. (s. d.). *Chronologie du projet urbain*. <https://www.lyon-confluence.fr/fr/chronologie-du-projet-urbain>

²³⁵ Lyon Confluence. (s. d.). *Chronologie du projet urbain*. <https://www.lyon-confluence.fr/fr/chronologie-du-projet-urbain>

²³⁶ Lyon Confluence. (s. d.). *Chronologie du projet urbain*. <https://www.lyon-confluence.fr/fr/chronologie-du-projet-urbain>

²³⁷ SPL Lyon Confluence et Grand Lyon. (2017, 4 septembre). *La Confluence, Prendre en compte l'accessibilité dans le projet urbain la ville intelligente et durable au cœur de Lyon*. Cerema, https://www.cerema.fr/system/files/documents/2017/09/04_Confluence_cle0491d1.pdf

Sur place ou à emporter (Lyon, éphémère)	16 octobre 2015 ²³⁸	ZAC Gratte-ciel Nord	Années 2000 ²³⁹	7 février 2011 (création d'une ZAC) et 30 mai 2016 (approbation du dossier de réalisation d'une ZAC) ²⁴⁰	2019 ²⁴¹	2030 (date de fin prévisionnelle) ²⁴²
--	--------------------------------	----------------------	----------------------------	---	---------------------	---

²³⁸ Le Progrès. (2015, 14 octobre). *Le festival Sur place ou à emporter veut mettre les petits plats dans les grands*. <https://www.leprogres.fr/rhone/2015/10/14/le-festival-sur-place-ou-a-emporter-veut-mettre-les-petits-plats-dans-les-grands>

²³⁹ SERL. (2019). *ANNEXE 1 – Présentation du projet Gratte-Ciel Centre-ville*. https://www.idfriches-auvergnerhonealpes.fr/sites/default/files/annexe_1_-_presentation_gccv.pdf

²⁴⁰ SERL. (2019). *ANNEXE 1 – Présentation du projet Gratte-Ciel Centre-ville*. https://www.idfriches-auvergnerhonealpes.fr/sites/default/files/annexe_1_-_presentation_gccv.pdf

²⁴¹ Villeurbanne. (s. d.). *Fiche projet - Gratte-Ciel centre-ville*. <https://www.villeurbanne.fr/ma-ville/nos-projets/projets-urbains/gratte-ciel-centre-ville/fiche-projet-gratte-ciel-centre-ville>

²⁴² Villeurbanne. (s. d.). *Fiche projet - Gratte-Ciel centre-ville*. <https://www.villeurbanne.fr/ma-ville/nos-projets/projets-urbains/gratte-ciel-centre-ville/fiche-projet-gratte-ciel-centre-ville>

Annexe n°8 : La communication des maîtres d’ouvrage de projets urbains en cours de réalisation sur la présence de *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021

Nom du <i>food court</i> (AUF)	Temporalité du <i>food court</i>	Nom du projet urbain	Communication du maître d’ouvrage sur le <i>food court</i>	Nom du maître d’ouvrage du projet urbain
Calle Gourmet (Madrid)	Permanent	Ermita del Santo	Non	Ville de Madrid
Mercabañal (Valence)	Permanent	Cabanyal-Canyamelar	Non	Ville de Valence et Généralité valencienne
Estación Gourmet (Valladolid)	Temporaire	Talleres	Non	Adif Alta Velocidad, Adif, Renfe Operadora, Mairie de Valladolid et Junte de Castille-et-León
La Gare du Sud (Nice)	Permanent	SCCV Nice Gare du Sud	Oui ²⁴³	Icade Promotion et Vinci Immobilier
Foodisto (Paris)	Permanent	ZAC de l’Horloge	Oui ²⁴⁴	Intercommunalité Est Ensemble
Dock B (Paris)	Permanent	ZAC du Port	Oui ²⁴⁵	Intercommunalité Est Ensemble
Heat (Lyon)	Permanent	ZAC 2 de Lyon Confluence	Oui ²⁴⁶	Intercommunalité Grand Lyon

²⁴³ Vinci Immobilier. (2019, 11 octobre). *Icade Promotion et VINCI Immobilier inaugurent les résidences Gare du Sud à Nice*. https://www.vinci-immobilier-institutionnel.com/app/uploads/sites/2/2019/10/2019-10_Inauguration-VI-ICADE-Nice-gare-du-sud.pdf

²⁴⁴ Est Ensemble. (2019, 15 octobre). *Ouverture du Paddock le 27 novembre à Romainville*. <https://www.est-ensemble.fr/ouverture-du-paddock-le-27-novembre-romainville>

²⁴⁵ Est Ensemble. (2018, 21 septembre). *Ouverture du Dock B, dessin, jeu de dames géant... Une rentrée animée place de la pointe à Pantin*. <https://www.est-ensemble.fr/ouverture-du-dock-b-dessin-jeu-de-dames-geant-une-rentree-animee-place-de-la-pointe-pantin>

²⁴⁶ Grand Lyon. (2019, avril). *Recueil des actes administratifs (n°43)*. https://www.grandlyon.com/fileadmin/user_upload/media/pdf/institution/raad/2019/20190400_raad.pdf ; Grand Lyon. (2020, octobre). *Recueil des actes administratifs (n°61)*. https://www.grandlyon.com/fileadmin/user_upload/media/pdf/institution/raad/2020/20201000_raad.pdf

La Boca FoodCourt (Bordeaux)	Permanent	ZAC Saint-Jean Belcier	Oui ²⁴⁷	EPA Bordeaux Euratlantique
Food Society (Lyon)	Permanent	ZAC Part-Dieu Ouest	Non	Ville de Lyon et intercommunalité Grand Lyon
La Friche Gourmande – Lille (Lille)	Temporaire	ZAC Fives Cail Babcock	Oui (MEL, 2019)	Intercommunalité Métropole Européenne de Lille
Chaud Bouillon à l'Avant-Goût (Lille)	Temporaire	ZAC Fives Cail Babcock	Non	Intercommunalité Métropole Européenne de Lille
Les 500 (Toulouse)	Temporaire	ZAC de la Cartoucherie	Non	Ville de Toulouse
Ground Control (Paris)	Temporaire	Lotissement Les Messageries	Oui ²⁴⁸	Espaces Ferroviaires
Food Market Part Dieu (Lyon)	Temporaire	ZAC Part-Dieu Ouest	Non	Ville de Lyon et intercommunalité Grand Lyon
Street Bouche Festival (Strasbourg)	Éphémère	ZAC des Deux-Rives	Non	Intercommunalité Eurométropole de Strasbourg
Street Food Market - Halles de la Cartoucherie (Toulouse)	Éphémère	ZAC de la Cartoucherie	Non	Ville de Toulouse
Halle des chefs (Nantes)	Éphémère	ZAC Ile de Nantes Sud-Ouest	Non	Intercommunalité de Nantes
Lyon Crêpes Festival (Lyon)	Éphémère	ZAC 2 du projet urbain Lyon Confluence	Non	Intercommunalité Grand Lyon
Confluence Food Festival (Lyon)	Éphémère	ZAC 1 du projet urbain Lyon Confluence	Non	Intercommunalité Grand Lyon

²⁴⁷ EPA Bordeaux-Euratlantique. (2021, 28 mai). *Corto Maltese – Paludate*. <https://www.bordeaux-auratlantique.fr/annuaires/quartiers/quartier/corto-maltese-paludate>

²⁴⁸ Espaces Ferroviaires. (s. d). *Les Messageries, Gare de Lyon – Daumesnil*. <https://espacesferroviaires.sncf.com/messageries>

Sur place ou à emporter (Lyon)	Éphémère	ZAC Gratte-Ciel	Non	Ville de Villeurbanne et Intercommunalité Grand Lyon
--------------------------------	----------	-----------------	-----	--

De façon plus détaillée, lorsqu'il existe, le discours du maître d'ouvrage ou, à défaut, de l'aménageur sur le *food court* dans le projet urbain se concentre presque toujours sur l'offre du *food court*. À cet égard, les activités qui sont décrites sont soit uniquement portées sur la restauration (« Street Bouche Festival », « Foodisto » et « Heat ») ou soit encore plus larges (« Dock B », « Ground Control », « La Boca Food Court » et « Food Society ») ou soit non explicitement communiquées (« La Gare du Sud » et « Les 500 ») ou bien nullement précisées (« La Friche Gourmande » de Lille). De plus, le discours porte aussi sur la réalisation des objectifs suivants à propos du projet urbain :

- Trouver une programmation permanente à un édifice bâti ancien qui est conservé dans le projet urbain (« Foodisto »²⁴⁹, « Dock B »²⁵⁰, « Heat »²⁵¹, « La Boca Food Court »²⁵²) ;

²⁴⁹ Le *food court* (ici appelé *food hall*) est présenté comme l'opportunité de se restaurer dans un village de marques : « Mercredi 27 novembre à 10h, les premiers visiteurs passeront sous la magnifique arche surmontée d'une tourelle qui forme l'entrée du Paddock Paris, pour découvrir les 17 000 m² de ce nouveau village de marques créé par Fiminco à Romainville, dans le cadre de la Zac de l'Horloge pilotée par Est Ensemble.

Ce lieu unique a en effet été créé en réhabilitant les anciennes écuries des laboratoires Roussel-UCLAF, dont l'entrée historique a été conservée et dont le nom « Paddock » est un clin d'œil à son passé. [...] Une petite faim après le shopping ? 4 000 m² seront réservés à l'offre culinaire, avec notamment un food hall de 800 m² qui accueillera des dizaines de bars et restaurants, pour vous faire voyager aux quatre coins du monde : Chez Mo Chi, Bo Sushi, Lindt, Bulot Bulot, Joseph & Beer, Dochilak, Mekong Kitchen, CRU, IT Trattoria... »

Source : Est Ensemble. (2019, 15 octobre). *Ouverture du Paddock le 27 novembre à Romainville*. <https://www.est-ensemble.fr/ouverture-du-paddock-le-27-novembre-romainville>

Il est à noter qu'après avoir observé des photos récentes et des photos aériennes prises avant et pendant les travaux du *food court*, que ce dernier s'est installé dans un espace comportant à la fois du bâti neuf et à la fois du bâti hérité de l'ancien laboratoire médical qui occupait les lieux.

²⁵⁰ Le *food court* est d'abord présenté comme un élément de programmation d'un édifice réhabilité avant que ne soit évoquée dans le détail sa programmation : « Année après année, l'engouement pour les villes de première couronne se confirme et les initiatives culturelles s'y multiplient, confirmant l'attractivité de ce Grand Paris en pleine réinvention. Cette dynamique est particulièrement vraie sur Est Ensemble, notamment à Pantin, où les lieux innovants fleurissent.

Véritable emblème de cette transformation, les Magasins généraux sur la place de la pointe le long du canal de l'Ourcq ont été réhabilités dans le cadre de l'opération d'aménagement pilotée par Est Ensemble et sont occupés par BETC depuis 2016. Ils accueillent en cette rentrée de nombreuses initiatives gastronomiques et culturelles à ne pas manquer.

Très attendu depuis un an, le Dock B a ouvert ses portes au pied des Magasins généraux le 7 septembre 2018. Cet espace culturel de 1 200 m² créé par Renaud Barillet, co-fondateur de La Bellevilloise à Paris en association avec Allo Floride, est un lieu de vie à dimension culturelle, dédié aux plaisirs artistiques, ludiques et gustatifs. Concrètement, au Dock B on trouve le coffee-shop Keili qui propose des sandwiches maison, salades et pâtisseries, des produits bios et de saison toute la journée, une rôtisserie, Ah la Vache, qui propose des plats de viande et de volaille en circuit courts venus du Perche, et des produits de la mer chez Juste (poissons, coquillages, homard...). Vous y trouverez également un bar et de la musique en soirée, avec une programmation de DJ sets et de live assurée par Allo Floride. Le nouveau lieu à ne pas rater sur le territoire en cette rentrée ! ».

Source : Est Ensemble. (2018, 21 septembre). *Ouverture du Dock B, dessin, jeu de dames géant... Une rentrée animée place de la pointe à Pantin*. <https://www.est-ensemble.fr/ouverture-du-dock-b-dessin-jeu-de-dames-geant-une-rentree-animee-place-de-la-pointe-pantin>

²⁵¹ Le *food court* est présenté comme un des éléments de programmation d'une halle achetée et conservée par la métropole afin surtout d'y installer des start-ups : « Située dans la partie sud du quartier en réaménagement urbain qu'est la Confluence, la Halle Girard présente un intérêt patrimonial important et a été préservée des démolitions. [...] Ainsi, 60 à 80 startups peuvent être accueillies dans ce lieu, pour une durée de 12 à 18 mois. [...] Les lieux ont une surface de près de 5 000 m², dont environ 600 m² en extérieur. Ils se partagent en espace de travail, espaces partagés (salles de réunions, espaces de détente, salle de captation vidéo...) et espace événementiel pouvant accueillir salons, conférences, expositions. Une partie de l'espace est ouvert au public avec, entre autres, une zone de restauration de type "food court" baptisé Heat, composé de différents kiosques basés sur le concept de la "food culture" ».

Source : Grand Lyon. (2019, avril). *Recueil des actes administratifs (n°43)*. https://www.grandlyon.com/fileadmin/user_upload/media/pdf/institution/raad/2019/20190400_raad.pdf

²⁵² Il est indiqué à propos du quartier Corto Maltese que deux lieux constituent « *Les points forts du quartier* » et à cet égard, on retrouve : « *La Halle Boca, lieu festif et de restauration* ». De plus, on retrouve un discours valorisant la conservation de cette halle qui accueillait auparavant un abattoir : « *Le quartier, éponyme du nouveau*

- Trouver une programmation temporaire à un édifice bâti ancien qui sera conservé dans le projet urbain (« Ground Control »²⁵³) ;
- Trouver une programmation permanente à un édifice bâti ancien disparu qui est reconstruit dans le projet urbain (« La Gare du Sud »²⁵⁴) ;
- Trouver une programmation éphémère qui puisse donner envie aux habitants de découvrir le site d'un projet urbain (« Street Bouche Festival »²⁵⁵) ;

parvis aménagé en son centre, conserve naturellement des traces de son passé comme la reconversion des anciens abattoirs bordelais en une halle hébergeant offre de restauration et commerces alimentaires (halle Boca) ».

Source : EPA Bordeaux-Euratlantique. (2021, 28 mai). *Corto Maltese – Paludate*. <https://www.bordeaux-auratlantique.fr/annuaires/quartiers/quartier/corto-maltese-paludate>

²⁵³ La halle qui accueille le *food court* est présentée comme le résultat d'une volonté de conserver une partie du patrimoine bâti du site du projet urbain : « *Le futur quartier a également pour ambition de faire revivre un patrimoine industriel exceptionnel. Certains bâtiments existants seront donc conservés et serviront de pivot pour les nouveaux espaces publics proposés. Outre les Halles du Charolais construites en 1925 et dont les 4 500 m² d'espaces couverts abritent aujourd'hui Ground Control, des immeubles de bureaux - datant de la même période et d'une qualité architecturale notable - seront conservés* ».

Ground Control est aussi présenté comme un lieu où de nombreuses activités sont réalisables et qui est un partenaire privilégié du maître d'ouvrage en amont de la réalisation de projets urbains sur des sites ferroviaires de la SNCF à Paris : « *Ground control révèle le potentiel urbain des friches ferroviaires de la Capitale*.

Site artistique temporaire, bars, restaurants, programmation musicale et artistique, atelier de jardinage, marché de producteurs... l'événement éphémère Ground control révèle tout le potentiel urbain des friches, notamment ferroviaires, situées dans la Capitale. Objectif: inventer la ville de demain. Partenaire de Ground Control, SNCF Immobilier a mis à disposition de cette utopie constructive différents sites ferroviaires dans les 18e et 12e arrondissements, en attente de reconversion. La Halle Les Messageries, dans le 12e, en fait partie. ».

Source : Espaces Ferroviaires. (s. d). *Les Messageries, Gare de Lyon – Daumesnil*. <https://espacesferroviaires.sncf.com/messageries>

²⁵⁴ La halle qui accueille le *food court* était présentée quelques mois après son inauguration comme un des éléments de programme du projet urbain qui s'était logé dans une halle reconstruite : « *La reconstruction, à l'identique de sa première conception, de la grande halle historique, réaménagée en halle gourmande accueillant de nombreux concepts culinaires* ».

Source : Vinci Immobilier. (2019, 11 octobre). *Icade Promotion et VINCI Immobilier inaugurent les résidences Gare du Sud à Nice*. https://www.vinci-immobilier-institutionnel.com/app/uploads/sites/2/2019/10/2019-10_Inauguration-VI-ICADE-Nice-gare-du-sud.pdf

²⁵⁵ Le *food court* éphémère a été présenté comme un élément de programmation d'une fête urbaine plus générale (appelée « À la conquête de l'Est ») dont l'objectif pour l'aménageur était de faire venir découvrir à des habitants le site du projet urbain : « *Une ambiance festive s'est emparée de l'ancien siège de la COOP Alsace les 24 et 25 septembre 2016, plus de 40 000 personnes sont venues participer à la grande fête intitulée « À la conquête de l'Est ». Ce fut l'occasion de se restaurer dans l'un des nombreux food-trucks du festival Street-Bouche, de découvrir le projet Deux Rives / Zwei Ufer dans l'ancienne cave à vins, de se balader en draine sur le parcours du tramway entre Strasbourg et Kehl ou de simplement (re)découvrir le patrimoine industriel de la COOP via des visites guidées ou grâce à un drone connecté à des casques de réalité virtuelle... Un week-end mémorable qui a permis aux Strasbourgeois de se rapprocher de leur fleuve, le Rhin, et de s'approprier les territoires du projet Deux Rives / Zwei Ufer* ».

Source : SPL Deux-Rives. (2017, 12 janvier). *40 000 personnes investissent le Quartier Coop pour un festival éphémère*. <https://strasbourgdouxrives.eu/fr/40-000-personnes-investissent-les-deux-rives-pour-un-festival-ephemere/>

- Préfigurer un *food court* permanent en installant un *food court* temporaire dans un espace en plein air (« La Friche Gourmande » de Lille²⁵⁶) ou dans un local commercial (« Les 500 »)²⁵⁷ ;
- Rien de plus que l'offre du *food court* (« Food Society »²⁵⁸).

²⁵⁶ Photo de La Friche Gourmande avec pour légende : « *L'avant gout de la cuisine commune, préfiguration des futures halles gourmandes, a accueilli 60 000 personnes depuis septembre 2017* » (MEL, 2019, p.26).

²⁵⁷ Oppidea, aménageur de la ZAC de La Cartoucherie, positionne seulement le *food court* sur un plan des commerces et services de proximité et mentionne dans la légende « Espace préfiguratif des halles « Les 500 » ». Source : Oppidea. (2023, 26 janvier). *Vivre à La Cartoucherie : guide pratique*. https://www.oppidea.fr/sites/default/files/2023-01/Livret_CARTOUCHERIE_2023-BD.pdf

²⁵⁸ L'aménageur de la ZAC Part-Dieu Ouest présente uniquement l'offre du *food court* : « *Nouveau foodcourt lyonnais, Le Food society regroupe 11 kiosques de restauration, son bar et sa grande terrasse au pied de la tour Part-Dieu : de la cuisine maison, des rendez-vous festifs (animations, concerts...) et un engagement « 0 plastique »*. *Une véritable vitrine du savoir-faire et des talents culinaires lyonnais, offrant une cuisine 100% maison à base de produits frais et issus de circuits courts.* »

Source : Lyon Part-Dieu. (s. d.). *Centre commercial La Part-Dieu*. <https://www.lyon-partdieu.com/operations/centre-commercial-la-part-dieu/>

Annexe n°9 : Comme aux États-Unis, la restauration commerciale – y compris les *food courts* – est actuellement vue par les exploitants de centres commerciaux comme une locomotive dans les métropoles espagnoles et françaises

Compte tenu de la place historique et importante des *food courts* dans des centres commerciaux aux États-Unis, à Singapour et dans d'autres États, un éclairage sur l'implantation de *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans des centres commerciaux au sein des métropoles françaises et espagnoles mérite d'être proposé. Cette analyse s'inscrit dans le contexte de mauvais résultats enregistrés par les centres commerciaux, les zones d'activités commerciales périphériques et la grande distribution en France, en 2017 et en 2018²⁵⁹. En 2020, on comptait 838 centres commerciaux en France, pour un taux de vacance commerciale de 13 % (soit un point de plus que dans les centres-villes) en progression depuis 2010 (K. Hurel et P. Madry, 2022). Nous allons d'abord montrer que les dirigeants de centres commerciaux (en adoptant une acception large qui englobe aussi les galeries commerciales, les hypermarchés auxquels est adjointe une galerie marchande ainsi que leurs éventuels espaces en plein air) se sont dotés de *food courts* entre 2018 et 2021 dans les métropoles françaises et espagnoles et que cette tendance devrait se poursuivre. Puis nous apporterons des éléments d'explications sur ce phénomène.

On retrouve actuellement assez peu de *food courts* en activité dans des centres commerciaux métropolitains en Espagne puisqu'ils n'étaient que six sur 45 en activité lors de cette période (dont deux en extérieur qui ont été classés dans d'autres catégories à l'échelle parcellaire). Le *food court* « Calle Gourmet » a été en activité les vendredis, samedis et dimanches du 3 février 2017 jusqu'en 2018 ou 2019 dans le hall du centre commercial « La Ermita » à Madrid²⁶⁰. Le *food court* « San Juan » a été en activité entre le mois de juin 2015 et le mois de mars 2020 dans

²⁵⁹ « -7 % : taux de fréquentation en 2018 des pôles de périphéries et des galeries marchandes, par rapport à 2017.

-1,7 % : taux de fréquentation des centres commerciaux en 2018, par rapport à 2017.

-4 % : taux de diminution du chiffre d'affaires des hypermarchés.

Augmentation de la vacance commerciale, en 2017 :

10,8 % : taux de vacance dans les centres commerciaux

7,3 % : taux de vacance dans les zones commerciales

Pourcentage en constante augmentation depuis 2014 (environ +0,5 % par an) » (L. Petot, 2019, p. 25 ; d'après des données extraites de PROCOS et LSA).

²⁶⁰ Bac, M. (2017, 1^{er} février). *Abre un nuevo mercado gastronómico junto a Madrid Río*. Time Out. <https://www.timeout.es/madrid/es/blog/abre-un-nuevo-mercado-gastronomico-junto-a-madrid-rio-020117>

une aile du centre commercial « S'Escorxador »²⁶¹. Le *food court* « Puerta Cinegia Gastronómica » a été en activité entre le 27 octobre 2015 et le 25 octobre 2020 dans une galerie commerciale du centre-ville de Saragosse²⁶². Le *food court* « Patio Gourmet » a ouvert en avril 2019 dans une cour du centre commercial « Plaza Mayor » de Málaga²⁶³. Le *food court* « Mad Gourmets » a été inauguré en décembre 2021 dans le sous-sol de la galerie commerciale « Galería Canelejas » qui a progressivement ouverte depuis le mois d'octobre 2020 dans le centre-ville de Madrid²⁶⁴. On retrouve le « Callejeando Food Fest Madrid » qui s'installe plusieurs week-ends par an depuis mai 2021 dans le parking en plein air du centre commercial « La Dehesa » à Alcalá de Henares, dans la périphérie de Madrid²⁶⁵. Plus récemment, on note la volonté de la Compagnie de Phalsbourg de créer un « mercado gastronómico » dans son nouveau centre commercial « Oasis Madrid » situé à Torrejón de Ardoz dans la banlieue de la capitale espagnole²⁶⁶ qui avait ouvert en décembre 2021²⁶⁷. Néanmoins, au 14 juin 2022, ce *food court* ne semblait pas avoir ouvert. Enfin, à L'Hospitalet de Llobregat, dans la banlieue barcelonaise, le *food court* « Elehache » a ouvert en janvier 2022 dans le cadre de la rénovation du centre commercial « La Farga »²⁶⁸.

On retrouve également assez peu de *food courts* en activité dans des centres commerciaux métropolitains en France de nos jours puisqu'ils n'étaient que 10 sur 96 en activité entre le 1^{er} janvier 2018 et le 31 décembre 2021 (dont un principalement en extérieur qui a été classé parmi les quais). Hormis « Restaurants du monde » au sein du centre commercial « Le Carrousel du Louvre » (exploité par le groupe Autogrill depuis 2007²⁶⁹) à Paris qui serait le plus ancien *food court* français, tous les autres *food courts* qui ont eu ce type d'emplacement sur la période étudiée ont ouvert à partir de 2018. Comme nous avons pu le voir précédemment, l'enseigne de grande distribution « Carrefour » a implanté trois *food courts* appelés « Fresh

²⁶¹ Mercado Gastronómico San Juan. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 14 juin 2022 à <https://fr-fr.facebook.com/mercadogastronomicosanjuan/>

²⁶² Puerta Cinegia Gastronómica. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 14 juin 2022 à <https://www.facebook.com/PuertaCinegia/>

²⁶³ Ferrary M. et Prieto M. (2022, 16 mars). Plaza Mayor apuesta por la comida gourmet. *La Opinión de Malaga*. <https://www.laopiniondemalaga.es/malaga/2019/03/16/plaza-mayor-apuesta-comida-gourmet/1074980.html>

²⁶⁴ Es Madrid. (2022, 13 juin). *Galería Canalejas*. <https://www.esmadrid.com/fr/shopping/galeria-canalejas>

²⁶⁵ Callejeando Food Fest Madrid. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 14 juin 2022 à <https://www.facebook.com/MadridCallejeandoFoodFest/>

²⁶⁶ Hi Retail. (2021, 28 novembre). *Madrid se convierte en Oasis*. <https://hiretail.es/actualidad/en-la-calle/madrid-se-convierte-en-oasiz-2/>

²⁶⁷ Pape Van Dyck, A. (2022, 10 janvier). *Oasiz, le plus grand centre commercial de Madrid, est français*. *Interview*. Le Petit Journal. <https://lepetitjournal.com/vivre-madrid/entreprise/oasiz-centre-commercial-madrid-francais-328863>

²⁶⁸ L'H Digital. (2022, 12 mai). *Inaugurat l'Elehache Street Food Market, el nou espai gastronòmic del C.C. La Farga*. https://lhdigital.cat/web/digital-h/noticia/ciutat/-/journal_content/56_INSTANCE_43Th/11023/15075395

²⁶⁹ Hasquenoph, B. (2009, 27 septembre). *McDo au Louvre, une faute de goût*. Louvre pour tous. <http://www.louvreourtous.fr/McDo-au-Louvre-une-faute-de-gout,339.html#nb15>

Avenue » à partir de 2019 au sein de ses hypermarchés situés dans des centres commerciaux au sein des AUF de Dijon, Marseille et Paris. À Marseille, le « FoodCub » a été ouvert au mois d'octobre 2021 dans le centre commercial « Les Docks Village ». Le centre commercial *outlet* « Paddock Paris », situé à Romainville dans la banlieue parisienne a accueilli quelques mois après son inauguration le *food court* « Foodisto » en janvier 2020²⁷⁰. Le « Confluence Food Festival » a été organisé le temps d'un week-end de juillet en 2018 et en 2019 dans le centre commercial « Confluence » et surtout les quais attenants dans le projet urbain éponyme à Lyon²⁷¹. En juin 2021, le « Kitchen Market Lille », ouvrait dans le centre-ville lillois au sein du centre commercial « Les Tanneurs »²⁷². Le même mois c'était autour du « Food Society - Lyon » d'ouvrir dans une nouvelle extension du centre commercial « Westfield La Part-Dieu »²⁷³ après avoir été précédé de mai 2019 à mars 2020 par le *food court* temporaire le « Food Market Part-Dieu » au sein d'une partie du centre commercial construite à la fin des années 2000²⁷⁴. De plus, deux nouveaux *food courts* « Food Society » devaient ouvrir dans l'AUF de Paris. Le premier devait ouvrir le 15 septembre 2022 dans le centre commercial « Les Ateliers Gaîté » qui venait de connaître cinq années de travaux au sein du quartier de Montparnasse²⁷⁵ et le second en 2023 au Centre des Nouvelles Industries et Technologies (CNIT) de quartier d'affaires de La Défense²⁷⁶. À ce propos, un *food court* peut être vu comme une locomotive pour un centre commercial, en témoigne l'extrait suivant du journal Le Parisien qui évoquait la prochaine inauguration du « Food Society » du centre commercial « Les Ateliers Gaîté » :

« Au programme, budgété à 350 millions d'euros, figurent un supermarché Leclerc de 2 500 m2, un Truffaut de 1 200 m2, un Mr Bricolage, le Go sport et Darty historiques, mais aussi une bibliothèque municipale remplaçant l'ancienne, un immeuble de 60 logements sociaux confié à la régie immobilière de la Ville de Paris, une crèche, l'hôtel Pullman 5 étoiles, entièrement rénové... et qui caracole à son sommet avec un superbe rooftop offrant une vue imprenable sur la capitale. La star des Ateliers Gaîté reste

²⁷⁰ Paddock Paris (s. d.). Accueil [page Facebook]. Facebook. Repéré le 27 août 2022 à <https://www.facebook.com/PaddockParis/>

²⁷¹ Lyon France. (s. d.). Confluence Food Festival #1. www.lyon-france.com/Archives/Evenements/Confluence-Food-Festival-1

²⁷² Carton, V. (2021, 6 juillet). Lille: démarrage au zénith pour Kitchen Market, le «food court» des Tanneurs. *La Voix du Nord*. <https://www.lavoixdunord.fr/1041325/article/2021-07-06/lille-demarrage-au-zenith-pour-kitchen-market-le-food-court-des-tanneurs>

²⁷³ Food Society. (s. d.). Accueil [page Facebook]. Facebook. Repéré le 27 août 2021 à <https://www.facebook.com/lefoodsociety/>

²⁷⁴ Qyrool, P. (2019, 22 mai). On a testé : le Food Market, le nouveau food court de la Part-Dieu. City Crunch. <https://lyon.citycrunch.fr/on-a-teste-le-food-market-le-nouveau-food-court-de-la-part-dieu/2019/05/22/>

²⁷⁵ Carez, C. (2022, 25 août). Les Ateliers Gaîté à Paris : ce nouveau temple de la consommation qui fait trembler les écolos. *Le Parisien*. <https://www.leparisien.fr/paris-75/les-ateliers-gaite-a-paris-ce-nouveau-temple-de-la-consommation-qui-fait-trembler-les-ecolos-25-08-2022-42EH4SXZ6BHS5AXGGPVNVMMIOM.php>

²⁷⁶ Le Nouvel Economiste. (2022, 5 juillet). *Le Cnit se refait une beauté*. <https://www.lenouveleconomiste.fr/le-cnit-se-refait-une-beaute-93499/>

cependant le « food court » qu'Unibail-Rodamco-Westfield présente comme le plus grand d'Europe, 5 000 m² et 35 bars et restaurants »²⁷⁷.

Selon un article du magazine en ligne Business & Marchés, l'ouverture du *food court* Iconik en janvier 2022 dans le centre commercial Italie Deux au sein du 13^e arrondissement de Paris résulte de la volonté de la société Hammerson de redynamiser son centre commercial. On retiendra que la conception de ce projet en partenariat avec l'entreprise Enchanté, ensuite devenue exploitant du *food court*, a changé les habitudes de location de la foncière, puisque c'était la première fois que des cellules commerciales étaient louées à des entreprises pour 24 mois au maximum²⁷⁸. Cette importance grandissante accordée aux *food courts* dans les centres commerciaux était par exemple visible le 15 juin 2022 sur la page d'accueil du site Internet du centre commercial Italie Deux dans laquelle était exposée au premier plan une photo d'Iconik agrémentée d'un message invitant à le découvrir²⁷⁹.

Le fonctionnement de 16 *food courts* dans des centres commerciaux de métropoles françaises et espagnoles entre 2018 et 2021 s'inscrit dans deux tendances contemporaines qui touchent l'ensemble des zones commerciales en France selon Xerfi (2019, p. 29) : « *la place de la restauration est grandissante à la fois en quantité et en qualité* ». En effet, entre 2009 et 2019, l'augmentation de la part de la restauration dans les centres commerciaux français est spectaculaire, tant en ce qui concerne les surfaces globales occupées (7 à 12-14 %) que les chiffres d'affaires engendrés (5 à 10 %), selon Gontran Thüring, délégué général du Conseil National des Centres Commerciaux (CNCC)²⁸⁰. Plusieurs éléments expliquent ce phénomène. Tout d'abord, les clients verraient depuis longtemps dans la restauration « *un facteur de convivialité et de praticité* », alors que pour les gestionnaires de centres commerciaux « *une offre de restauration de qualité contribue à générer de nombreux flux de clientèle et à les maintenir plus longtemps sur place* ». Enfin, les enseignes sont nombreuses à vouloir rester ou s'installer dans les centres commerciaux et « *font le choix de la montée en gamme* » (Xerfi, 2019, p. 29). Ces analyses du CNCC et de Xerfi sont en phase avec celles qui avaient été précédemment réalisées par « Food Court Spain » dans un contexte européen et plus particulièrement espagnol et par ECE dans un contexte mondial et plus particulièrement

²⁷⁷ Carez, C. (2022, 25 août). Les Ateliers Gaité à Paris : ce nouveau temple de la consommation qui fait trembler les écolos. *Le Parisien*. <https://www.leparisien.fr/paris-75/les-ateliers-gaite-a-paris-ce-nouveau-temple-de-la-consommation-qui-fait-trembler-les-ecolos-25-08-2022-42EH4SXZ6BHS5AXGGPVMNMMIOM.php>

²⁷⁸ Stassi, F. (2022, 19 mai). Avec Iconik, Enchanté et Hammerson repensent le *food court*. Business & Marchés. <https://www.businessmarches.com/avec-iconik-enchante-hammerson-repensent-food-court/>

²⁷⁹ Italie Deux. (s. d). *Accueil*. <https://www.italiedeux.com/fr>

²⁸⁰ Lelogeais, E. (2019, 5 août). *La restauration, nouvel eldorado des centres commerciaux*. Se Loger. <https://actualites-bureaux-commerces.seloger.com/locaux-pros/dossiers/la-restauration-nouvel-eldorado-des-centres-commerciaux-article-32206.html>

allemand. Les *food courts* peuvent également être vus comme des soutiens à la montée en gamme de l'offre de restauration des centres commerciaux. C'est en tout cas ce qu'indiquait Virginie Godard, co-dirigeante du *food court* Food Society de Lyon, quelques jours après son ouverture : « *Ramener dans le giron d'un centre commercial, où par définition la nourriture industrielle fait loi, le fait main et en direct d'adresses pépites, c'est un pied de nez à la malbouffe* »²⁸¹.

Finalement, nous avons constaté que le secteur de la restauration, y compris les *food courts*, est de plus en plus mobilisé par les sociétés exploitant des centres commerciaux, aussi bien dans les métropoles françaises qu'espagnoles.

²⁸¹ De la Roche, M.-C. (2021, 29 juin). Les food courts ou la folie des halles gourmandes. *Le Figaro*. <https://www.lefigaro.fr/gastronomie/les-food-courts-ou-la-folie-des-halles-gourmandes-20210629>

Annexe n°10 : Horaires d'ouverture des stands des restaurateurs de *food courts* et des *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles ayant au moins 300 000 habitants et qui étaient situés dans des projets urbains

Parmi les 20 *food courts* situés dans des projets urbains, dans sept d'entre eux les horaires d'ouverture étaient les mêmes pour le *food court* et pour l'ensemble des stands de restauration²⁸², dans sept d'entre eux les horaires d'ouverture étaient les mêmes pour l'ensemble des stands de restauration, mais étaient réduits par rapport à ceux du *food court*²⁸³ et dans deux d'entre eux les horaires d'ouverture étaient différents entre les stands de restauration et étaient réduits par rapport à ceux du *food court*²⁸⁴. Nous avons eu une absence de données pour quatre *food courts*²⁸⁵. Par ailleurs, il n'a pas toujours été possible de connaître les horaires de chaque stand, c'est pourquoi lorsque ce cas de figure se présentait, nous avons considéré que l'horaire de l'un (ou quand c'était possible de deux) des stands de restauration valait pour tous les autres. Le détail des horaires se trouve dans le tableau 15.

Nom du <i>food court</i> (AUF, temporalité)	Nom du projet urbain	Horaires des stands de restaurateurs	Horaires du <i>food court</i>
Calle Gourmet (Madrid, permanent)	Ermita del Santo	Vendredi et samedi de 12h00 à 00h00, dimanche de 12h00 à 18h00 ²⁸⁶	Vendredi et samedi de 12h00 à 00h00, dimanche de 12h00 à 18h00 ²⁸⁷
Mercabañal (Valence, permanent)	Cabanyal-Canyamelar	Les stands semblent tous avoir les mêmes horaires d'ouverture que le <i>food court</i> . Horaire du stand « Las Cremositas » en mai 2022 : 12h00-00h00 du mardi au jeudi et dimanche, 12h00-01h00	En mai 2022 : 12h00-00h00 du mardi au jeudi et dimanche, 12h00-01h00 du vendredi au samedi ²⁹⁰ . En janvier 2022 : Mardi et mercredi : 13h00-17h00 ;

²⁸² On retrouve dans ce cas de figure « Calle Gourmet », « Mercabañal », « Foodisto », « Food Society - Lyon », « Street Food Market - Halles de la Cartoucherie », « Lyon Crêpes Festival » et « Sur place ou à emporter ».

²⁸³ On retrouve dans ce cas de figure « Les 500 », « Dock B », « Heat », « La Boca FoodCourt », « La Friche Gourmande », « Food Market Part Dieu » et « Confluence Food Festival ».

²⁸⁴ On retrouve dans ce cas de figure « Estación Gourmet » et « Ground Control ».

²⁸⁵ On retrouve dans ce cas de figure « Chaud Bouillon à l'Avant-Goût », « La Gare du Sud », « Street Bouche Festival » et « Halle des chefs ».

²⁸⁶ Espacio Madrid. (2017, 3 février). *Calle Gourmet, el primer mercado gastronómico de street food a cubierto en Madrid*. <http://www.espaciomadrid.es/?p=37600>

²⁸⁷ Bac, M. (2017, 1^{er} février). *Abre un nuevo mercado gastronómico junto a Madrid Río*. Time Out. <https://www.timeout.es/madrid/es/blog/abre-un-nuevo-mercado-gastronomico-junto-a-madrid-rio-020117>

²⁹⁰ Mercabanyal. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 13 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/mercabanyal>

Foodisto (Paris, permanent)	ZAC de l'Horloge	Du lundi au dimanche de 11h00 à 23h00 ²⁹⁵	Du lundi au dimanche de 11h00 à 23h00 ²⁹⁶
Dock B (Paris, permanent)	ZAC du Port	Du mercredi au dimanche de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00 ²⁹⁷	Du mercredi au dimanche de 12h00 à 00h00 ²⁹⁸
Heat (Lyon, permanent)	ZAC 2 de Lyon Confluence	« Le dimanche, les containers sont ouverts pour le brunch de 11:30 à 16:00 » ²⁹⁹	« Durant sa période automnale, HEAT est ouvert : Du lundi au mercredi de 08:30 à 14:30 Jeudi & vendredi de 08:30 à 14:30 et de 18:30 à 23:00 Samedi de 11:00 à 23:00 Dimanche de 11:00 à 18:00 » ³⁰⁰
La Boca FoodCourt (Bordeaux, permanent)	ZAC Saint-Jean Belcier	Lundi et mardi : 11h30 - 14h30. Soir : ouverture uniquement pour privatisation Du mercredi au dimanche 11h30 -14h30 / 18h30- 22H30 ³⁰¹	Lundi, Mardi : 10h30 -14h30 Mercredi, Jeudi : 10h30 - 00h00 Vendredi, Samedi : 10h30 - 01h00 Dimanche : 10h30 - 23h00 ³⁰²
Food Society (Lyon, permanent)	ZAC Part-Dieu Ouest	Service en continu ³⁰³	Lundi - Samedi : 10h30 - 23h00

²⁹⁵ Paddock Paris. (s. d.). *Les restaurants*. <https://www.paddock-paris.com/fr/les-restaurants.php> ; Paddock Paris. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 27 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/PaddockParis/>

²⁹⁶ Paddock Paris. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 27 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/PaddockParis/>

²⁹⁷ Dock B. (2022, mars). *Bars & comptoirs*. https://dockbpantin.com/wp-content/uploads/2022/03/DOCKB_MENU.pdf

²⁹⁸ Dock B. (s. d.). *Pratique*. <https://dockbpantin.com/pratique/>

²⁹⁹ Heat. (s. d.). *F.A.Q.* <https://h-eat.eu/faq>

³⁰⁰ Heat. (s. d.). *F.A.Q.* <https://h-eat.eu/faq>

³⁰¹ La Boca FoodCourt. (s. d.). *Infos pratiques*. <https://labocafoodcourt.eu/infos-pratiques/>

³⁰² La Boca FoodCourt. (s. d.). *Infos pratiques*. <https://labocafoodcourt.eu/infos-pratiques/>

³⁰³ La Rédaction. (2021, 3 septembre). *J'ai testé le Food Society, the new place to be à Lyon*. Bourg-en-Bresse Ma(g)ville. <https://bourg-en-bresse.magville.fr/a-table/jai-teste-food-society-the-new-place-to-be-a-lyon/> ; Taybé. (2021, 2 novembre). [image jointe] [statut Facebook]. Facebook. <https://www.facebook.com/photo/?fbid=963817401011040&set=a.451250812267704>

			Dimanche : 10h30 - 22h00 ³⁰⁴
La Friche Gourmande – Lille (Lille, temporaire)	ZAC Fives Cail Babcock	« Nos stands de restaurants sont ouverts de 12h à 15h le dimanche midi et réouvrent de 19h à 22H le soir » ³⁰⁵	Mardi au Jeudi : 17h00-23h00 ; Vendredi et Samedi : 17h00-00h00 ; Dimanche : 12h00-23h00 ³⁰⁶
Chaud Bouillon à l'Avant-Goût (Lille, temporaire)	ZAC Fives Cail Babcock	Absence de données	Mercredi et Jeudi : 17h30-22h30 ; Vendredi : 17h30-23h00 ; Samedi : 14h00-23h00 ; Dimanche : 12h00-19h00 ³⁰⁷
Les 500 (Toulouse, temporaire)	ZAC de la Cartoucherie	Stands de restauration ouverts du lundi au dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h30 et stands de boissons ouverts de 11h00 à 23h00 du dimanche au mercredi et de 11h00 à 00h00 du jeudi au samedi ³⁰⁸	De 10h00 à 23h00 du dimanche au mercredi et de 10h00 à 00h00 du mardi au samedi ³⁰⁹
Ground Control (Paris, temporaire)	Lotissement Les Messageries	Des horaires différents entre les stands ³¹⁰ . Par exemple, en juin 2021, un stand de restauration ouvrait au public de 12h00 à 14h30 ou 15h00 et de 19h00 à 22h30 (entretien restaurateur Ground Control, 2021) et au 1 ^{er} août 2022, parmi les sept stands de restauration présents au sein de la halle, seul le stand « Ground Epicerie » qui vend autant des boissons que de la petite	Mercredi et jeudi : 12h00-00h00, Vendredi et Samedi : 12h00-01h00 ; Dimanche : 12h00-22h30 ³¹²

³⁰⁴ Food Society. (s. d.). *Contacts*. <https://foodsociety.fr/contacts.php>

³⁰⁵ La Friche Gourmande. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 12 septembre 2022 à <https://fr-fr.facebook.com/lafrichegourmande/>

³⁰⁶ La Friche Gourmande. (s. d.). <http://www.lafrichegourmande.com/>

³⁰⁷ Chaud Bouillon. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/chaudbouillonlille/>

³⁰⁸ Les 500. (s. d.). *Contact*. <https://www.les-500.fr/contact/>

³⁰⁹ Les 500. (s. d.). *Contact*. <https://www.les-500.fr/contact/>

³¹⁰ Ground Control. (s. d.). *déjeuner & dîner*. <https://www.groundcontrolparis.com/le-lieu/manger-boire/>

³¹² Ground Control. (s. d.). <https://www.groundcontrolparis.com/>

		restauration est ouvert en continu ³¹¹	
Food Market Part Dieu (Lyon, temporaire)	ZAC Part-Dieu Ouest	Service en continu de 11h00 à 19h30 pour l'un des stands (Bistro Zakka) en 2019 ³¹³ tout comme pour un autre stand (Pout's Corner) en 2020 ³¹⁴	8h30-20h00 du lundi au samedi ³¹⁵
Street Bouche Festival (Strasbourg, éphémère)	ZAC des Deux-Rives	Absence de données	11h00-23h00 samedi 22 septembre 2018 et 10h00-21h00 dimanche 23 septembre 2018 ³¹⁶
Street Food Market - Halles de la Cartoucherie (Toulouse, éphémère)	ZAC de la Cartoucherie	12h00-16h00 le dimanche 19 mai 2019 ³¹⁷	12h00-16h00 le dimanche 19 mai 2019 ³¹⁸
Halle des chefs (Nantes, éphémère)	ZAC Ile de Nantes Sud-Ouest	Absence de données	Absence de données
Lyon Crêpes Festival (Lyon, éphémère)	ZAC 2 du projet urbain Lyon Confluence	11h30-23h00 samedi 1 ^{er} février 2020 et 11h00-18h00 le dimanche 2 février 2020 ³¹⁹	11h30-23h00 samedi 1 ^{er} février 2020 et 11h00-18h00 le dimanche 2 février 2020 ³²⁰
Confluence Food Festival (Lyon, éphémère)	ZAC 1 du projet urbain Lyon Confluence	En 2018 : Jeudi 21 juin de 19h à 23h	En 2018 : Jeudi 21 juin de 16h à 00h

³¹¹ Ground Control. (s. d.). <https://www.groundcontrolparis.com/>

³¹³ Bistro Zakka. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 12 septembre 2022 à <https://fr-fr.facebook.com/bistrozakka/>

³¹⁴ Pouts' Corner. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 12 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/poutscorner/>

³¹⁵ Food Market Part Dieu. (s. d.). *Instagram*. <https://www.instagram.com/lefoodmarketpartdieu/>

³¹⁶ JDS. (s. d.). *Street Bouche Festival Strasbourg*. https://www.jds.fr/agenda/manifestations/street-bouche-festival-strasbourg-94625_A

³¹⁷ Taco Time Occitanie. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 13 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/TacoTimeOccitanie>

³¹⁸ Street Food Market. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 13 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/events/563150077525774/>

³¹⁹ Chandeleur 2020 - Le Lyon Crêpes Festival Revient ! (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à https://www.facebook.com/events/477654089783515/477654093116848/?active_tab=about

³²⁰ Chandeleur 2020 - Le Lyon Crêpes Festival Revient ! (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à https://www.facebook.com/events/477654089783515/477654093116848/?active_tab=about

		Vendredi 22 juin et samedi 23 juin de 12h à 15h, puis de 19h à 23h Dimanche 24 juin de 12h à 15h, puis de 19h à 22h ³²¹	Vendredi 22 juin et samedi 23 juin de 10h à 23h Dimanche 24 juin de 10h à 22h ³²²
Sur place ou à emporter (Lyon, éphémère)	ZAC Gratte-ciel Nord	En 2021 : vendredi 15 octobre de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 22h00, samedi 16 octobre de 12h00 à 15h00 et de 19h30 à 22h00 et dimanche 17 octobre de 10h00 à 14h00 ³²³	En 2021 : vendredi 15 octobre de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 22h00, samedi 16 octobre de 12h00 à 15h00 et de 19h30 à 22h00 et dimanche 17 octobre de 10h00 à 14h00 ³²⁴

Tableau 15 : Horaires d'ouverture des stands des restaurateurs de *food courts* et des *food courts* en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles ayant au moins 300 000 habitants et qui étaient situés dans des projets urbains

Sources : indiquées en notes de bas de page ; Réalisation : J. Haquet, 2023

³²¹ Confluence Food Festival. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/events/237775010329855/237775026996520/>

³²² Confluence Food Festival. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 6 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/events/237775010329855/237775026996520/>

³²³ Festival sur place ou à emporter. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 13 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/festivalspoae>

³²⁴ Festival sur place ou à emporter. (s. d.). *Accueil* [page Facebook]. Facebook. Repéré le 13 septembre 2022 à <https://www.facebook.com/festivalspoae>

Annexe n°11 : Des mois d'ouverture disparates entre les *food courts* éphémères et temporaires des métropoles françaises et espagnoles

Nous observons à l'aide de la figure 6 que les mois d'ouverture privilégiés par les dirigeants de *food courts* temporaires français sont ceux de la période estivale avec un pic lors des mois de juillet et d'août avec 19 *food courts* ouverts contre 4 lors des mois de janvier, février et mars où ils sont le moins nombreux à être ouverts.

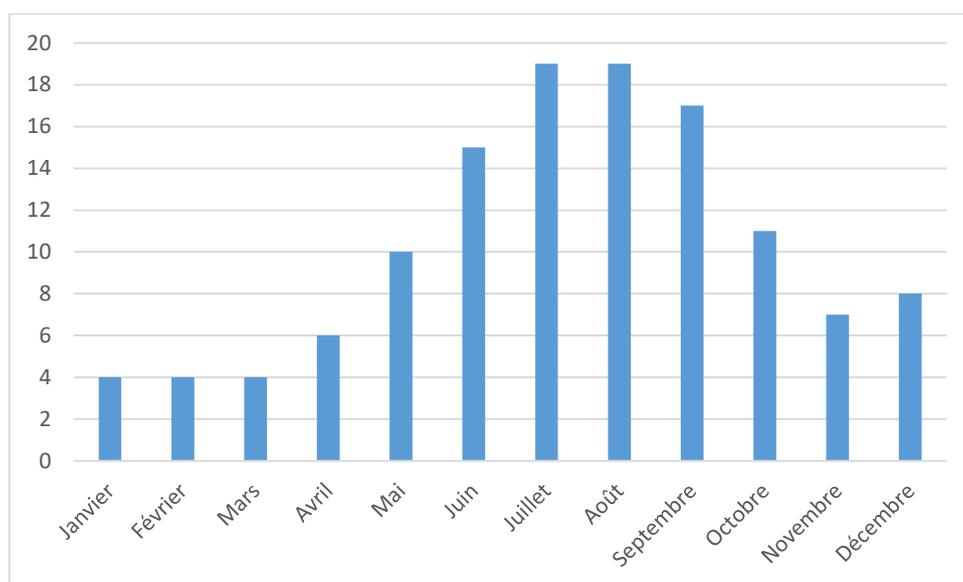


Figure 6 : Mois d'ouverture des *food courts* temporaires des AUF françaises d'au moins 300 000 habitants au cours d'une année d'ouverture

Source : BDD de J. Haquet, données comprises entre janvier 2018 et décembre 2021³²⁵ ; Réalisation : J. Haquet, 2023

Les *food courts* temporaires situés dans des projets urbains ont quant à eux connu des mois d'ouverture assez variés. Un d'entre eux est ouvert depuis le mois de mai 2017 (« Ground Control »), un autre a été en activité entre le mois de mai 2019 et le mois de mars 2020 (« Food Market Part Dieu »), un *food court* a ouvert au mois de décembre 2021 et a été en activité lors de toute l'année 2022 (« Les 500 »), un *food court* a ouvert du mois de mai au mois de septembre 2018 et du mois d'avril au mois de septembre 2019 (« La Friche Gourmande » de

³²⁵ Méthodologie : Au cas où un *food court* ouvert moins d'un an d'affilée n'avait pas les mêmes mois d'ouverture d'une année sur l'autre, nous avons conservé l'année où le *food court* a ouvert le plus de jours. En revanche, si un *food court* a ouvert plus d'un an d'affilée, mais pas durant les mêmes mois, nous avons considéré qu'il avait ouvert tous les mois de l'année.

Si c'est l'année 2020 qui est entrée en ligne de compte dans ce graphique, nous avons considéré que le *food court* était ouvert même s'il avait été fermé durant un mois complet en raison de la fermeture des établissements de restauration par le gouvernement français s'il avait été ouvert au moins une journée avant cette fermeture obligatoire et au moins une journée après cette fermeture.

Lille) et un *food court* a ouvert du mois de juillet au mois d'août 2020 (« Chaud Bouillon à l'Avant-Goût »).

Nous observons à partir de la figure 7 que le mois de septembre est le mois d'ouverture privilégié par les dirigeants de *food courts* éphémères français (avec 22 *food courts* éphémères ouverts) assez loin devant le mois de juin (14) puis de mai (10). C'est lors des mois de novembre et de janvier où ils sont le moins nombreux à être ouverts (2).

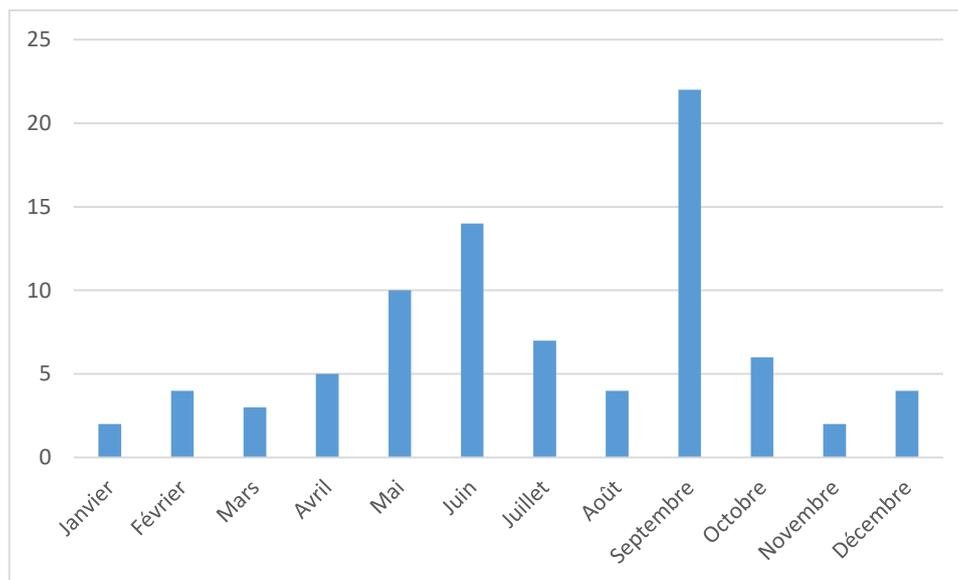


Figure 7 : Mois d'ouverture des *food courts* éphémères des AUF françaises d'au moins 300 000 habitants au cours d'une année d'ouverture

Source : BDD de J. Haquet, données comprises entre janvier 2018 et décembre 2021³²⁶; Réalisation : J. Haquet, 2023

Les *food courts* éphémères situés dans des projets urbains ont connu des mois d'ouverture assez variés avec une surreprésentation du mois de septembre comme pour l'ensemble des *food courts* éphémères. Un d'entre eux a ouvert uniquement un dimanche du mois de mai 2019 (« Street Food Market - Halles de la Cartoucherie »), un autre a été en activité le premier week-end du mois de février 2020 en lien avec la fête de la Chandeleur (« Lyon Crêpes Festival »), un autre *food court* a eu lieu quatre jours en juin 2018 et deux jours en juillet 2019 (« Confluence Food Festival »), un autre a lieu tous les ans sur plusieurs jours au milieu du mois d'octobre (« Sur place ou à emporter »), un autre a eu lieu un samedi et un dimanche à la fin du mois de septembre 2018 (« Street Bouche Festival ») et enfin un dernier a eu lieu un dimanche à la fin du mois de septembre 2019 (« Halle des chefs »).

³²⁶ Méthodologie : Au cas où un *food court* n'avait pas les mêmes mois d'ouverture d'une année sur l'autre, nous avons conservé l'année où le *food court* a ouvert le plus de jours ou d'heures.

En Espagne, nous avons préalablement indiqué que les deux *food courts* temporaires étaient ouverts durant plusieurs années d'affilée. Ainsi, ils étaient ouverts tous les mois. L'un d'eux était situé dans un projet urbain (« Estación Gourmet »). En ce qui concerne, les *food courts* éphémères, on peut voir à l'aide de la figure 8 qu'ils étaient le plus ouverts en octobre et novembre (5) puis en juin, septembre et décembre (4). Aucun d'entre eux n'a été ouvert en janvier, février, mars et juillet. On remarque en Espagne une coupure plus nette qu'en France entre les mois où les *food courts* éphémères sont ouverts et ceux où ils ne le sont pas. Pour rappel, aucun *food court* éphémère espagnol n'est situé dans un projet urbain.

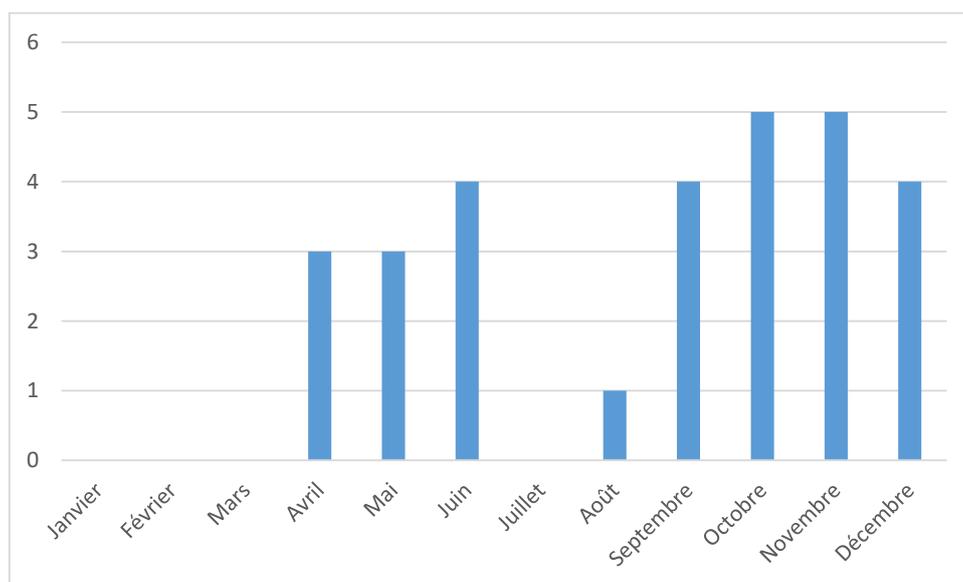


Figure 8 : Mois d'ouverture des *food courts* éphémères des AUF espagnoles d'au moins 300 000 habitants au cours d'une année d'ouverture

Source : BDD de J. Haquet, données comprises entre janvier 2018 et décembre 2021³²⁷ ; Réalisation : J. Haquet, 2023

³²⁷ Méthodologie : Au cas où un *food court* n'avait pas les mêmes mois d'ouverture d'une année sur l'autre, nous avons conservé l'année où le *food court* a ouvert le plus de jours ou d'heures. Les quelques fois où des *food courts* ont ouvert dans plusieurs communes appartenant à une même AUF au cours d'une même année, nous avons seulement conservé les dates de la commune que nous avons retenue en tant que commune principale (du fait de l'adresse dans laquelle le *food court* a été le plus souvent présent).

Annexe n°12 : Genèse du phasage du projet urbain Fives Cail Babcock

Attardons-nous désormais sur le fait que le projet urbain FCB a été séquencé en deux phases opérationnelles principales. Cette décision s'explique par des choix de la maîtrise d'ouvrage que nous allons exposer. Ces choix ont reposé sur des considérations financières (enveloppe budgétaire disponible pour une première phase, volonté de ne pas laisser certains bâtiments se dégrader) et urbanistiques (choix de programmation et de formes urbaines) pour impulser les usages et les investissements immobiliers espérés. Tout d'abord, en 2005, la maîtrise d'ouvrage a incité les équipes candidates à la maîtrise d'œuvre sélectionnées pour la phase fermée du marché de définition à distinguer une première phase de programmation contenant « *la bourse du travail* », « *le lycée hôtelier* », « *une première tranche de logements* » et « *une première tranche d'espaces verts* » dans le but d'« *amorcer et générer la transformation des usages et de l'image du site* ». Puis un phasage de l'opération en deux parties a été acté en 2010 (Tauw France, 2010, p. 92). Ensuite, une fois la Soreli désignée comme aménageur et maître d'ouvrage délégué, les financeurs du projet d'aménagement – principalement la MEL et la Ville de Lille – lui ont proposé de débloquer une partie de leurs participations financières pour réaliser sur les 10 années à venir une première partie des aménagements du projet urbain. Le choix du périmètre de cette phase a été influencé par le positionnement retenu pour le lycée hôtelier dans le dossier de création de la ZAC. Cet équipement était situé au nord de la ZAC. Étant donné qu'il s'agissait d'une des premières opérations à réaliser, il a été décidé de placer la première phase au nord du périmètre du projet urbain. Puis pour délimiter précisément ce périmètre, l'aménageur s'est imposé comme objectif de rendre « *crédible puis attractif* » le projet urbain à la fin de la première phase. Cela devait permettre à la deuxième phase de démarrer sereinement. En effet, rendre crédible ce projet urbain était un défi puisqu'au début l'aménageur estimait que « *personne ne croyait à ce projet, venir y construire ce n'était pas une évidence* ». Pour donner de la crédibilité à la première phase, il a été en premier lieu décidé de rendre le site accessible puis traversant d'est en ouest – à partir de la création de la rue André Ballet depuis la station de métro Marbrerie vers la halle F7 transformée en passage couvert qui donne sur le cours Jean-François Cail qui permet ensuite de rejoindre le boulevard de l'Usine³²⁸. Ensuite, la programmation de 500 logements neufs répartis autour des halles conservées a été décidée. La Soreli parle à ce propos de « *masse critique* ». C'est-à-dire que ce nombre a été jugé comme

³²⁸ L'ensemble des espaces publics de la première phase du projet urbain ont été ouverts au grand public à partir du mois de septembre 2021. Source : Barles, S. (2021, 21 septembre). Longtemps un trou noir au cœur du quartier, Fives-Cail s'ouvre à la traversée. *La Voix du Nord*. <https://www.lavoixdunord.fr/1072819/article/2021-09-21/longtemps-un-trou-noir-au-coeur-du-quartier-fives-cail-s-ouvre-la-traversee>

Il faut toutefois noter qu'au mois de juin 2022, le passage était fermé de 22h30 à 7h00, ce qui empêchait la traversée complète du site et réduisait donc son accessibilité (Soreli, 2022).

apte à « *renverser l'image* » et à « *créer un marché immobilier* » (entretien Soreli, 2021). De toute façon, il n'était pas envisageable de construire d'un seul coup les 1 200 logements prévus dans le projet urbain compte tenu de l'état du marché local de l'habitat (entretien Ville de Lille n°3, 2021). Enfin, il a été choisi de réhabiliter un premier ensemble de halles dans le cœur du site qui puisse accueillir une programmation pouvant intéresser des personnes extérieures au quartier de Fives. Cette initiative constituerait d'ailleurs aussi un facteur d'attractivité (entretien Soreli, 2021). Un élu de la Ville de Lille (entretien Ville de Lille n°3, 2021) ajoute que le lycée hôtelier et la réhabilitation du bâtiment ayant autrefois accueilli les bureaux de l'usine en Bourse du travail faisaient partie des « *éléments structurants* » qui ont permis d'aboutir au choix du périmètre de la première phase. Il estime que le bâtiment qui accueillait autrefois les bureaux de l'usine se serait dégradé si la réhabilitation avait été réalisée plus tard, ce qui aurait engendré des coûts plus importants. Par ailleurs, la proximité du lycée hôtelier avec le métro permet de dire à la Ville de Lille que « *ce site il est adressé sur les transports collectifs* ». Le choix du périmètre de la première phase s'expliquerait ainsi également par la volonté d' « *adresser très vite le site sur les transports collectifs, en disant : « il faut qu'on s'habitue à venir à Fives Cail en transports collectifs plutôt que d'être dépendant de la voiture* » ». La première phase aurait pu commencer par le sud autour de l'aménagement du parc, mais selon un élu de la Ville de Lille cela n'aurait pas incité les gens à venir à FCB en transport public ni permis de créer une « *adresse* ». Au mois de février 2021, cet élu estimait que « *Fives Cail commence à devenir une adresse en y engendrant des flux, ces flux qui sont des lycéens du lycée hôtelier international, qui sont les syndicalistes de la Bourse du Travail* » (entretien Ville de Lille n°3, 2021). Pour résumer, l'équipe de maîtrise d'ouvrage a estimé que la construction de nouvelles voies était un préalable pour inciter des institutions publiques et privées à construire ou s'installer dans le site du projet urbain. Compte tenu de la réalisation d'équipements publics plusieurs années avant la livraison des premiers programmes immobiliers privés, il semblerait que les équipements publics ont été vus comme les plus à même d'attirer de premiers flux réguliers sur le site et de rassurer les promoteurs sur l'engagement du secteur public afin de permettre l'aménagement d'un quartier attractif sur ce site. Enfin, notons que dans les faits la mise en œuvre de ce phasage n'a pas toujours été conforme aux prises de décisions initialement prévues que nous venons d'exposer³²⁹, ce qui va dans le sens des affirmations de G. Pinson (2009) sur le caractère évolutif des projets urbains.

³²⁹ Par exemple, dans l'étude d'impact de la ZAC FCB réalisée en 2010, les ouvertures du passage couvert et de la cour Ouest étaient prévues dans la deuxième phase du projet urbain (Tauw France, 2010), alors que l'on a vu qu'elles ont été effectives dès la première phase du projet urbain.

En dehors de la concession d'aménagement attribuée à la Soreli en 2011, jusqu'à la fin de l'année 2016, lors de la « *phase 0* » du projet urbain, la Ville de Lille « *a réhabilité un bâtiment accueillant la bourse du travail et a construit le Lycée Hôtelier International [en partie dans des halles préexistantes], le passage de l'Internationale*

Table des figures

Figure 1 : Self du groupe bancaire BPCE adoptant l'organisation spatiale d'un <i>food court</i> à Paris	6
Figure 2 : Le plan de la cinquième édition du <i>food court</i> Street Bouche Festival à Strasbourg au mois de septembre 2020	38
Figure 3 : Vue aérienne du Street Bouche Festival à Strasbourg au mois de septembre 2021	38
Figure 4 : L'aménagement intérieur du <i>food court</i> Kitchen Market Lille le jour de son ouverture, le 1 ^{er} juin 2021	39
Figure 5 : Système d'acteurs et interrelations types des <i>food courts</i> temporaires et permanents en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles d'au moins 300 000 habitants.....	53
Figure 6 : Mois d'ouverture des <i>food courts</i> temporaires des AUF françaises d'au moins 300 000 habitants au cours d'une année d'ouverture	84
Figure 7 : Mois d'ouverture des <i>food courts</i> éphémères des AUF françaises d'au moins 300 000 habitants au cours d'une année d'ouverture	85
Figure 8 : Mois d'ouverture des <i>food courts</i> éphémères des AUF espagnoles d'au moins 300 000 habitants au cours d'une année d'ouverture	86

Table des tableaux

Tableau 1 : Liste des <i>food courts</i> en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF espagnoles comptant au moins 300 000 habitants	20
Tableau 2 : Liste des <i>food courts</i> en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises comptant au moins 300 000 habitants	26
Tableau 3 : Les appellations des <i>food courts</i> par leurs propriétaires en France.....	28
Tableau 4 : Les appellations des <i>food courts</i> permanents par leurs propriétaires en France ...	28
Tableau 5 : Les appellations des <i>food courts</i> temporaires par leurs propriétaires en France...	29
Tableau 6 : Les appellations des <i>food courts</i> éphémères par leurs propriétaires en France	29
Tableau 7 : Les appellations des <i>food courts</i> par leurs propriétaires en Espagne	30
Tableau 8 : Les appellations des <i>food courts</i> permanents par leurs propriétaires en Espagne	31
Tableau 9 : Les appellations des <i>food courts</i> éphémères par leurs propriétaires en Espagne..	31
Tableau 10 : Nombre moyen de stands de restauration des <i>food courts</i> français en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF d'au moins 300 000 habitants	34
Tableau 11 : Nombre moyen de stands de boisson des <i>food courts</i> français en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF d'au moins 300 000 habitants	34
Tableau 12 : Nombre moyen de stands de restauration des <i>food courts</i> espagnols en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF d'au moins 300 000 habitants	35
Tableau 13 : Nombre moyen de stands de boisson des <i>food courts</i> espagnols en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF d'au moins 300 000 habitants	35

[dans une halle préexistante] et un gymnase municipal ». Il s'agissait des premiers équipements ouverts au public. Lors de la même période, la Soreli a également créé une rue reliant le nord du site à la station de métro Marbrerie. Toutefois, dans la grande majorité des plans du projet urbain ces éléments programmatiques ont été rattachés à la première phase opérationnelle du projet urbain (Soreli, 2020a, p. 20 et 21).

Tableau 14 : Caractéristiques principales du modèle économique des exploitants de 11 <i>food courts</i> temporaires et permanents français et espagnols en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF d'au moins 300 000 habitants	48
Tableau 15 : Horaires d'ouverture des stands des restaurateurs de <i>food courts</i> et des <i>food courts</i> en activité au moins une journée entre 2018 et 2021 dans les AUF françaises et espagnoles ayant au moins 300 000 habitants et qui étaient situés dans des projets urbains...	83