

Les halles de la Major à Marseille. Au service d'un terroir d'excellence



À Marseille sur fond d'arcades en pierres de taille, les halles proposent 600 m2 exclusivement dédiés aux produits remarquables qui font la richesse de notre gastronomie.

INÉDIT. Ce concept fédérateur, qui vise à instaurer le dialogue et l'échange entre l'artisan et le client, a été imaginé par Antoine Siffrein-Blanc, fin gourmet et amateur de bonnes chères. Véritable lieu de vie, les halles c'est finalement la communion de dix artisans passionnés réunis ici pour partager avec le plus grand nombre leur métier, leur savoir-faire, leur produit, l'essence même de leur commerce : pâtissier (Gérald Passédât), bar tapas, primeur, boucher, écailler, épicerie fine italienne, glacier, poissonnier, traiteur et fromager et caviste...

Un lieu unique au service de la haute gastronomie pour garnir son panier ou butiner sur place, les richesses d'artisans triés sur le volet.

• **Les halles de la Major**
12, quai de la Tourette - Les voûtes de la Major
13002 Marseille
Ouvert 7 jours sur 7 de 9h à 19h.
Tél. (0)4 91 45 80 10
<http://www.leshallesdelamajor.com>
hello@leshallesdelamajor.com

(photo Lisa Ricciotti)

Publié le 8 septembre 2014

Actualités

Les étoiles de Mougins. Le compte à rebours est lancé



Le maire, Richard Galy, a présenté les grandes lignes de la 9^e édition du festival international de la gastronomie, qui rend hommage cette année aux pâtisseries.

[Lire la suite...](#)

La table du vallon. Mas du grand vallon à Mougins. Semaine des épicuriens



Afin de faire découvrir la cuisine du chef niçois Cédric Calzia, l'hôtel mouginois propose un menu spécial autour des agrumes... à moins 30 % ! [Lire la suite...](#)

Polli. L'art de l'antipasti



Pendant les mois de septembre et octobre, Polli met ses antipasti à disposition de l'imagination des chefs de la rue Delille à Nice et de l'artiste Toscan

Newsletter

S'abonner à l'alerte parution ✉

Iphone

Application email-gourmand pour Iphone



À TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT !

L'agenda

09 Septembre 2014 (12:00)

Déjeuner Nice-Matin à Nice

Le temps d'un repas pensé autour de la feuille de chou, d'anciens journalistes et grandes plumes de Nice-Matin, Jacques...

09 Septembre 2014 (20:30)

Dégustations sur l'île Supperclub à Marseille

La dégustation réunira, dans la baie du Roucas-blanc, 9 chefs marseillais et bartenders réputés, sur le 1er restaurant...

09 Septembre 2014 (20:30)

Soirée dégustation foire aux vins Intermarché Menton

A l'honneur les Challengers, des vins qui méritent d'être connus. En présence de Jean-Pierre Rous, maître sommelier de...

10 Septembre 2014 (20:30)

Dégustations sur l'île Supperclub à Marseille

La dégustation réunira, dans la baie du Roucas-blanc, 9 chefs marseillais et bartenders réputés, sur le 1er restaurant...

Toutes nos Rubriques

- Associations
- Boutiques
- Cours de cuisine
- Edition
- Evénements
- Gastronomie
- Maison d'hôtes
- Ouvertures
- Produits
- Retour sur image
- Soirées
- Tourisme
- Vins
- Bars
- Chefs
- Débats
- Enseignement
- Festivités
- Hôtels
- Matériel
- Pâtisserie
- Rendez-vous
- Salons
- Sommelier
- Traiteur
- Boissons
- Concours
- Décès
- Entreprises
- Fêtes
- Idée week-end
- Métiers de bouche
- Presse
- Restaurants
- Sites Internet
- Télévision
- Trophées

Dernières actualités

L'esprit de la violette à Aix-en-Provence. Cuisine d'auteur

Les étoiles de Mougins. Le compte à rebours est lancé

La table du vallon. Mas du grand vallon à Mougins. Semaine des épicuriens

Polli. L'art de l'antipasti

Académie nationale de cuisine. Intronisations dans les Bouches-du-Rhône

Les halles de la Major à Marseille. Au service d'un terroir d'excellence

La boîte à pizza. La pissaladière revisitée par Philippe Labbé

Disciples Escoffier international. Une rencontre des saveurs et des talents au féminin à la Réunion

Le vin de la semaine. Les Javelles. Collection cépage rare

Giffard. La voire orisonnière

em@il gourmand

Gérard et Michelle Bernar
Rédaction et photographies

19, avenue de la croix des gardes
06400 Cannes

(0)6 33 55 01 19

gerard.emailgourmand@gmail.com

La vraie charcuterie corse. Où la trouver ? comment distinguer les produits originaux ? Les efforts entrepris par les éleveurs semblent sur le point de porter leurs fruits : un AOC ne devrait plus tarder à apporter à la charcuterie corse son passeport pour les assiettes des gourmets. En savoir plus sur la vraie charcuterie corse