

DIJON

Commerces : comment le centre-ville se redessine

Malgré un an et demi de crise sanitaire, la vacance commerciale reste faible dans le cœur de ville de Dijon. De nouveaux concepts s'installent dans les cellules disponibles. La nouvelle restauration rapide, souvent à thème, gagne du terrain alors que le prêt-à-porter s'efface peu à peu du paysage.

■ Une vacance commerciale faible

Cela n'était pas gagné. Alors que le Covid-19 frappe depuis de longs mois, le centre-ville de Dijon conserve son attractivité. « Il n'y a pas beaucoup de vacance en ce moment, moins de 5 % sur la zone piétonne », indique Philippe Maitre, dont le cabinet immobilier installé rue de la Préfecture est spécialisé dans la cession de fonds de commerce. L'expert assure même : « Nous avons des difficultés à trouver des locaux pour ceux qui veulent s'installer ».

■ L'essor d'une nouvelle restauration rapide

« La demande que nous avons est essentiellement sur la restauration rapide, à emporter (lire par ailleurs) », précise Philippe Maitre. Fin



Chez mes sœurs a ouvert fin septembre un point de vente au centre-ville, 3 rue Musette à Dijon.

Photo LBP/C. M.

septembre, Chez mes sœurs, déjà implanté avenue de la Concorde ainsi que sous forme de kiosque automatique au centre commercial Toison d'Or, a ainsi concrétisé son

arrivée au centre-ville (3, rue Musette). Au début du mois, le bar à couscous Muima avait ouvert au numéro 16 de la même rue.

« Ce que l'on observe, c'est

le remplacement du prêt à porter », analyse notre interlocuteur. Ces derniers temps, en effet, les boutiques de plusieurs grandes chaînes de mode et de chaussures ont fermé

leur magasin dijonnais (comme André et Brice, rue de la Liberté, ou Celio, rue du Bourg). Philippe Maitre note toutefois que « la référence pour le textile reste la rue du Bourg ». Quant aux installations d'agences bancaires : « C'est fini, encore plus depuis le Covid. Toutes les opérations se font désormais à distance ».

■ La vente à emporter pour limiter les investissements

La pandémie participe à refaçonner le visage commercial du centre-ville. « Nous installons actuellement un boucher haut de gamme. Tout ce qui est alimentaire marche très bien », souligne Philippe Maitre. Qui analyse que, globalement, « ce sont des projets qui ne craignent pas trop la crise avec des concepts de vente à emporter, des locaux pas très grands et des loyers pas très importants ».

Des investissements mesurés et la possibilité de poursuivre l'activité en cas de restrictions liées à la crise sanitaire, voilà ce qui semble avoir le vent en poupe en cette fin d'année 2021.

Cloé MAKRIDES

Un bar à vins où venir boire son année de naissance

Olivier Lombard, 47 ans, ouvrira vendredi 8 octobre son bar à vins spécialisé dans les vieux millésimes. Il reprend le Caveau de Saulx, rue Vannerie à Dijon, dont il fait évoluer le concept. Dans le décor magnifique des anciennes cuisines de l'hôtel de Saulx, datant du XVI^e siècle, ce passionné de vieux vins proposera notamment à ses clients de venir boire leur année de naissance (avant 1970, il faudra réserver, précise-t-il).

« Dans ma cave, j'ai des bouteilles jusqu'à 1910 », glisse Olivier Lombard. Qui, en 21 ans, a accumulé pas moins de 2 500 références. « J'ai tellement bu de vins fabuleux que j'ai plus de plaisir aujourd'hui à les faire goûter aux autres », affirme-t-il.

■ « Je ne veux pas être élitiste »

Olivier Lombard fera déguster des vins français et étrangers. « Il y aura tous les prix car je ne veux pas être élitiste », souligne-t-il. Compter de 45 € à plus de 1 000 € la bouteille. Les vins au verre, eux, débiteront autour de 5 € pour les vins jeunes, tandis qu'il sera aussi possible de s'offrir des vieux vins de 20 ou 30 ans (à 12 € le verre, par exemple). « Tous les vieux digestifs et des champagnes haut de gamme » seront également à la carte.



Olivier Lombard reprend le Caveau de Saulx, rue Vannerie. Photo LBP/C. M.

Le Dijonnais proposera des planches avec sa propre charcuterie, ses casseroles d'escargots à l'époisses et aux girolles et ses œufs meurettes au vieux vin. Des dégustations à l'aveugle et des ateliers œnologiques seront également au programme.

L'un des deux caveaux de 100 m² pourra être privatif (30 à 40 personnes) tandis que l'autre sera réservé à la clientèle du bar (une quarantaine de places assises).

Celui qui est par ailleurs le patron de la boutique Bouygues Telecom de la rue de la Liberté depuis 17 ans n'a pas souhaité

communiquer le montant investi dans ce projet. « Actuellement, les gens ne se battent pas pour ouvrir un bar. Avoir mon activité par ailleurs me sécurise », reconnaît-il. Locataire des murs, il va embaucher quatre personnes formées en œnologie. Et compte aussi se lancer dans la vente à emporter. « On fera un peu caviste. Il sera possible de venir chercher sa bouteille, et par la suite nous proposerons peut-être aussi nos planches à emporter », annonce-t-il.

Ouvert du mercredi au samedi, de 18 heures à 2 heures du matin

Les saveurs exotiques ont le vent en poupe



L'enseigne de poké bowl Pokawa débarque rue des Godrans.

Photo LBP/C. M.

Parmi les récentes installations au centre-ville de Dijon et les ouvertures imminentes, nombreuses sont les offres de restauration thématiques. Comme celle de Chez mes sœurs, que nous évoquions par ailleurs et dont les recettes s'inspirent des cuisines du monde. Ou les « saveurs du sud » proposées par le bar à couscous Muima, également rue Musette. L'Alsacien, ouvert en août rue Mably, mise quant à lui sur la flammekueche. Les burgers ne sont pas en reste avec l'implantation prochaine de Burger King rue de la Liberté. Du côté des événements à venir, on peut aussi noter que l'enseigne Pokawa et ses poké bowls inspirés des saveurs hawaïennes s'approprient à débarquer rue des Godrans. La franchise, leader dans son domaine, compte désormais plus de cinquante restaurants. Enfin, c'est également sur l'exotisme que misera le bar à cocktail L'Archipel, qui doit ouvrir en novembre place Grangier (anciennement Carré blanc). La carte de l'établissement a été réalisée en collaboration avec des barmen des quatre coins du monde, et les boissons seront servies dans des verres tiki d'origine polynésienne, avec l'objectif de transporter les clients dans les îles...