

## JUSTICE

Une famille se déchire pour une affaire de succession

PAGE 5

## CONCERT

La star Dajou sur scène à Saint-Martin pour ses fans

PAGE 7

## ÉVÈNEMENT

Sublime Layla Berry, Miss Saint-Martin Saint-Barthélemy

PAGE 6



0,50 €

Lundi 7 Octobre 2019 - N° 3635

# Le Pélican

Le Quotidien de l'île de Saint-Martin, Antilles Françaises

St. Serge

## Déménagement imminent pour les «lolos» du front du mer



Photo © Florianne Amblard

Les restaurants situés près de la place du marché à Marigot vont pouvoir **déménager dans deux semaines**. Ils vont prendre leurs nouveaux quartiers, à quelques mètres de là, dans des conteneurs. Une situation qui devrait être **temporaire, pendant deux ou trois ans**, en attendant la démolition puis la reconstruction des restaurants actuels.

LIRE EN PAGES 2 ET 3



**ECOFIP**  
Ingénierie & Financement Outre-Mer

Spécialisé dans le financement en défiscalisation industrielle pour les entreprises

Agence ECOFIP Îles du Nord : Port de Galisbay 97150 St-Martin



Taï GHZALALE  
tg@ecofip.com

Josette  
PIERRE-LOUIS  
jpl@ecofip.com

05 90 323 053  
06 90 889 175

Cours  
du dollar

1€=1.0971 \$  
1\$=0.9115 €



## Les «lolos» du Front de mer déménagent bientôt

**TOURISME.** Les restaurants situés près de la place du marché à Marigot vont pouvoir déménager dans deux semaines. Ils vont prendre leurs nouveaux quartiers, à quelques mètres de là, dans des conteneurs. Une situation qui devrait être temporaire, pendant deux ou trois ans, en attendant la démolition puis la reconstruction des restaurants actuels.

FLORIANNE AMBLARD

Construit à la fin des années 1990, le marché de Marigot est devenu emblématique pour le tourisme de l'île. Entre les restaurants de mets locaux et le marché aux souvenirs, c'est ici que s'arrêtent souvent pendant plusieurs heures les touristes fraîchement débarqués des bateaux de croisières. Endommagé pendant l'ouragan Irma, l'édifice nécessite aujourd'hui une grosse rénovation. La Collectivité a décidé de démolir les restaurants pour remettre les lieux en conformité. Durant cette période de démolition et de reconstruction, les restaurateurs présents vont devoir patienter sans totalement suspendre leur activité. La Collectivité livrera dans une quinzaine de jours les conteneurs dans lesquels les restaurateurs pourront exercer temporairement.

### DES CONTENEURS PROVISOIRES

Ce sont 18 conteneurs gris habillés de bardage en bois qui ont été installés sur un deck, là où se trouvait le marché aux fruits et légumes avant le passage d'Irma. Des conteneurs de 14m<sup>2</sup> dans lesquels les restaurateurs installeront leur cuisine. Ils seront tous raccordés sur le réseau d'eau et d'électricité. Les conteneurs reposent sur des fondations de 1m50 et peuvent



Les conteneurs dans lesquels les restaurateurs seront installés.  
Photo © Florianne Amblard

résister à des vents de 210 km/h, d'après l'entreprise prestataire, qui a réalisé les installations aux normes anticycloniques. Sur la plateforme, ce seront 14 restaurants et 5 bars qui seront installés. En plus de cette

plateforme en bois, la Collectivité a rajouté des conteneurs pour y mettre 6 boutiques, un bureau de contrôle et des sanitaires. Tous les conteneurs sont gris, une couleur que la Collectivité voulait neutre et qui représenterait la tendance. Avec des couleurs plus claires, la Collectivité estime que les conteneurs auraient été tachés très rapidement. «Les exploitants auront la possibilité de choisir la couleur de leur mobilier pour donner de la couleur», indique le communiqué de presse, ils pourront en choisir deux au maximum. Pour Isabelle Gorizia, directrice du Pôle Ingénierie de la Collectivité, «même si ce sont des structures temporaires, la Collectivité a tenu à en faire une construction exemplaire et durable». Notamment avec l'utilisation de matériaux innovants : les conteneurs sont en aluminium, ce qui n'attirerait pas la chaleur selon la Collectivité. Si les restaurateurs le souhaitent, la climatisation pourra y être installée après accord avec l'architecte. Sur les terrasses des futurs lolos, les restaurateurs auront le droit d'installer des tentes plutôt que des parasols. D'après la Collectivité, ils se sont montés en association,

et devraient pouvoir faire des demandes de subventions auprès des fonds FEDER pour financer ces aménagements. Maggy Gumbs, city manager, les accompagnera sur ces projets.

### LE FUTUR PROJET

Les travaux de destruction et de reconstruction des actuels restaurants devraient prendre entre deux et trois ans. Ces nouvelles constructions rentreront dans le projet global d'aménagement du front de mer dont la première phase débute en 2020. La Collectivité explique que les carbetts sont assez solides et qu'ils sont construits pour durer. Sur le bâti des anciens restaurants, la Collectivité devra contrôler l'amiante, puis démolir avant de reconstruire. Pendant les travaux, la place du marché va rester dans son état actuel. Des barrières seront installées et des mesures de protections seront prises pour protéger le chantier. Dans le projet global du front de mer, il est prévu qu'une promenade soit construite devant le cimetière. Le premier coup de pioche est prévu en novembre 2020. ■



Les restaurants seront ensuite détruits.  
Photo © Florianne Amblard



## ils ont dit...



**Coco, installé depuis 1996**

«Après le cyclone on a repris notre activité comme on pouvait. Quand il pleut on a des fuites d'eau. Quand la Collectivité nous a parlé du projet des conteneurs, ils nous ont dit qu'on y serait temporairement, mais on ne sait pas pour combien de temps. On ne sait pas non plus quand est-ce qu'on va pouvoir s'y installer. On a pu voir les conteneurs, mais moi par exemple, je ne sais pas comment je vais faire rentrer tout mon équipement dedans. Mais on n'a pas le choix, on va faire avec. Au départ on nous avait parlé d'une toiture, et finalement la Collectivité a indiqué ne pas avoir assez d'argent pour ça, et qu'il va falloir qu'on mette

des tentes. Après, pour la couleur on n'est pas d'accord sur le gris, ça fait prison, on a demandé de changer mais on n'a pas eu de réponse. ■

**Une restauratrice installée depuis 2011**

«C'est bien qu'ils refassent les restaurants. Depuis le cyclone on a fait de notre mieux, mais dès qu'il pleut les clients sont mouillés. Pour le moment on ne nous a pas dit quand est-ce que l'on pourra s'installer dans les conteneurs, mais on connaît déjà celui qui nous est attribué. On aurait souhaité quelque chose de plus créole pour les conteneurs, mais maintenant c'est fait, on n'a pas eu notre mot à dire. On fera de notre mieux pour rendre l'endroit plus vivant. On aura une terrasse plus grande, mais à l'intérieur ce sera difficile de tout y mettre. Le nombre de touristes baisse d'année en année, on n'a pas assez de promotion touristique. Il y a 25 % de bateaux de croisière en moins prévus pour cette saison.» ■

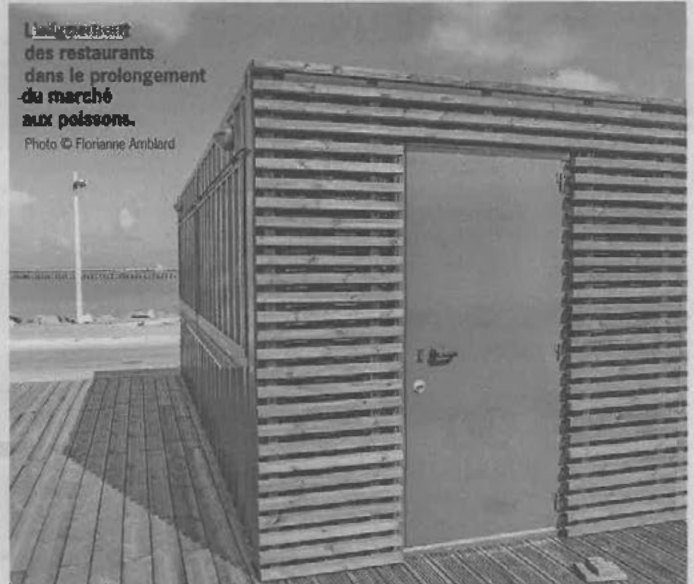
## LE CHIFFRE

**972 000** EUROS C'EST LE COÛT DE CE MARCHÉ PUBLIC.

LE CHÂNTIER, DÉBUTÉ EN FÉVRIER, DEVAIT SE TERMINER TROIS MOIS PLUS TARD, EN AVRIL, MAIS C'EST CE MOIS-CI QUE LES RESTAURATEURS PEUVENT RÉCUPÉRER LES CLÉS.

L'indivisibilité des restaurants dans le prolongement du marché aux poissons.

Photo © Floriane Amblard



# RDI 89.9 en FM

LA RADIO D'INFOS avec **RMC** INFO TALK SPORT

### PROGRAMME

LUNDI 7 OCTOBRE 2019

**BOURDIN DIRECT**  
RMC

**6H - 9H «BOURDIN DIRECT»**

L'invité de Jean-Jacques BOURDIN :

**SUPER MOSCATO SHOW**  
RMC

**10H - 12H «SUPER MOSCATO SHOW»**

Vincent Moscato, Pierre Dorlan, Adrien Aigoin, Maryse Ewanjé-Épée et Eric Di Meco.

#### LES EXPERTS RDI

Jean-Jacques BOURDIN,  
Eric BRUNET, Maïtena BIRABEN,  
Christophe DUGARRY,  
Eric DI MECO, Franck LÉBOEUF,  
Roland COURBIS,  
Jean-Michel LARQUE

C'EST DU GRAND SPECTACLE A LA RADIO !

contact971.rdi@gmail.com  
Tél : +590 690 57 56 54

CABINET  
TACKLING  
ASSURANCES

A votre service  
depuis 1954



- Multi risque Habitation
- Propriétaire non occupant
- Multi risque commerçant
- Responsabilité civile professionnelle
- Décennale
- Dommages ouvrages
- Assurance véhicule
- Assurance santé (mutuelle)
- Garantie de prêts



**BELLEVUE**  
0590 87 77 45

Ouvert non-stop  
du lundi au vendredi de 8h à 16h