

BiLToki

BILTOKI DÉVOILE SES PREMIERS COMMERÇANTS TOUT EN POURSUIVANT LE RECRUTEMENT POUR LES HALLES AGRIVIN À ROUEN

Biltoki débarque en Normandie avec son projet de réhabilitation des Halles Agrivin à Rouen. Repensées à la manière d'un loft mettant en valeur ses volumes, sa hauteur sous plafond et sa verrière, elles ouvriront à la rentrée 2022. Un marché de 1000 m² où l'on pourra retrouver 25 artisans de bouche qui feront des Halles Agrivin un lieu emblématique, convivial, autour de la gastronomie normande.



Les Halles Agrivin ont été construites entre 1901 et 1910 par les ateliers Gustave Eiffel et accueillait autrefois le Comptoir International du Vin – Agrivin. Situées sur l'esplanade des Docks 76 et à proximité du centre-ville historique, elles seront intégrées dans une démarche architecturale et urbaine avec pour volonté de créer un lieu de vie et d'échanges autour de l'alimentation.

Les Halles Biltoki à Rouen s'organiseront sur deux étages : celui du rez-de-chaussée où se situera le Café Biltoki, qui comptera 25 stands dédiés aux métiers de bouche, et l'étage avec des bureaux, un espace privatisable pour les entreprises ...

LE CAFÉ BILTOKI, VÉRITABLE POUMON DE LA HALLE

Le Café Biltoki est né pour le plaisir de partager et de créer des liens avec ses voisins, les commerçants et les clients. Il est le point de rencontre, le lieu de sociabilité et de convivialité par excellence. Au cœur du marché il réunit autour de lui une palette de métiers : boucherie charcuterie, boulangerie, caviste, cuisine du marché, fromagerie, poissonnerie écaillerie, primeur, traiteur épicerie et volaille. Ainsi, les produits frais, sains, locaux et saisonniers sont mis en avant grâce à de grandes vitrines ou étals éclairés.

LES ARTISANS ET COMMERÇANTS QUI NOUS ONT DÉJÀ REJOINTS



MA BOULANGERIE - CHRISTOPHE CRESSENT (MOF) / BOULANGERIE

Ne vendre que ce que l'on fabrique est la devise de la maison : pains, viennoiseries et pâtisseries d'exception seront proposés aux Halles Agrivin.



MAISON MONVILLE - QUENTIN MONVILLE / PRIMEUR

Institution depuis 1985, la Maison Monville est le primeur de référence dans le quartier du Vieux Marché. Les Halles Agrivin sont prêtes à accueillir leurs fruits délicieux et légumes anciens.



MAISON MARÉCHAL - GUY BURGESS / RÔTISSERIE / VOLAILLE

Présent dans de nombreux marchés de Normandie, Guy Burgess et ses produits d'exception du terroir français (volaille entières, charcuterie de volaille et bien d'autres) rejoignent l'aventure Biltoki.



AU POULET NORMAND - JONATHAN TRANCHARD ET OLIVIER TOUSSAINT / RÔTISSERIE

Au Poulet Normand est la rôtisserie haut de gamme de Rouen initialement implantée place du vieux marché. Cette ferme familiale, établie depuis 3 générations, cultive ses propres céréales, nécessaires à la croissance lente des poulets pour une démarche 100% locale et durable.



CAVES PIERRE NOBLE - FRÉDÉRIC EMERAUD & MATHIEU MAURICE / CAVISTE

Frédéric et Mathieu se chargeront de dénicher les meilleures références de petits producteurs français et étrangers pour proposer sur leur stand une jolie sélection de vins, champagnes et spiritueux.



CHEZ MATHYS - GUILLAUME BRACQBIEN / POISSONNERIE

Guillaume s'approvisionne régulièrement à Granville, Trouville, Arromanche, Boulogne-sur-Mer, pour proposer sur son stand un banc de poissons frais, poissons fumés et snacking de la mer.



ÉCAILLERIE ROUENNAISE - OLIVIER ONFROY / ÉCAILLER

Olivier se lance dans une nouvelle aventure pour offrir aux Halles Agrivin un stand d'écaillerie : huîtres, langoustines, fruits de mer et coquillages issus de circuits courts seront à retrouver dans les halles.



LE COMPTOIR DU VRAC - GUILLAUME RENAUD & SÉBASTIEN RUCAR / ÉPICERIE BIO

Afin de faciliter l'accès à un monde zéro déchet, Guillaume et Sébastien sourcent des produits issus de l'agriculture locale et responsable. Venez retrouver leurs délicieux produits en vrac !



CUISINE SUCRÉE - JULIE SUBLARD / PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

Julie mêle créativité et savoir-faire pour réaliser des pâtisseries d'exceptions et de toutes sortes. Elle proposera spécialement pour les halles une offre salée.



ADHÉRER AUX HALLES AGRIVIN DE ROUEN POUR S'ENGAGER DANS UNE DYNAMIQUE BILTOKI

Commerçants, artisans traditionnels indépendants, traiteurs, producteurs, sont invités à rejoindre l'aventure. Mais Biltoki est également à la recherche de porteurs de projets culinaires innovants. Les nouveaux talents pourront bénéficier d'un accompagnement pour appartenir à la grande famille de Biltoki.



*"Biltoki est à la recherche de perles rares qui pourront incarner notre dynamisme et notre convivialité signature. C'est grâce à nos artisans que nos halles alimentaires deviennent des lieux de vie, de partage et de rencontre. Car ce sont avant tout ces Hommes qui font naître cette intimité et cette ambiance incomparable bien plus que leurs produits", confie **Romain Alaman, co-fondateur***



Toutes les infos sont sur biltoki.com/hallesagrivin/ et le dossier de candidature est disponible sur biltoki.com/commercant/

À PROPOS

Biltoki, qui signifie littéralement « l'endroit qui rassemble » en basque, est une entreprise française, originaire du Pays-Basque, engagée pour le vivre ensemble qui donne vie à de véritables lieux d'échange autour de l'alimentation. Une aventure de famille qui démarre en 2009 par trois frères Xabi, Bixente et Romain Alaman et leur ami d'enfance Jérôme Lesparre qui ont à cœur d'animer des lieux de convivialité uniques en créant et réhabilitant d'anciens marchés. Biltoki constitue aujourd'hui le 1er réseau de halles alimentaires locales et singulières en France.

