

DOSSIER DE PRESSE





UN RÊVE GASTRONOMIQUE EN DEVENIR

L'ouverture d'un nouveau restaurant est toujours une aventure palpitante, et le projet BICLA ne fait pas exception. Situé dans le cœur vibrant de la ville de Paris, ce restaurant promet de fusionner tradition et innovation culinaire afin d'offrir une expérience gastronomique unique.

POURQUOI "BICLA" ?

« Bicla » (vélo) dérive du mot « Bicicleta », le moyen de transport traditionnel utilisé pour vendre les Tacos de Canasta.

Nés dans les rues du centre du Mexique, ces tacos cuits à la vapeur sont rangés dans un panier recouvert de tissu afin de rester chauds toute la journée. Depuis le milieu du XX^e siècle, ils sont devenus très populaires, nourrissant ouvriers, écoliers et voyageurs. Les Tacos de Canasta sont désormais le symbole d'une cuisine simple, généreuse et traditionnelle.

Sur Place ou A Emporter



01

Le Concept

Faire découvrir le taco de canasta

02

Menu et Spécialités

Au coeur du marché vibrant de Mexico

03

Le Chef

Othoniel Alvarez Castaneda

04

Les Prestations

Un lieu et des services multiples



05

Les Engagements

Convivialité et durabilité

06

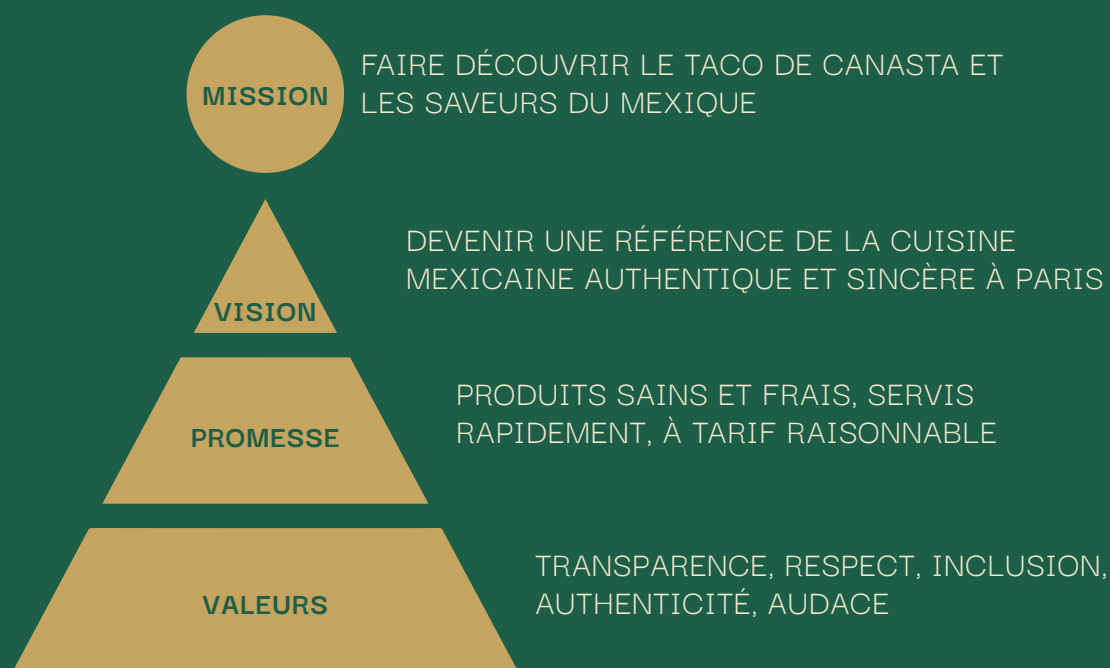
Nos Réalisations

Une expérience prouvée



Le concept

BICLA Tacos de Canasta aspire à devenir une destination culinaire emblématique, s'appuyant sur une offre mexicaine moderne et créative. La vision est simple mais ambitieuse : offrir des plats et boissons originales préparés avec des ingrédients locaux et de saison, tout en fournissant un service exceptionnel dans une ambiance chaleureuse et accueillante. L'établissement est engagé durablement, en adoptant des pratiques écologiques et responsables.





Menu et Spécialités

Bienvenue au coeur du marché de Mexico City

Le menu du BICLA Tacos de Canasta est un hommage à la cuisine mexicaine, avec une touche contemporaine. Les clients peuvent savourer des classiques revisités ainsi que des créations originales.

NOS FORMULES : Entrée + Tacos de Canasta + Dessert + Boisson

Parmi nos spécialités, venez déguster :

- **Entrées** : Sopecitos, Esquites de maïs au tempura, Chou-fleur rôti, Croquetas Atun, Queso fundido...
- **Tacos de Canasta** : Frijoles (Haricots rouges), Tinga de Pollo (Poulet), Cochinita Pibil (Porc), Birria (Bœuf), Chicharron (Porc)...
- **Desserts** : Churros traditionnels, Pastel de Tres Leches, Carlota de Limón, Pastel de Elote, Arroz con Leche...



03

Un Chef

Othoniel Alvarez Castaneda incarne une gastronomie audacieuse où se mêlent héritage mexicain et techniques françaises. Formé au Mexique puis en France, il a forgé une expertise alliant rigueur technique et créativité sans frontières.

Engagement & Philosophie

La durabilité est au cœur de sa démarche, avec une carte évolutive calquée sur les cycles naturels. Son concept actuel révèle une cuisine abordable et responsable, où chaque ingrédient devient la vedette d'une expérience sensorielle.

Approche culinaire

Le style se définit par une fusion harmonieuse : des produits frais et de saison, sélectionnés localement, revisités avec des accents mexicains et français. Ses plats, conçus pour le partage, oscillent entre tradition et innovation.

Signature

Othoniel Alvarez Castaneda se distingue par son éclectisme maîtrisé et sa capacité à transformer les produits bruts en récits gustatifs, faisant de chaque assiette une odyssée culinaire.

Les prestations



Au 46 rue M. Le Prince – Paris 6

Notre restaurant est situé à proximité des jardins du Luxembourg, de l'université de la Sorbonne, des axes commerçants de Saint-Michel et de la vie culturelle et nocturne d'Odéon.

Nos clients : professionnels, habitants du quartier, touristes, étudiants.

Événementiel

Bicla propose un service traiteur original et savoureux pour tous vos événements.

- Afterworks, déjeuners d'entreprise, séminaires, team-building.
- Anniversaires, mariages, soirées privées.



Notre épicerie

Une sélection authentique de produits typiques directement venus du Mexique.

- Sauces piquantes artisanales,
- Tortillas de maïs, épices,
- Douceurs traditionnelles.

Nos engagements

Une ambiance "mercado"



Une atmosphère contemporaine et conviviale. L'espace de restauration intérieur permet aux clients de profiter du repas dans un cadre agréable et animé. Avec une équipe dévouée et une philosophie axée sur la qualité et la durabilité, BICLA est destiné à devenir une adresse incontournable pour les gourmets et les amateurs des bons produits.

Une démarche Durable

Les intérieurs sont décorés avec des matériaux naturels et des œuvres d'art mexicain, reflétant un mélange harmonieux de modernité et de tradition. BICLA s'engage à adopter des pratiques durables et à réduire son empreinte écologique. Cela inclut l'approvisionnement en ingrédients locaux et de saison, la réduction des déchets alimentaires, et l'utilisation de produits biodégradables.



Nos réalisations



Une reconnaissance gastronomique

Participation au livre les 109 2024 par Gault & Millau.

Des ateliers en direct, des démonstrations culinaires et de nombreux échanges avec ses pairs et le public.

Un investissement dans la communauté

Intervenant régulier au festival "Qué Gusto", à Paris et en région.

Tenue de stand, prestations gastronomiques, dîners à 4 ou 6 mains, cours de cuisine, découvertes gustatives...



Un engagement citoyen

Ateliers de découverte du chocolat pour personnes malvoyantes, cours de cuisine dispensés dans des écoles de réinsertion...



Venez nous rencontrer

Notre restaurant est ouvert depuis octobre 2025, au 46 rue Monsieur Le Prince au centre de Paris. Nous serions ravis de vous accueillir à l'occasion d'une soirée presse ou d'une visite sur rendez-vous, afin de vous faire vivre l'expérience BICLA de l'intérieur.

contact@bicla.fr

