

Bonjour,

Comme vous le savez déjà, Biltoki débarque à Issy les Moulineaux pour un magnifique projet de réhabilitation des halles d'Issy.

À la rentrée 2022, un marché couvert dédié aux métiers de bouche comptant 20 stands d'artisans et commerçants locaux ouvrira ses portes.

À l'approche de cette ouverture tant attendue, j'en profite pour vous présenter les premières pépites recrutées par Biltoki :

La Maison Marnay : Thierry Cotillard et Nicolas Marnay seront présents pour offrir à la halle une boulangerie-pâtisserie artisanale qui prônera le sourcing de qualité et un savoir-faire traditionnel.

La Maison Maréchal : une rôtisserie/volaillerie sera représentée par Guy Burgess déjà présent sur de nombreux marchés en Haute Normandie. Un concept artisanal vendant des produits d'exception du terroir français : volailles entières, charcuterie de volaille, paupiettes marinées...

Le traiteur asiatique Bambou proposera une offre d'épicerie avec des produits à emporter et une partie dégustation sur place mettant en valeur la gastronomie thaïlandaise. Le petit plus : une cuisine vapeur comme sur les marchés à Bangkok pour une expérience unique. Nous y retrouverons Jean-Pierre Lopes, Thomas Delafon et Jean Bessec.

Laurie et Nicola Bientinesi et leur traiteur italien **Il Pastaio** tiendront un stand dédié à la gastronomie italienne. Nicola met à l'honneur ses origines toscanes à travers un savoir-faire artisanal unique. Au programme pâtes fraîches sur place ou à emporter ainsi qu'une belle offre de focaccias faites maisons et de purs produits d'épicerie fine toscane.

L'art du Potager, primeur animé par Sébastien Marmet et Aurélie Decordier, offrira des fruits et légumes d'exceptions. En lien direct avec les producteurs locaux, jus detox, soupes, salades et créations spectaculaires seront également à retrouver.

La Bodeguita de Mickaël Piffard-Besnard donnera de la chaleur à la halle. On pourra retrouver les spécialités espagnoles de traiteur ibérique, parmi elles : l'incontournable jambon ibérique de la maison Bellota-Bellota ainsi qu'une grande diversité de produits d'épicerie fine soigneusement sélectionnés auprès des meilleurs producteurs.

Pierre-François Solladié et Jean-François Le Goff combleront les amoureux de l'apéritif avec **la charcuterie apéritif Ham's**. Ils proposeront tout un étal de

produits venus de France, Espagne, Suisse, Italie et Corse à la vente et à la dégustation. Jambon à la coupe, pâtés en croûte, chorizos ibériques seront au rendez-vous.

La Cuisine du Marché sera tenue par le chef local Mickaël Mezianne, déjà aux commandes de la Passerelle à Issy. Il y proposera une cuisine authentique autour des produits des métiers traditionnels présents dans la halle.

Avec sa sommelière Virginie Raynaud, ils proposeront également une cave avec une carte de plus de 250 références de vins français et du monde entier ainsi qu'une belle carte de spiritueux et de cocktails.

Pour finir l'incontournable **Café Biltoki**, au centre de la halle, sera au centre de la halle, véritable lieu de rencontre et d'échange, il rythmera la convivialité de la halle. Chaque semaine des événements y seront organisés pour mettre en avant les produits des commerçants.

Biltoki continue son travail de recherche : commerçants, artisans traditionnels et indépendants, traiteurs, producteurs mais aussi porteurs de projets culinaires innovants sont invités à rejoindre la grande aventure des Halles d'Issy.