

BiLToki

BILTOKI VA RECRÉER LES HALLES ALIMENTAIRES D'ISSY-LES-MOULINEAUX ET RECRUTE SES FUTURS COMMERÇANTS ET ARTISANS DE BOUCHE

C'est pour bientôt !! Biltoki s'est embarquée dans l'aventure exceptionnelle du projet de réhabilitation des halles historiques Eiffel. À la rentrée 2022, l'entreprise basque qui est déjà présente dans 6 villes inaugurera un marché de 1000 m2 dédié aux métiers de bouches à Issy les Moulinaux, juste à côté du nouveau siège mondial d'Orange.

Au programme : 20 stands d'artisans et commerçants locaux indépendants dans un lieu convivial et authentique au cœur de la métropole parisienne !



LES HALLES EIFFEL SE MÉTAMORPHOSENT

Créées en 1884, soit 5 ans après le célèbre monument du même nom, les halles Eiffel étaient les témoins de l'industrialisation de la ville au XIXe siècle. La volonté de Biltoki est de lui rendre sa sympathie d'antan et son rôle central de lieu de vie et d'échanges autour de l'alimentation.

Les halles d'Issy-Les-Moulinaux s'organiseront sur deux étages : celui du rez-de-chaussée haut où se situera le Café Biltoki, véritable "poumon de la halle" et qui comptera une vingtaine de stands dédiés aux métiers de bouche : boulangerie, primeur, fromagerie, poissonnerie, écailler, charcuterie, boucherie, rôtisserie, et caviste.

"Cette future halle gourmande souligne le passé industriel historique de la Ville, elle fut occupée un temps par l'agence RSCG de Jacques Séguéla et Yves Rocher. Je souhaitais animer le quartier via une offre de commerces de proximité, et la possibilité de se restaurer sur place. Le choix de Biltoki répond à l'exigence de qualité et de savoir-faire en s'appuyant sur le tissu artisanal et commerçant local", explique André Santini, Maire d'Issy-les-Moulinaux.

On pourra y trouver des produits frais, locaux et saisonniers. Les halles accueilleront également des traiteurs et un restaurant : La Cuisine du Marché, tenue par un Chef local qui cuisinera à partir des produits des commerçants des Halles.

Avec ses grandes tables disséminées dans la halle, les visiteurs pourront aussi bien venir faire leurs courses que déguster les produits en partageant un moment en famille, entre amis, le midi ou le soir, la semaine et le week-end.

Le rez-de-chaussée bas accueillera des acteurs de l'inclusion sociale de premier plan tels que Meet My Mama afin de créer des liens autour de l'alimentation solidaire. Grâce à la fondation Orange qui finance les rénovations et l'aménagement de l'espace, Biltoki s'entoure d'entreprises engagées pour permettre à tous d'intégrer une communauté chaleureuse et unie autour d'une passion commune : la gastronomie.



PARCE QUE L'ÉCHANGE VIENT EN MANGEANT

Biltoki qui signifie littéralement "l'endroit qui rassemble" en basque est une entreprise familiale créée en 2009 par trois frères Xabi, Bixente et Romain Alaman et leur ami d'enfance Jérôme Lesparre ayant à cœur de créer des lieux de convivialité et d'échange uniques autour de l'alimentation.

B!

En créant des halles dans des villes qui en sont dépourvues, et en réhabilitant d'anciennes halles là où elles se sont éteintes au fil des années, Biltoki est devenu le 1er réseau de halles alimentaires locales et singulières en France. Pour eux, chaque ouverture est un défi, celui de parvenir à refléter l'identité gastronomique du terroir :

"Il n'y a pas de modèle duplicable chez nous. Chaque implantation est une nouvelle aventure. Nous sélectionnons les artisans traditionnels reconnus de la région, et des nouveaux talents de la gastronomie". explique Romain Alaman, co-fondateur



BILTOKI EST À LA RECHERCHE DE SES PÉPITES POUR REJOINDRE LES HALLES D'ISSY !

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



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