



Les Halles d'Amiens rouvrent leurs portes !

La gastronomie et la convivialité s'invitent à Amiens

Bonne nouvelle : les Amiénois vont pouvoir retrouver leur marché couvert, complété d'une offre axée sur la restauration et la convivialité ! La réouverture des Halles d'Amiens aura lieu le jeudi 30 octobre dès 18h !

Cette réouverture aura lieu en présence de Rollon Mouchel-Blaisot, préfet de la Somme, Christelle Hiver, présidente du Conseil départemental de la Somme, Hubert de Jenlis, maire d'Amiens, Alain Gest, président d'Amiens Métropole et Julien Planchon, président des commerçants des Halles.

Au programme : musique, animations et dégustations jusqu'à 23h.

La Ville d'Amiens a désigné en janvier dernier, la société Biltoki pour prendre en charge l'animation, la promotion et la gestion des Halles pour les cinq prochaines années. Cette désignation fait suite à un marché public lancé par la municipalité pour l'animation et la promotion des Halles, ainsi que la prospection de nouveaux commerçants, dans le cadre de la réhabilitation et de la requalification de ce lieu emblématique, situé dans le quartier du Beffroi.

Née au Pays basque, Biltoki, maison familiale pionnière des Halles Bonnes Vivantes, participe au renouveau du lieu et assurera son animation au rythme des saisons dans un esprit de convivialité et de partage. Après plusieurs mois de rénovation, l'ancienne Halle au Frais ouvre ses portes et retrouve sa vocation première : un lieu de vie, de goût et de convivialité au cœur du centre-ville.

Ce week-end de réouverture du jeudi 30 octobre au dimanche 2 novembre 2025, marque le grand retour de ce lieu emblématique du cœur d'Amiens. Quatre jours pour se retrouver, déguster, trinquer et célébrer la renaissance des Halles au rythme de la musique, des braseros, des rires et des belles rencontres.

Les halles où tout le monde se retrouve



HALLES

BONNES

VIVANTES



La Ville d'Amiens a choisi de repenser la dynamique de ce lieu en réaménageant 2600 m² des Halles, réserves comprises, afin d'en faire un équipement plus attractif et participer à la requalification du quartier du Beffroi.

L'ancienne Halle au Frais a été entièrement restaurée avec soin par la Ville d'Amiens, pour un montant de 5,3 millions d'euros, pour préserver son âme tout en l'ouvrant davantage sur la ville. Façades rénovées, structures préservées, lumière retrouvée : le bâtiment emblématique d'Amiens reprend vie sans renier son histoire.

Pendant toute la durée des travaux, les commerçants historiques ont continué d'animer le quartier dans une halle éphémère, à une centaine de mètres de la halle historique, preuve que l'esprit des Halles d'Amiens n'a jamais cessé de battre.

" La réouverture des Halles d'Amiens marque le retour d'un lieu partagé par tous les Amiénois. Plus conviviales, plus accessibles et plus vivantes que jamais, ces nouvelles Halles ont été pensées, avec Biltoki, comme un espace où chacun aura plaisir à se retrouver. "

Hubert de Jenlis, Maire d'Amiens

« À Amiens, on a tout de suite senti une vraie envie de faire revivre la Halle. Ce lieu a une histoire, une âme, et notre rôle, c'est de la prolonger avec les commerçants et les habitants. »

Jean-Michel Dole, Capitaine des Halles d'Amiens

« 24 escales gourmandes en un seul lieu » : une offre nouvelle alliant marché couvert, traiteurs, bar et restauration

Au cœur des Halles, le bar du marché Biltoki incarne l'esprit du lieu : un espace convivial où l'on partage un café, un verre ou un bon moment. Autour de lui, plus de vingt artisans, traiteurs et restaurateurs indépendants perpétuent les savoir-faire d'Amiens tout en apportant une touche nouvelle. Tous partagent les mêmes valeurs : le goût du vrai, l'amour du bon produit et le plaisir de la rencontre.

Les Halles réunissent des visages familiers – Boucherie Wiotte, Maison Quillet (fruits et légumes), Fromagerie Julien Planchon, Cave Martigny, Hong Duc (cuisine asiatique), La Pêche de Nathan, Nature de Pain (boulangier-pâtissier), Aux Papilles du Monde (épicerie fine), La Mamma Mia (cuisine italienne) – et de nouveaux artisans comme Rôti, Papoyo (cuisine locale et de saison), La poissonnerie d'Amiens, Chez Granny (cuisine d'antan), Rozana (traiteur libano-syrien), Mamie Raviolis (cuisine chinoise authentique), Mon Panier Nature (fruits et légumes des hortillonnages), Au Bazaar (épicerie d'Asie centrale) ou encore Maison Levasseur (boulangerie pâtisserie).

« Chaque halle raconte une histoire différente mais l'esprit reste le même : des tables pleines, des voix qui se mêlent, des visages qui se croisent. À Amiens, on a voulu retrouver ce moment simple où la ville se rassemble autour du bon et du vrai. »

Bixente Alaman, cofondateur de Biltoki



Un week-end où les Halles reprennent vie

Du jeudi 30 octobre au dimanche 2 novembre 2025, les Halles d'Amiens fêteront leur réouverture avec quatre jours de fête et de rencontres. Au programme : le lancer de clé du Beffroi, clin d'œil à la tradition basque, des concerts live, des braseros partagés, des animations pour les enfants, de la musique et des DJ sets jusque tard dans la soirée. Un moment de convivialité à la fois chaleureux et populaire, à l'image des marchés d'antan et des halles d'aujourd'hui. L'occasion pour les Amiénois de redécouvrir ce lieu emblématique sous un nouveau jour, de se retrouver autour d'une table, d'un verre, d'un rire.

L'esprit Biltoki, c'est avant tout ça : rassembler les gens, créer du lien, faire vivre un lieu, quelle que soit la région.

Le programme complet du week-end est disponible en annexe ou sur demande.



Infos pratiques

Les Halles d'Amiens

Place Maurice Vast, 80000 Amiens (Centre-ville)

Ouverture au public : jeudi 30 octobre 2025 à 18h00

www.biltoki.com / www.amiens.fr/hallesamiens

@hallesamiens @biltoki

Horaires du marché :

Lundi : Fermeture
Mardi - Mercredi : 9h-14h et 16h-19h
Jeudi - Vendredi : 9h-14h et 16h-20h
Samedi : 9h-20h
Dimanche : 9h-14h

Horaires des cuisines :

Lundi : Fermeture
Mardi - Vendredi : 11h-15h et 18h-22h
Samedi : 11h-23h
Dimanche : 11h-15h



À PROPOS DE LA VILLE D'AMIENS ET DE SON SOUTIEN AU COMMERCE DE CENTRE-VILLE

Dans le cœur vibrant d'Amiens, la Ville affirme son engagement en faveur du commerce de centre-ville, fort d'un tissu de plus de 7400 cellules commerciales dans l'hypercentre, sur les 1100 de l'agglomération. Face aux mutations nationales, Amiens mise sur la diversité, les commerces de proximité, les animations et une politique de soutien active.

À l'angle de cette ambition, la rénovation complète des « Halles d'Amiens » (ex-Halle au frais) incarne un projet emblématique, après la première réhabilitation de 2014.

Au-delà des Halles, le soutien de la Ville d'Amiens au commerce du centre-ville prend forme par des mesures d'accompagnement concrètes : stationnement gratuit à partir de 17h30 pour faciliter les achats en fin de journée, animations structurantes (réderies, puces et marchés de créateurs, spectacles chaque samedi après-midi, festivals et marché de Noël...) pour dynamiser les rues commerçantes, en coopération étroite avec les associations de commerçants (Amiens Cœur de Ville, associations du quartier des Halles, Fédération des commerçants).

La Ville d'Amiens affirme sa conviction : le centre-ville n'est pas isolé, mais essentiel à la vie sociale, à l'attractivité et à l'identité locale. En investissant dans les Halles rénovées, c'est toute la trame urbaine et humaine du cœur d'Amiens qui est confortée, offrant aux habitants et aux visiteurs un lieu moderne, convivial et durable, pour faire leurs courses, se retrouver et valoriser le commerce local.

À PROPOS DE BILTOKI

Créée en 2009, Biltoki, qui signifie « l'endroit qui rassemble » en basque, a été fondée par les frères Alaman et leur ami d'enfance Jérôme Lesparre. L'entreprise imagine, crée et anime des Halles vivantes où se rencontrent goût, partage et convivialité. Chaque Halle devient une véritable place de village moderne pensée pour faire battre le cœur des centres-villes et favoriser le lien social.

Aujourd'hui, Biltoki est le premier opérateur de Halles Bonnes Vivantes en France. Au-delà de la conception, elle accompagne et anime ses lieux au quotidien, en lien étroit avec les commerçants, les collectivités et les acteurs locaux. Avec plus de 180 commerçants partenaires et plus de 8 millions de visiteurs par an, Biltoki poursuit sa mission : rassembler les gens autour du bon, du simple et du partage.

Présente dans une dizaine de villes (Anglet, Bordeaux, Angers, Béziers, Toulon, Rouen, Issy-les-Moulineaux, Villeneuve d'Ascq, Amiens, Rueil-Malmaison et prochainement Annecy) Biltoki contribue activement à la redynamisation des centres-villes et au développement du commerce de proximité.