

La Bodeguita

par Bellota Bellota®

LE MEILLEUR DE L'ESPAGNE EN VERSION STREET-FOOD

Bellota-Bellota®, la référence française de la gastronomie ibérique, inaugure cette rentrée un nouveau chapitre de son histoire avec le lancement de La Bodeguita, son concept dédié à la street-food espagnole. Point d'orgue d'une aventure entrepreneuriale basée sur la convivialité et l'expérience, La Bodeguita recrée l'ambiance festive des incontournables bars à tapas espagnols, l'excellence des produits estampillés Bellota-Bellota® en plus !



Pour sa première ouverture, la Bodeguita s'est installée début novembre au cœur des **Halles d'Issy-les-moulineaux**, entièrement rénovées par l'équipe Biltoki. Elles regrouperont une vingtaine d'artisans et de commerçants passionnés et engagés dans leur filière, un incubateur destiné aux métiers de bouche et un laboratoire d'expériences culinaires. Une place de marché animée où il fait bon faire ses courses et se restaurer, **écrin idéal pour recréer l'ambiance des mercados espagnols aux comptoirs chaleureux.**

Mais loin de s'arrêter-là, La Bodeguita a déjà ouvert deux autres corners, le premier au sein de La Grande Epicerie rive droite en novembre 2022 et le second à La Grande Epicerie de Paris en janvier 2023. Une belle réussite pour un concept dont on n'a pas fini d'entendre parler !

Au menu de la Bodeguita ? Des assortiments de

pintxos, des porciones et tapas (croquetas, patatas bravas...), des viandes grillées, des planches de jambons et fromages ibériques, des bocadillos (au jambon Pata Negra, au manchego...) et des desserts traditionnels (churros, crème catalane...). Des recettes authentiques concoctées par la marque qui a mis tout son talent de dénicheurs de produits d'exception au service de **cette offre nomade**, qui fait le pari du haut de gamme tout en restant **généreuse et accessible.**

Une carte à se lécher les doigts qui se partage au déjeuner ou à l'apéritif, tous les jours de la semaine, au comptoir de la Bodeguita, sur les tables des Halles ou

chez soi. Et pour tous ceux qui veulent prolonger le plaisir, une gamme d'épicerie fine en vrac à emporter permet de repartir les bras chargés de victuailles, des olives à la charcuterie en passant par les bières et vins BB La Cave, la cave personnelle de la Maison.



Déjà amoureux du concept ? Bonne nouvelle, la Bodeguita ne compte pas s'arrêter là ! De nouveaux comptoirs devraient très vite voir le jour, insufflant aux quatre coins de la France le sens du partage, de la fête et de l'apéritif propres à la culture gastronomique ibérique.

Président-Directeur général de Bellota-Bellota®, Mickael Piffard-Besnard a connu mille vies avant de reprendre les rênes et le développement de la marque référente de charcuterie ibérique en France. De son enfance en France à ses expériences à Boston ou au Mexique, il multiplie les rencontres et les savoir-faire, de la finance au contrôle de gestion en passant par la création de restaurants avec, toujours, le sens de l'humilité et le goût de l'entrepreneuriat dans ses bagages.

Sous sa houlette, Bellota-Bellota® connaît un développement grandissant, marqué par l'ouverture de nouvelles boutiques et de comptoirs en France et dans le Monde entier. A l'écoute des évolutions du marché et certain de l'impact de l'expérientiel sur les modes de consommation, il n'hésite pas à pousser la marque vers de nouveaux chemins, à l'image de BB La Cave ou de La Bodeguita, sans jamais pour autant renier les valeurs chères à la Maison : l'excellence, l'authenticité et la convivialité.



LA BODEGUITA

Les Halles d'Issy

1 rue Rouget de l'Isle – 92130 – Issy-les-Moulineaux Ouvert 7j/7

La Grande Epicerie rive droite
80 rue de Passy 75016 Paris

La Grande Epicerie de Paris
38 rue de Sèvres 75006 Paris

www.bellota-bellota.com



Crédit photos : Léo Kharfan