



**BOCA
MEXA**
COCINA MEXICANA



LE MUST DE LA CUISINE MEXICAINE DÉBARQUE À LILLE

En ce mois de juin 2021, **Bocamexa arrive dans la capitale des Hauts-de-France** avec une offre click & collect et en livraison avant d'ouvrir d'ici quelques mois un restaurant qui recevra tous ceux qui veulent s'offrir un aller simple pour le Mexique d'aujourd'hui.

LA VRAIE CUISINE MEXICAINE

Chez Bocamexa la tradition prime. Pour cette ouverture l'enseigne ne change pas de formule et entend initier les Lillois aux **plats typiques mexicains** élaborés par une équipe 100% latino pour qui les burritos et autres quesadillas sont autant de souvenirs d'enfance qu'une barquette de frites ou une bonne carbonnade.

Bocamexa fait la part belle aux légumes et aux épices avec des recettes saines et fraîches comme sur les traditionnels "tianguis" de Mexico City. La carte offre d'ailleurs une place de choix aux plats végétariens et vegan ancrés dans la culture mexicaine avec par exemple un céviche de soja Bio, cultivé et transformé en France, mariné au citron vert, oignon et coriandre fraîche.

Que les carnivores ne s'affolent pas les burritos et quesadillas sont bien sûr déclinés dans leurs versions carnées comme le poulet pibil, recette familiale et grand classique de la maison.



Pour Julien Zattara, fondateur de l'enseigne, "Nous avons pour habitude d'ouvrir des restaurants, véritables lieux de vie où se retrouver en famille ou entre amis pour partager le plaisir des plats traditionnels mexicains. Arriver avec une offre uniquement en livraison n'était pas prévu, c'est donc nouveau pour nous, mais l'opportunité était là, nous avions depuis longtemps envie d'aller au-delà du périphérique parisien et Lille a toujours été la première ville dans laquelle nous voulions nous installer".

Dynamisme, convivialité et amour des bons moments partagés autour d'une grande tablée, des valeurs que les Lillois et Bocamexa ont en commun.



UN SOURCING ATTENTIONNÉ

Bocamexa travaille au maximum avec des produits issus de l'agriculture et élevages français cuisinés selon des recettes traditionnelles mexicaines testées et approuvées par l'ensemble de l'équipe Bocamexa.

Engagé dans une **démarche RSE**, l'entreprise veille également à la bonne gestion de ses matières premières afin de minimiser le gaspillage alimentaire et réduire son impact environnemental. Un projet long terme, sur lequel Bocamexa travaille en continu, avec humilité mais aussi beaucoup d'ambition. L'objectif ici est avant tout d'être transparents sur les progrès constatés et actions à venir, mais aussi d'ouvrir le dialogue.



L'ÉPICERIE BOCAMEXA À LA MAISON

Référence en épicerie mexicaine depuis 10 ans dans ses restaurants avec une grande sélection de produits importés, Bocamexa a créé sa propre gamme pour cuisiner mexicain chez soi.

Dans le placard Bocamexa : nachos, tortillas de maïs, bières artisanales "Nacional" et "Sierra" brassées à Bourges, mais aussi trois sauces emblématiques du restaurant proposées en conserves artisanales cuisinées et mises en pot à Marseille. Pour faire le plein de bonnes recettes, le livre de recettes mexicaines Paris Mexico est le compagnon idéal. **L'offre épicerie disponible sur Uber Eats et ainsi prolonger le plaisir d'un bon repas mexicain à la maison.**



UNE ENTREPRISE RESPONSABLE

Engagé depuis sa première ouverture dans une démarche visant à **rapprocher les cultures mexicaines et françaises**, les équipes Bocamexa sont 100% latines et comptent aujourd'hui 66 employés. Mexicains, Colombiens ou Espagnols trouvent ici une seconde famille qui les accompagne dans leurs démarches administratives et une installation en France réussie.

Cet engagement social est également complété par une formation à la langue des signes pour communiquer avec le plus grand nombre, ainsi qu'une action solidaire qui œuvre au Mexique avec l'ouverture de trois bibliothèques favorisant l'accès à la lecture grâce aux fondations Mexxa et Crececos. Côté culture, Bocamexa soutient le cinéma indépendant d'Amérique latine avec l'association El Perro que Ladra.

Envie de voyager après une année confinée ? Et si l'on commençait par le petit dernier, le burrito Monterrey: Chorizo grillé traditionnel et salsa blanca aux pickles maison de piments verts...



EN PRATIQUE

Pour savourer Bocamexa à Lille, billet sans escale direction Guadalajara 7/7j au corner situé **62 boulevard de Belfort 59000 Lille** en click & collect et pour la livraison via [Uber Eats](#) et le site [Bocamexa](#)