

DOSSIER DE PRESSE

BILTOKI

**Les halles alimentaires et gourmandes
qui réinventent le vivre ensemble**



Sommaire

page 3 ÉDITO PAR ROMAIN ALAMAN

01

Biltoki, une aventure humaine avant tout

page 4 LES HALLES D'ANTAN RÉINVENTÉES

page 6 LA RENCONTRE AVEC LES ARTISANS :
PIERRE ANGULAIRE DES HALLES BILTOKI

02

Des lieux de vies au cœur des villes

page 8 BILTOKI, «L'ENDROIT QUI RASSEMBLE»

page 9 DES HAUTS LIEUX DU VIVRE ENSEMBLE

03

Des halles locales et singulières

page 10 UN ANCRAGE LOCAL QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE

page 11 METTRE EN VALEUR LE PATRIMOINE ARCHITECTURAL

page 12 BILTOKI EN UN CLIN D'ŒIL

ÉDITO

REMETTRE LES HALLES
AU GOÛT DU JOUR POUR
EN FAIRE DES LIEUX DE
LA VIE LOCALE,
VIVANTS ET
INTERGÉNÉRATIONNELS.



Lorsque nous nous sommes lancés dans l'aventure Biltoki, en 2009, c'était avec une envie forte : **créer des lieux de vie, en plein cœur des villes**, où les habitants pourraient se retrouver, discuter et partager de bons moments, tout en y trouvant les meilleurs produits, issus du savoir-faire d'artisans et de producteurs locaux.

Une idée simple, et loin d'être nouvelle en réalité, qui s'inspire des **marchés d'antan** : ces hauts-lieux du «vivre ensemble, qui faisaient le charme de nos villes, et ont malheureusement trop souvent disparu du paysage urbain.

Avec Biltoki, **nous leur redonnons vie, tout en les réinventant** pour les adapter aux nouveaux modes de consommation.

NOTRE RECETTE RÉUNIT 4 INGRÉDIENTS :

- 1 Les **meilleurs produits du marché**, issus du terroir régional
- 2 La possibilité de **déguster ces produits sur place**, directement transformés par les producteurs
- 3 Des halles qui sont ancrées dans leur environnement immédiat, avec chacune leur **propre identité**
- 4 Et surtout, la **rencontre de commerçants et d'artisans passionnés**, qui font vivre des savoir-faire exceptionnels, transmis de génération en génération

Un peu moins de 10 ans après la création de la première halle Biltoki à Anglet, ce modèle fait la preuve de sa pertinence. **Aujourd'hui, nous en comptons 8 en France**, tandis que de nombreux projets sont en préparation (Angers, Amiens...).

Notre ambition est également d'exporter nos halles au-delà de nos frontières, pour qu'elles puissent aller à la rencontre de **nouvelles cultures et s'enrichir d'autres patrimoines culinaires**.

Plus que jamais, c'est avec enthousiasme que nous poursuivons cette aventure, entourés des meilleurs artisans et commerçants de chaque région, engagés et passionnés.

Romain Alaman, Directeur Général et cofondateur

1 BILTOKI, UNE AVENTURE HUMAINE AVANT TOUT !



Biltoki est le nouveau visage des halles alimentaires : un modèle original qui réussit à mêler gastronomie, vivre ensemble et ancrage territorial. Derrière le concept, une envie : favoriser l'échange partout où c'est possible, autour des bons produits et de la bonne cuisine.

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

À l'origine de Biltoki, il y a 3 frères : Romain, Bixente et Xabi Alaman, ainsi que leur ami d'enfance, Jérôme Lesparre. Des personnalités authentiques, qui partagent l'amour du vivre ensemble et des plaisirs de la table. Désireux de revenir aux sources, ces enfants du Pays Basque décident, en 2009, de tourner le dos à leurs carrières respectives pour se lancer dans un **projet commun** porteur de sens.

L'aventure Biltoki débute 3 ans plus tard, d'une opportunité : un grand programme immobilier, au cœur de leur ville d'Anglet. En rez-de-chaussée, une surface de 1 000 m² reste en attente d'une destination. Il n'en faudra guère plus au groupe d'amis pour se saisir de l'occasion.

Ensemble, ils partent à la rencontre des riverains, en quête d'une idée pour donner vie au futur site. De ces discussions émerge le constat d'une **forte demande de commerces de bouches de qualité**, mais aussi de **lieux conviviaux** pour se retrouver et se rassembler.

Ainsi naît le concept Biltoki dont **la mission est de réinventer les halles d'antan**. Leur redonner leurs lettres de noblesse et les moderniser, à travers une **offre alimentaire unique et singulière**.

Les halles d'antan réinventées



Biltoki est avant tout une aventure collective, dans laquelle nous embarquons une multitude de commerçants indépendants qui adhèrent à un projet commun. Ce qui nous passionne, c'est la rencontre avec ces femmes et ces hommes passionnés qui font vivre nos halles.

Bixente Alaman, cofondateur de Biltoki

DES MARCHÉS OÙ L'ON PEUT S'ATTABLER

ET DÉGUSTER LES PRODUITS DES ÉTALS

L'aînée des halles Biltoki voit le jour en 2015, à Anglet. À l'instar des marchés couverts d'autrefois, les Halles des 5 Cantons rassemblent **tous les commerces de bouche traditionnels** (boucher, poissonnier, maraîcher, primeur, fromager...). Mais son originalité tient dans le fait de pouvoir inviter le chaland à s'attabler, s'il le souhaite, pour des **dégustations de produits du marché**, directement cuisinés sur les étals.

Une formule qui conquiert aussitôt un large public. 7 ans plus tard, la famille s'est agrandie. **Biltoki compte désormais 8 halles aux 4 coins de la France, tandis que de nouveaux projets d'ouverture se profilent pour 2023 et les années à venir.**



La rencontre avec les artisans : Pierre angulaire des halles Biltoki



Dès les premières réflexions sur Biltoki, la rencontre avec les commerçants indépendants s'est imposée comme l'un des piliers du projet.

À Anglet, les Halles des 5 Cantons ont ainsi été financées selon un mode participatif, qui a permis de lever 2,4 millions d'euros en associant un tiers de commerçants, un tiers de riverains et un tiers d'entrepreneurs locaux.

UN MODÈLE PARTICIPATIF,

FONDÉ SUR LA CO-CONSTRUCTION

Pour rejoindre l'aventure Biltoki, les commerçants et artisans doivent d'abord adhérer à un projet commun. C'est même l'un des premiers critères de sélection. **L'offre de chaque halle est élaborée main dans la main avec les commerces « locomotives »**, qui disposent d'une très bonne connaissance du tissu local, et font profiter les plus « petits » ou les porteurs de projet, les « nouveaux », de leur réseau et de leur expérience.

Afin de s'assurer de la qualité des candidatures - une centaine, en moyenne, pour chaque emplacement -, **les équipes Biltoki consacrent 2 à 3 mois, bien avant l'ouverture de chaque halle, à la rencontre avec les commerçants et artisans locaux.**

Chaque dossier est étudié avec soin : l'ensemble des produits des étals fait l'objet de dégustation et c'est un comité de recrutement, composé de Biltokiens et de gastronomes, qui se prononce sur le choix des futurs titulaires, par le biais d'un vote.

De la construction ou de la rénovation du bâtiment jusqu'à l'animation du lieu, **les halles sont gérées de A à Z par les équipes Biltoki.** Locataire principal, la société prend en charge 100% des coûts d'aménagement. Quant à la gestion au quotidien, elle est assurée par une équipe dédiée, à la tête de laquelle se trouve celui ou celle que l'on appelle « le capitaine des halles ».



AUTHENTICITÉ ET BONS PRODUITS DU TERROIR

Boulangier, charcutier, fromager, primeur, poissonnier, caviste, traiteur... **L'ambition est de constituer un éventail de commerces et artisans traditionnels, 20 à 30 par halle, proposant des produits frais de qualité.** Spécificité du projet Biltoki : ces acteurs doivent aussi s'adapter aux nouveaux modes de consommation, en proposant un volet « traiteur », avec des produits à emporter ou à déguster sur place. **L'un des atouts des halles repose ainsi sur l'équilibre entre les produits bruts du marché et les plats cuisinés,** venant répondre à la demande des amoureux de la gastronomie, qui n'ont pas le temps de cuisiner.

L'autre secret de leur succès réside dans leur authenticité : ces halles rassemblent des femmes et des hommes qui possèdent de vrais savoir-faire, transmis de génération en génération. Quelle que soit leur personnalité, tous ont le commerce dans le sang et le goût du partage. **Ils sont l'âme des halles Biltoki !**



« Je suis heureux de faire découvrir le meilleur de nos produits aux clients. Certains viennent acheter de la charcuterie et en profitent pour déguster quelques tranches de bons saucissons autour d'un verre. D'autres viennent spécialement pour partager un moment avec des amis autour d'une bonne dégustation. »

Adrien Peri,
Charcutier aux Halles de Bacalan à Bordeaux

2 DES LIEUX DE VIE UNIQUES AU CŒUR DES VILLES

Depuis leur lancement, les halles Biltoki ont réussi un pari dans chacune des villes qui les accueillent : celui de redonner de la couleur et du dynamisme à la vie de quartier. À travers l'offre alimentaire, l'objectif est ainsi, avant tout, de favoriser le lien social.

1 million

de visiteurs par an aux Halles de Bacalan, quartier en plein renouveau, qui reprend vie sur les vestiges du passé portuaire et industriel de Bordeaux.

+ 20%

de trafic piéton à Saint-Etienne depuis l'arrivée de la halle Biltoki.



B! + 🍴 = ❤️



**Biltoki,
«l'endroit qui
rassemble»**

« L'endroit qui rassemble », c'est la signification exacte de Biltoki en basque. De fait, **l'ambition des 4 fondateurs est de recréer l'Agora, c'est-à-dire le cœur de la cité, autour de l'alimentation.** Situées en plein cœur des villes et toujours accessibles à pied, les halles Biltoki jouent pleinement ce rôle, en attirant une nouvelle offre de commerces de bouche de qualité, quand ces derniers avaient souvent déserté les lieux. **Les halles sont ainsi de nouvelles destinations à part entière, qui génèrent de l'affluence et ramènent de la vie dans les centres-villes.** Elles offrent aussi la promesse de lieux singuliers, aux couleurs des régions qui les accueillent.

Les halles Biltoki sont au cœur des politiques de revitalisation des cœurs de ville. L'entreprise répond régulièrement à des appels à manifestation d'intérêt en lien avec la redynamisation des quartiers. D'autant que chaque ouverture de halles implique le recrutement d'artisans et d'entrepreneurs locaux, et donc **la création d'autant d'emplois directs et indirects.** Une manne d'opportunités pour le tissu économique régional.

D'ailleurs, les commerces situés autour des halles profitent pleinement de leur attractivité, réalisant en moyenne 25% de chiffre d'affaires supplémentaire.

Des hauts lieux du "vivre ensemble"



Et avec ça ?



C'est bien connu, **l'alimentation est un vecteur de lien social**. Les produits du terroir sont l'occasion de ressentir les liens qui nous rattachent à une région, à ses producteurs, à ses traditions, à une grande histoire familiale. Le plaisir de se retrouver autour d'un repas à la « bonne franquette » et de partager des bons produits, entre amis ou en famille, est à entretenir et à préserver.

C'est précisément la raison pour laquelle l'alimentation joue un rôle aussi central dans l'aventure Biltoki. **Ces halles se veulent des lieux vivants** : chaque matin, les boulangers cuisent leur pain sur place, les primeurs déballetent leurs fruits et légumes frais, les bouchers charcutiers découpent leurs viandes, les fromagers peaufinent leur vitrine. **Du plateau de fruits de mer jusqu'à l'assiette de charcuterie régionale, tous leurs produits sont proposés à la dégustation sur place.**

À leurs côtés, les traiteurs du monde cohabitent avec la cuisine du marché, dans laquelle un chef local propose des plats du jour familiaux à partir des produits des commerçants des halles. Comme le chef étoilé Vivien Durand, qui a installé sa cuisine du marché dans les Halles de Talence.

Marchés de producteurs ou nocturne, ateliers culinaires, mais aussi soirée tapas, barbecue et brasero, guinguette extérieure ou encore raclette géante...

Tout au long de l'année, une multitude de rendez-vous rythment la vie des halles Biltoki, mettant en lumière le travail des commerçants.

Des événements qui s'inscrivent dans la vie du quartier, en lien avec le calendrier culturel et sportif de la ville.





LE CAFÉ BILTOKI,

POUMON DES HALLES



Dans chaque halle, on retrouve un élément immuable : le **café Biltoki**. Géré en direct par les équipes Biltoki, il leur permet de partager le quotidien des commerçants et ainsi de mieux les accompagner. Mais c'est surtout le lieu où commerçants et habitants se retrouvent le matin pour démarrer la journée avec le sourire, trinquer le soir, ou goûter **la bière Beertoki**, clin d'œil à la terre d'origine de Biltoki, le Pays Basque.

3 DES HALLES LOCALES ET SINGULIÈRES



Qu'est-ce qui ressemble le moins à une halle Biltoki ?
Une autre halle Biltoki !

En fonction de la région qui l'accueille, mais aussi des spécificités de ses commerçants, chacune décline sa propre identité et son caractère, reflétant le tempérament de la ville et de ses habitants. **Un seul point commun : la qualité et la convivialité, impondérables du projet Biltoki.**



Une halle à Toulon et une halle à Strasbourg, c'est vraiment deux mondes totalement différents !



Xabi Alaman, cofondateur de Biltoki

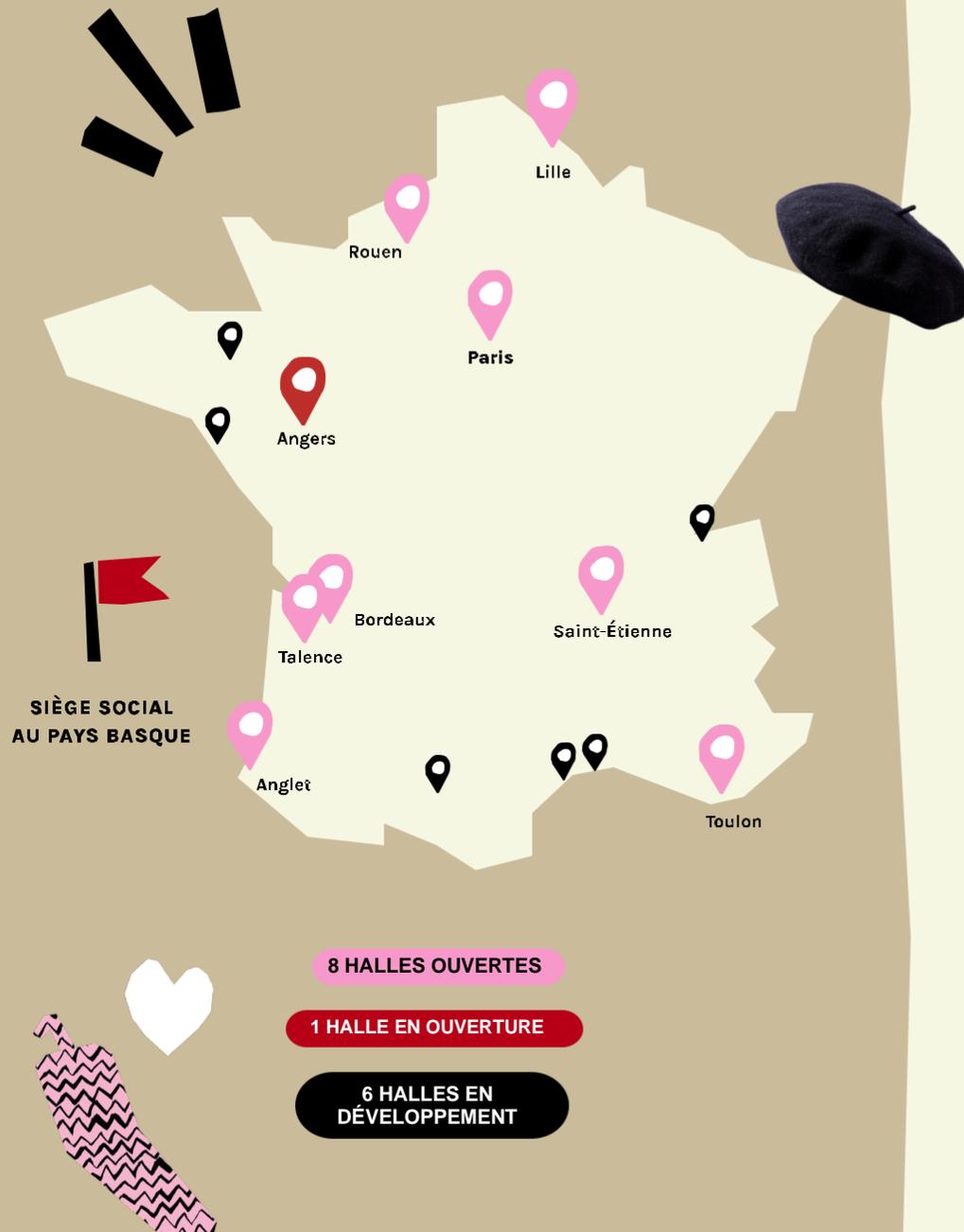
UN ANCRAGE LOCAL

QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE



Les halles Biltoki sont tout sauf un concept dupliqué d'un site à l'autre, qui s'imposerait aux régions qui les accueillent. Au contraire, leur particularité est d'être ancrée dans le tissu local. Ainsi, chaque ouverture se présente comme une nouvelle aventure. Les meilleurs artisans indépendants de la région sont recrutés, afin que chaque halle reflète l'identité culturelle de son terroir. Les équipes de Biltoki passent plusieurs mois sur le terrain pour **étudier et comprendre la gastronomie locale, ainsi que les habitudes de consommation des habitants.** Une approche qui permet de mettre en lumière les savoir-faire régionaux et de faire vivre des filières d'artisans de bouche.

Dès l'ouverture, et durant toute l'exploitation, des liens forts sont créés avec la communauté locale, qu'il s'agisse des associations, des partenaires institutionnels ou des écoles voisines. Véritables plateformes locales de la gastronomie, les halles sont ouvertes et accessibles à tous. À l'image des marchés méditerranéens, passages obligés de la découverte d'une ville et de sa richesse culinaire, **les halles Biltoki se présentent comme des destinations culturelles. L'alimentation y joue bien sûr un rôle central, mais aussi celui de « cœur battant des villes ».**



METTRE EN VALEUR LE PATRIMOINE ARCHITECTURAL

S'installant le plus souvent dans des halles historiques, Biltoki joue également un rôle de transmission autour du patrimoine architectural de la ville. Elle redonne vie à des lieux fermés dans les années 50 le plus souvent, au moment où disparaissaient des centres-villes les commerces de proximité au profit de galeries marchandes sans âme et de commerces de services désincarnés. Pour ses halles, **Biltoki recherche en priorité des lieux iconiques et chargés d'histoire**, avec une architecture forte. C'est le cas des Halles Agrivin de Rouen, ou des Halles Mazerat à Saint-Etienne. Et lorsque les villes n'offrent pas de halles historiques, alors Biltoki se charge de les construire !

LES HALLES EIFFEL D'ISSY-LES-MOULINEAUX REPRENENT VIE !

Créées en 1884, 5 ans avant le célèbre monument du même nom, les halles Eiffel sont les témoins de l'industrialisation d'Issy-les-Moulineaux, au 19ème siècle. Biltoki les a entièrement réhabilitées en novembre 2022. L'ambition était d'y recréer la place du village, où travailleurs et habitants du quartier peuvent faire leur marché et se restaurer. Elles regroupent aujourd'hui une vingtaine d'artisans commerçants ultra engagés dans leur filière.

8 + 1 HALLES PARTOUT EN FRANCE

Halles des 5 Cantons



ANGLET

Halles de Bacalan



BORDEAUX

Halles de Talence



TALENCE

Halles de Toulon



TOULON

Halles Mazerat



SAINT-ÉTIENNE

Halles de la Maillerie



LILLE

Halles d'Issy



ISSY-LES-MOULINEAUX

Halles Agrivin



ROUEN

Halles de la Maine



ANGERS



BiLToki

en un clin d'oeil

8 halles

et une quinzaine
en devenir

+ de 200

commerçants

36M€

de volume d'affaires en 2022

150

Collaborateurs

Pour gérer chacune de ses halles, Biltoki
emploie sur place entre 10 et 20 personnes.



DATES CLÉS

