

BONJOUR **BICHAT**

le nouveau Foodmarket
ou manger, danser
et travailler,
en plein Paname.

BONJOUR BICHAT

FOOD BEVERAGE C MORE !

BONJOUR BICHAT, LE NOUVEAU FOODMARKET
S'IMPLANTE DANS LE VIBRANT ET COSMOPOLITE
10^e ARRONDISSEMENT DE PARIS AU SEIN D'UN
ANCIEN ATELIER DE MENUISERIE. C'EST LE NOUVEL
ESPACE OÙ COHABITENT FOODMARKET, BAR,
MUSIQUE ET COWORKING POUR UNE TOTALE
IMMERSION.



UN DÉCOR REMARQUABLE

450 m² pour une immersion dans les années 60 et l'insouciance qui y est associée. Une décoration travaillée, aux couleurs chaleureuses, aux matériaux nobles et aux objets iconiques. Un lieu convivial où se mêlent mobilier vintage et végétation.

Ce nouvel espace, telle une ode à l'épicurisme, offre une atmosphère léchée, pensée dans les moindres détails, au cœur de laquelle les nouveaux adeptes pourront découvrir quatre comptoirs show-cooking aux saveurs variées, pour une expérience culinaire unique.

Bonjour Bichat, c'est le nouveau QG Food des voisins et des amis.

PLUS QU'UN FOODMARKET

Si Bonjour Bichat place la food au cœur de ses intentions, l'évènementiel occupe aussi une place de choix : Dj Set, concerts, conférences, ou encore podcasts viennent rythmer l'année et pousser l'hédonisme à son paroxysme.

Avec plus de 130 couverts et 200 m² dédiés à la restauration, Bonjour Bichat voit Grand, Beau et Bon.

Un lieu mêlant bistronomie parisienne, une atmosphère cosy de coffee shop, une ambiance animée de street food, c'est le challenge relevé haut la main par les équipes de Bonjour Bichat.

UN COWORKING SOUS LES VERRIÈRES

Et puisque ce lieu de vie regorge de surprises, un espace de coworking se niche dans les étages, sous la verrière d'un ancien atelier de menuiserie, tel un incubateur pour les acteurs du marché de la restauration, avec 12 bureaux fermés, son open-space et des salles de réunion.

Le mot
d'ordre c'est
Eat
Drink
Dance



BICHAT BONJOUR

BIENVENUE CHEZ BONJOUR BICHAT

**SUPERFICIE
TOTALE**

850M²

HORAIRES

8H > 2H

Fermeture des cuisines entre
14h30 et 17h30

FOOD

4 STANDS

Des produits frais, locaux, bio,
en circuits courts

**EAT
DRINK
DANCE**

ADRESSE

**29-31 RUE BICHAT
PARIS 10^e**

Wouaou,
ce lieu
de dingue



BICHAT BONJOUR

« UN NOUVEAU MODE DE CONSOMMATION **PLUS LIBRE,**
INTERACTIF ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.

**J'AI VOULU MÊLER MA PASSION POUR LA RESTAURATION, LE CONTACT HUMAIN, LE PLAISIR DE FAIRE
DÉCOUVRIR DE NOUVELLES EXPÉRIENCES GUSTATIVES ».**

KEVIN BOHBOT, FONDATEUR DE BONJOUR BICHAT

PASSIONNÉ

Si Kévin Bohbot a démarré dans l'immobilier, il se tourne vers sa passion, la restauration. Il fait ses armes au sein du groupe Costes, à l'intérieur duquel il évolue rapidement jusqu'à devenir Directeur d'établissement.

Alors qu'il prépare l'ouverture d'un restaurant, il est appelé au soutien de l'entreprise familiale, spécialisée dans la confection de vêtements de luxe, et fort de son expérience commerciale, il deviendra rapidement Directeur associé.

CURIEUX

Fidèle à sa nature curieuse et entrepreneuse, Kévin lance en 2019 avec un associé ADS RANK, une société spécialisée dans l'optimisation de campagnes Google adwords, et cela, au sein d'un coworking, qui leur a permis un développement rapide et pérenne.

RÊVEUR

Fort de ces années d'expérience, mêlant entrepreneuriat, sens du contact, curiosité, partage et passion, Kévin rêve et conçoit Bonjour Bichat, un projet convivial d'envergure.



BONJOUR BICHAT



BONJOUR BICHAT C'EST...

La promesse culinaire de Bonjour Bichat est simple, un lieu de partage par la gastronomie, autour d'une nourriture de qualité, des produits frais, bio, faisant appel au circuit court avec une politique anti gaspillage.

C'est basé sur ces valeurs que Bonjour Bichat a choisi les restaurants présents dans son Food market. Au départ, 250 restaurateurs sélectionnés, 16 noms en short list, puis 4 restaurants aux concepts novateurs, éco-conscients, faisant rimer savoir-faire et passion :

Farmers, Victor Mercier, Savane et Mousson, et Crrsp.

Chaque restaurant a une carte dédiée, mettant en avant ses must-have et spécialités.

De la brasserie aux spiritueux, en passant par la brûlerie, Bonjour Bichat met un point d'honneur à travailler avec des artisans parisiens.

4

KIOSQUES EN SHOW-COOKING

1

VOLONTÉ

FARMERS

Créé en 2016 par Denis Allegrini, Farmers célèbre le brunch, le goûter et la pause café. Farmers prône un retour à la consommation de produits issus de cultures raisonnées, frais, de qualité, sans faire de concession sur le goût.

VICTOR MERCIER

À la tête de FIEF, l'ancien finaliste de Top Chef et désormais étoilé Victor Mercier, jouit d'une conscience pointue en termes de consommation et d'environnement. Son crédo ? Faire voyager les papilles, mais en France, grâce à des produits issus de circuits courts et de saison.

SAVANE ET MOUSSON

Savane et Mousson, c'est la fusion entre l'Afrique et l'Asie et la promesse d'un voyage gustatif immédiat. Aissata et Julien imaginent une cuisine élaborée et audacieuse autour du riz, en utilisant des produits frais et exotiques.

CRRSP

Après plusieurs ouvertures en Suisse, un restaurant éphémère à Paris et des milliers d'abonnés sur Instagram, CRRSP arrive chez Bonjour Bichat. Derrière CRRSP se cache un concept unique autour du croustillant. Des recettes inédites, nomades, réalisées à partir d'ingrédients locaux et éco-responsables, triés sur le volet pour leur intensité gustative.



UN LIEU CHALEUREUX ET CONVIVIAL, AUX INSPIRATIONS DES ANNÉES 50, 60, 70

PLUS QU'UN CONCEPT

Entrer chez **Bonjour Bichat**, c'est pénétrer dans un espace feutré, à l'ambiance chaleureuse et résolument friendly, imaginée par l'Agence Boro.

Les premières lignes du projet de Foodmarket se sont assez rapidement orientées vers la conception d'un espace à la fois enveloppant et structurant. À savoir, composer avec une infrastructure existante tout en y incorporant une dimension esthétique fortement inspirée des années 50, 60, 70

Si ici, tout invite à mettre les sens en éveil, la décoration inspire la liberté de la forme et de mouvement. Chaises de bar en laiton usé, luminaires rétro, couleurs pop et

lignes arrondies, l'atmosphère des années 50, 60, 70 est palpable derrière chaque objet chiné, chaque mobilier sélectionné, avec des matériaux méticuleusement choisis.

Amoureux du vintage, de voitures anciennes, et d'objets design, Kevin, fondateur du lieu, met un point d'honneur à donner à Bonjour Bichat ce supplément d'âme qu'ont les objets chinés.

Les matériaux utilisés dans cet espace, tels que le marbre rose, le travertin, la pierre de Taza beige, le bois ou encore le plexiglass allient à la fois noblesse, subtilité et caractère.

Bonjour Bichat est le nouveau lieu où marier bonne cuisine, ambiance conviviale et scénographie pointue devient possible.

UNE IDENTITÉ VISUELLE DÉCALÉE

De l'architecture à l'identité du lieu, tout a été conçu dans l'idée de créer un lieu à la fois chaleureux et décalé.

La directrice artistique Delphine Bacri s'est amusée avec des couleurs pop, des formes arrondies qui répondent à l'architecture. Que ce soient dans le choix des mots, les jeux typos ou la customisation de photos vintage mêlées aux illustrations « barrées », tout témoigne ici de cette envie d'un lieu singulier, délirant où l'on vient boire un verre, croquer dans une aventure culinaire et faire chauffer le dancefloor !

Bar et objet chiné
pour une ambiance
ultra cool



Back
to the
70's



