BILTOKI

HALLES D'ISSY

DOSSIER PRESSE

Sommaire

01

BILTOKI UN MODÈLE EN FORTE CROISSANCE

P.3 UNE AFFAIRE DE FAMILLE

BILTOKI, CRÉATEUR DE HALLES LOCALES

02

LES HALLES D'ISSY, UN CONCEPT UNIQUE

P.4 L'HISTOIRE DES HALLES

P.5 LE CONCEPT DES HALLES

03

TOUT SUR LES HALLES D'ISSY

P.7 DES COMMERÇANTS TRIÉS SUR LE VOLET

P.12 ÉVÉNEMENTIEL ET CONVIVIALITÉ

BILTOKI UN MODÈLE EN FORTE CROISSANCE

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Biltoki, “l’endroit qui rassemble” en Basque, c’est avant tout une histoire familiale avec Bixente, Jérôme, Romain et Xabi qui partagent une envie commune : **favoriser l’échange** partout où cela est possible.
Après quelques années d’activité professionnelle aux 4 coins du monde, ils se retrouvent en 2009 chez eux, au Pays Basque, pour monter un projet collectif « qui ait du sens ». L’entreprise Biltoki démarre avec des projets immobiliers inventifs et collaboratifs qui les mèneront plus tard à développer le concept des halles. *“C’est une manière très concrète pour nous de ramener du lien social et de la convivialité au cœur des villes.”* Romain Alaman, co-fondateur et Directeur Général.
Depuis 2015, la société développe donc partout en France un réseau de halles de marché à la fois autonomes et interdépendantes. Après Anglet, Bordeaux, Saint-Etienne, Toulon et Lille, c’est au tour des halles d’Issy les Moulineaux d’être réhabilitées.

CRÉATEUR DE HALLES LOCALES

Aujourd’hui, Biltoki crée, gère et anime des halles alimentaires, lieux de partage et de convivialité alliant marché alimentaire (à emporter) et petite restauration (sur place).
*“***Acheter, manger, partager**”, 3 facettes essentielles de notre rapport gourmand à l’assiette autour desquelles se structurent les halles Biltoki.

Son ambition: redonner aux halles d’antan leurs lettres de noblesse et proposer une offre gastronomique singulière dans les grandes métropoles françaises.
“On n’a rien inventé… ce que nous proposons, ce sont des halles modernes aux valeurs authentiques” Xabi Alaman, co-fondateur.

En sélectionnant les meilleurs artisans indépendants de chaque ville, Biltoki constitue le 1er réseau de halles locales et autonomes où chacune incarne l’identité gastronomique de son terroir.
“Il n’y a pas de modèle duplicable chez nous. Un projet de halle, c’est à chaque fois une nouvelle aventure.” Bixente Alaman, co-fondateur.

Ses équipes s’attachent à concevoir des halles vivantes que les habitants s’approprient, en prônant des valeurs **d’hospitalité, d’authenticité, d’audace et d’engagement**, aussi bien dans ses halles qu’au cœur de l’entreprise.

BiLToki

LES HALLES D’ISSY, UN MODÈLE UNIQUE

L’HISTOIRE DES HALLES

Isséenne de naissance, la «halle Eiffel» a connu plusieurs vies. Construite entre 1884 et 1895 par l’ingénieur Gustave Eiffel pour y accueillir une usine d’ampoules, elle accueille par la suite en 1921 la Société de Métallurgie Franco-Belge, qui abrite alors une usine de transformation des métaux jusqu’en 1981. Dans les années 1980, l’œuvre de Gustave Eiffel est réaménagée en bureaux pour y accueillir Jacques Séguéla et son agence de publicité RSCG. Par la suite, le groupe Yves Rocher y installe ses bureaux et ses laboratoires pendant près de vingt ans de 1996 à 2015, avant de rejoindre ses nouveaux locaux, toujours à Issy en bord de Seine.

La structure métallique est démontée en 2017. D’abord désamiantée, elle est ensuite envoyée à Colmar, en Alsace, pour y être déplombée. Son chemin ne s’arrête pas là ; elle fait une escale à Orléans chez un métallier de renom pour y être rénovée. Après plus de trois ans de travail minutieux, la halle retrouve sa terre natale, Issy-les-Moulineaux. Sur environ 100 mètres de long et 11 mètres de haut, l’œuvre d’Eiffel est remontée en face de la gare d’Issy-Val-de-Seine en 2020, au pied du nouveau siège social d’Orange, à l’entrée de la ville.

Près de 140 ans après sa construction, *« la halle Eiffel est, à elle seule, le reflet de notre ville, le miroir de son histoire, le visage de son avenir »*, a souligné André Santini, Maire d’Issy-les-Moulineaux.

NOS PARTENAIRES LOCAUX

Biltoki a été lauréat de l’appel à projet porté par Orange dans le cadre du renouveau de la halle Eiffel désiré par la ville. C’est un projet d’investissement privé soutenu fortement par la ville.

BILTOKI

@A. Bétry

LES HALLES D’ISSY, UN MODÈLE UNIQUE

CONCEPT DES HALLES

Les Halles d’Issy, c’est un marché traditionnel modernisé de **20 commerces de bouche indépendants**, beaucoup de **convivialité** et une **programmation événementielle unique** autour de l’alimentation et de la gastronomie.

Ces artisans, producteurs, traiteurs et restaurateurs locaux ont été sélectionnés pour leur passion, leur dynamisme, leur éthique et leur complémentarité. Tous ensemble et sous l’impulsion du Capitaine des halles, ils créeront des synergies, du lien et animeront les halles tout au long de l’année. Autour des beaux produits bruts, on trouvera une offre variée et originale à emporter, des sélections de produits artisanaux triés sur le volet et des saveurs d’ailleurs.

Bien plus que des halles donc, les Halles d’Issy sont un vrai **lieu de partage**, chaleureux, de 1000 m2, qui vivra toute la journée au rythme de la ville. On y vient faire son marché, boire un café, déjeuner entre collègues, prendre l’apéro avec des amis, dîner en famille... Avec ses tables partagées, sa terrasse et près de 200 places intérieures et extérieures, les Halles d’Issy s’apprêtent à devenir le lieu de rencontre quotidien des habitants de la région parisienne.

CHIFFRES CLÉS

1000m2
20 artisans commerçants
200 places assises
ouvert **7j/7**
80 emplois créés
+ de 50 événements par an

ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX

Chez Biltoki, nous menons des actions au quotidien, main dans la main avec nos commerçants et partenaires, pour réduire l’impact environnemental de nos halles.
Diverses mesures ont été déployées, à commencer par **le respect de la politique zéro déchet** plastique à usage unique, et chaque nouvelle ouverture de halle est l’occasion d’innover dans la recherche d’initiatives vertueuses tournées vers **une économie plus circulaire.**

En plus des zones de tri des déchets installées dans chaque halle, tous les commerçants sont équipés d’une plonge propre à leur stand, ou d’une plonge commune, qui leur permettent de mettre à disposition des consommateurs sur place de la vaisselle réutilisable et ainsi **réduire considérablement les contenants jetables.**

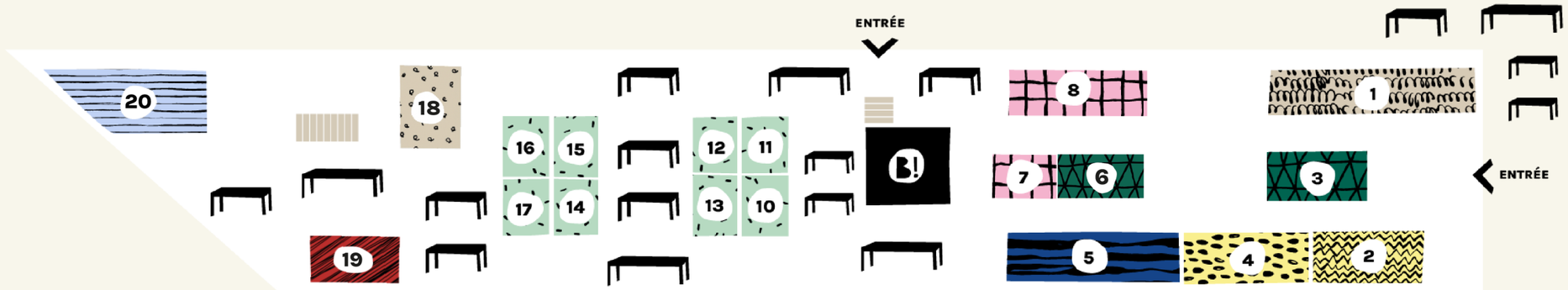
D’autres initiatives sont menées en local en collaboration avec des partenaires spécialisés dans la collecte et la revalorisation des déchets (verre, carton, DIB, huiles...).
Une politique d’**achat responsable** a été initiée à l’échelle de toute l’entreprise dans le but, entre autres, de renforcer l’approvisionnement en **circuit court** de produits locaux aux Cafés Biltoki, et de travailler à la réduction des emballages de livraison de nos fournisseurs.

Pour encadrer la poursuite de tous nos engagements sociaux et environnementaux, et aller plus loin dans cette démarche, Biltoki a mis en place une politique RSE au sein de ses équipes et des cafés, et est actuellement en chemin vers le statut d’**Entreprise à Mission** (Loi PACTE du 22 mai 2019 relative à la croissance et à la transformation des entreprises).

BILTOKI

TOUT SUR LES HALLES D'ISSY

DES COMMERÇANTS TRIÉS SUR LE VOLET



BOUCHERIE CHARCUTERIE

BOULANGERIE

CAFÉ BILTOKI

CAVISTE

CUISINES DU MARCHÉ

DOUCEURS

FROMAGERIE

POISSONNERIE ÉCAILLERIE

PRIMEUR

TRAITEUR ÉPICERIE

VOLAILLE

MAISON MARNAY

BOULANGERIE

STAND 1

Nicolas, à l'origine de la Maison et pâtissier depuis plus de vingt ans, accompagné de Chakib, chef traiteur, ont décidé d'implanter leurs délicieuses pâtisseries et savoureux snackings aux Halles d'Issy. Soucieux de conserver leur maîtrise des produits de la recette à la vente, la Maison Marnay met en avant des pains de tradition et bio, viennoiseries et pâtisseries exclusivement issues de matières premières françaises. Aujourd'hui, l'enseigne regroupe quatre boutiques à Paris et à Issy-les-Moulineaux.

MAISON MARECHAL

VOLAILLE ET RÔTISSERIE

STAND 2

Depuis plus de 20 ans, l'entreprise familiale normande Maison Marechal sillonne les plus beaux marchés de Normandie et d'Île-de-France pour proposer une sélection de produits exceptionnels, issus des meilleurs producteurs français de volaille et de foie gras que la maison sublime en élaborant des recettes originales. Leurs figues farcies au foie gras ou leur tortillade de lomo ibérique au foie gras vous feront saliver !

LES MARCHANDS DE FRUITS

PRIMEUR

STAND 3 ET 6

Après leur installation au marché de Boulogne Billancourt et rue de Lévis, Aurélie et Sébastien vous présentent "Les Marchands de Fruits". Au menu : fruits saisonniers des vergers du coin, légumes de saison des potagers voisins, champignons sauvages et truffes, gamme de produits exotiques, jus à tomber par terre, des soupes réconfortantes, parfaites pour les soirs d'hiver.

LAURENT DUBOIS

FROMAGERIE

STAND 4

Titré Meilleur Ouvrier de France, la célèbre fromagerie Laurent Dubois s'installe dans les halles. Il aborde le fromage avec une vraie philosophie, il nous dévoile tous ses secrets d'affinage et nous plonge dans l'authenticité de son savoir-faire et de ses produits du terroir. Véritable ambassadeur du très célèbre comté, Laurent Dubois propose des dégustations autour du fromage qui feront voyager nos papilles.

POISSONS
POISSONNERIE ET ÉCAILLERIE

STAND 5

Thon rouge de ligne, rouget friture de Vendée, daurade royale, coquilles Saint-Jacques de Saint-Malo sont autant de couleurs et de saveurs que l'on retrouve sur l'étal d'Arnaud Agostini dans son échoppe située au cœur du 3ème arrondissement de Paris.
Poissons s'exporte à Issy-les-Moulineaux pour occuper une place à part entière dans notre marché.

HAM'S
CHARCUTERIE

STAND 7

Maison fondée par Jean-François Le Goff, Ham's est installée dans la rue Paul Bert à Paris. Arrière petit-fils de charcutier, Jean-François a fait de sa passion une réalité lorsqu'il décide d'ouvrir un véritable temple du jambon. La Maison Ham's propose des variétés plus étonnantes les unes que les autres. C'est la provenance de ses jambons qui nous invite au voyage culinaire, en passant par la France, l'Espagne, le Portugal, la Suisse, l'Italie et la Corse.

PERSILLÉ
BOUCHERIE

STAND 8

A l'origine de cette boucherie hybride créée en 2014, il y a Maxence De Warren et David Lebreton. Ils proposent une expérience unique autour de la viande : un commerce hybride, boucherie moderne et restaurant carnivore. Très vite, ils deviennent les spécialistes de la viande de boucher et surtout le 1er boucher qui fait à manger. Palme d'or 2015 de la restauration du Leader's Club France & Palme de bronze internationale... rien que ça !
L'occasion de tailler une bavette entre amis!

CAFÉ BILTOKI
BAR DU MARCHÉ

STAND 9

Chez Biltoki, nous sommes avant tout des commerçants. Notre Café Biltoki est né pour le plaisir de partager et de créer des liens avec nos voisins, nos commerçants et nos clients. Il est le point de rencontre, le lieu de sociabilité et de convivialité par excellence. Au comptoir, on déguste du café torréfié localement, des bières, du vin de la région et surtout la Beertoki, la blonde Lager, brassée par nous au Pays Basque.

BiLToki

CHEZ LE LIBANAIS

TRAITEUR LIBANAIS

STAND 10

Véritable institution de la cuisine libanaise à Paris, Chez le Libanais propose aux Halles d'Issy des plats respectueux de la pure tradition libanaise. Grâce à des techniques culinaires ancestrales, des recettes équilibrées et variées utilisant des produits de qualité (farines biologiques, épices importées directement du Liban) notre traiteur libanais deviendra votre nouveau lieu de rendez-vous pour déguster les meilleurs mezzes !

IL FOCACCIAIO

TRAITEUR ITALIEN

STAND 11

Amoureux dans la vie, Laurie et Nicola partagent une passion commune pour la gastronomie d'Italie, leur pays d'origine. Ils ouvrent ensemble Il Pastaio à Issy-les-Moulineaux, un restaurant spécialisé dans les pâtes fraîches. Aux Halles d'Issy, ce sera la focaccia, le fameux pain italien moelleux et parfumé, agrémentée de différents ingrédients : oignon, fromage, viande, charcuterie, saumon fumé, thon ou légumes. Le couple proposera également une offre épicerie pour ramener un peu d'Italie à la maison.

MAISON HOI AN

TRAITEUR ASIATIQUE

STAND 12

Auréline et Stéphane, un couple isséen, décident de se lancer dans ce nouveau projet : proposer une cuisine aux influences asiatiques aux Halles Biltoki ! On y retrouvera nos plats vietnamiens préférés. Allant de l'entrée chaude (nems, tempura) à froides (salades exotiques) et en passant par l'incontournable Bo Bun vietnamien.
D'autres plats seront également disponibles en fonction des saisons comme le poulet citronnelle, le bœuf panang, et le « pho », la fameuse soupe vietnamienne.

ANTO'JAO

TRAITEUR COLOMBIEN

STAND 13

Dans la vitrine d'Anto'jao : empanadas, arepas rellenas, guacamole, hogao, et autres mets plus exquis les uns que les autres. Ce mélange de saveurs n'est autre que l'alliance parfaite entre culture colombienne et culture à la française, grâce à Carol et Anthony, passionnés de gastronomie latine et bien décidés à faire rayonner la cuisine colombienne aux plus gourmands.

COUSCOUS HOUSE

TRAITEUR ORIENTAL

STAND 14

Chez Couscous House c’est une histoire de famille. Quatre enfants, un père marocain, une mère normande décident de rassembler leurs compétences diverses, leur passion commune pour la gastronomie, leurs valeurs et leur histoire. Leur ambition : proposer des plats authentiques, variés, modernes et déclinables pour faire du couscous un plat de tous les jours.
Aux halles, l’entreprise familiale s’engage à proposer une carte privilégiant les produits de la région, le fait maison avec des emballages respectueux de l’environnement.

PIZZA ROSSO

PIZZA À LA PART

STAND 16

Chez Pizza Rosso, on embarque pour un voyage gustatif au cœur de l’Italie. À déguster sur place ou à emporter, venez découvrir les véritables pizzas Al Taglio grâce à Alexandre et Élodie. Nos amoureux de la gastronomie nous proposent des pizzas à la part, de la plus populaire comme la Margherita, à de nouvelles recettes respectant la saisonnalité de leur produits frais directement sourcés en Italie. Andiamo a mangiare!

LA BODEGUITA

TRAITEUR IBÉRIQUE

STAND 17

Inspirée des incontournables bars à tapas espagnols à l’ambiance festive et conviviale, La Bodeguita est le nouveau concept de la Maison Bellota-Bellota. On y viendra l’esprit décontracté pour faire des rencontres humaines et gustatives. Au menu: des tapas à manger sur le pouce au comptoir, de la sangria à déguster en after-work... du soleil et encore du soleil.

NINA MÉTAYER

PÂTISSERIE

STAND 18

Avec un riche parcours retraçant différentes maisons de renom, Nina Métayer, aussi sacrée personne les plus influente des moins de 30 ans dans la gastronomie par Atabula et cheffe pâtissière de l’année 2016 à 2018, se lance dans l’entreprenariat en ouvrant sa propre pâtisserie appelée Délicatisserie. D’abord en ligne, puis dans une première boutique au Printemps du Goût, les délicieuses pâtisseries de Nina se retrouveront aussi aux Halles d’Issy.

CÔTÉ CAVE

CAVISTE

STAND 19

Mickael Méziane, notre chef isséen arrive en force avec un autre projet de taille.
En plus de la cuisine du marché, il ouvre avec sa cheffe sommelière Virginie Raynaud la cave et bar à vin des halles. Après avoir côtoyé de très beaux établissements tels que le restaurant Le Laurent et l'étoilé La Tour d'Argent du MOF Yannick Franques, Virginie rejoint l'équipe du chef Mickael à Issy-les-Moulineaux où elle prend plaisir à accorder chaque met avec des références de France ou d'ailleurs.

CÔTÉ CUISINE

CUISINE DU MARCHÉ

STAND 20

Passionné par la cuisine et ayant débuté aux côtés des meilleurs, Mickael impressionne par son talent. C'est en 2014, après avoir parcouru les restaurants de chef et les hôtels 5 étoiles, qu'il décide d'ouvrir son propre restaurant «la Passerelle» à Issy-les-Moulineaux. Accompagné d'Arnaud, son ami d'enfance et associé, ils se lancent dans la nouvelle aventure de Côté Cuisine.
Au menu : une carte saisonnière et créative, des produits frais, sourcés directement auprès des commerçants du marché et surtout de la convivialité !

CONVIVIALITÉ ET ÉVÉNEMENTIEL

Afin de donner vie à un véritable **lieu d'échange** autour de l'alimentation, l'équipe Biltoki locale organise de nombreux événements et des animations culinaires chaque année.

Imbriqué dans la programmation culturelle et événementielle d'Issy-les-Moulineaux, l'agenda sera riche ! Dégustations, ateliers de cuisine, "Pintxo Gaua" (soirée tapas géante), "Guinguette des copains", marchés nocturnes, braseros et barbecues, brunch dominical, bingos festifs, concerts, conférences sur les enjeux de l'alimentation de demain...

PRIVATISATION

Les Halles d'Issy seront bientôt privatisables.*
"À la carte", l'équipe Biltoki personnalisera chaque demande pour créer des événements sur-mesure et hauts en saveur !

Toutes les options seront possibles : à l'intérieur du marché, en terrasse, pendant les heures d'ouverture ou après la fermeture pour les privatisations totales du lieu. Les entreprises se verront proposer des prestations **sur mesure BtoB** intégrant les produits des commerçants et des instants festifs au cœur des halles ou dans des salles de réunions privées.

Petit-déjeuner, cocktail déjeunatoire ou dinatoire, afterwork... le tout à partir de produits provenant à 100% de nos commerçants.

*à partir de janvier 2023

BILTOKI