

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)

News Boom Boom Vilette

Avril 2023

**BOOM
BOOM**
VILLETTE



Boom Boom Vilette : le meilleur de la street food au cœur du futur Food Market 100% good & fun

A quelques mois de son ouverture, Boom Boom Vilette, premier "Food & Leisure Market" de France imaginé par le groupe Apsys, dévoile les premiers noms des restaurateurs qui rejoignent le projet dès la rentrée prochaine.

Les pépites de la Food parisienne bientôt à savourer chez Boom Boom Vilette

Boom Boom Vilette mettra en scène des **stars de la street food, des institutions parisiennes, de jeunes pépites mais aussi des restaurateurs qui font parler tout Paris** dans une carte qui fera le tour du monde de la Joy Food.

La montée en puissance du Food & Beverage, s'incarne notamment par **engouement croissant** pour les Food Halls et les Food Markets. Ces véritables lieux de destination et de loisirs à part entière sont révélateurs d'un **nouvel état d'esprit** qui se reflète dans l'assiette et bien au-delà... C'est au cœur de cette tendance que s'inscrit Boom Boom Vilette en proposant, sur **4 000 m²**, un concept de Food Market **ultra expérientiel**, en termes de confort avec plus de **800** places assises.

Lieu de vie et de rencontres, Boom Boom Vilette accueillera également **des événements culinaires comme des masterclass ou des cooking shows**. Son état d'esprit ? **Partage, convivialité et découverte** au sein d'un lieu rassemblant **le meilleur de la street food** et de la restauration parisienne.

Tour du monde de la cuisine street-food

Boom Boom Vilette répondra aux nouvelles attentes des consommateurs en proposant une sélection des cuisines tendance du moment autour de **saveurs étonnantes inspirées du monde** dans une ambiance **street food**. Les foodistas pourront, alors, retrouver **dès la rentrée**, pour un moment festif et gourmand quelques unes des enseignes suivantes parmi les **20 kiosques et les 3 bars disponibles**.



Bollynan, le premier street food indien qui invite à déguster une cuisine fusionnée unique !

Née en 2011 à Paris, cette maison familiale composé du frère et de la soeur Alvina et Krishane Renghen, propose une cuisine fusionnée alliant les saveurs indiennes et la cuisine française pour une expérience culinaire unique avec entre autres le nanwich boeuf massala, le palak paneer et le curry de tofu.





Graine (groupe InMyBelly) : la cuisine méditerranéenne qui fait voyager

Fondée en 2013 par Wissem Ben Ammar et Majed Mansour, Graine introduit le premier concept de restauration rapide spécialisé dans le couscous. Le concept est simple : personnaliser son couscous en sélectionnant parmi une variété de protéines et de légumes de saison.



Chaque composant du plat est soigneusement préparé, depuis la semoule fine jusqu'à la viande mijotée, en passant par un bouillon savoureux et des légumes tendres. Graine offre également une gamme de délicieuses salades méditerranéennes fraîches tout au long de l'année, pour satisfaire les papilles les plus exigeantes tout en mangeant sainement.



Meatpacking (groupe InMyBelly) : le smash burger gourmet d'exception

Créée en 2020 par Wissem Ben Ammar et Majed Mansour, Meatpacking s'impose comme la référence incontournable du smash burger parisien. Inspiré de l'influence new-yorkaise, Meatpacking vous propose des burgers de qualité : viande fraîche d'origine française, caramélisée et savoureuse, poulet frit juteux mariné 24h au lait fermenté, sauce maison délicieuse, le tout dans un pain brioché beurré et toasté.



Qu'est-ce que le smash burger ? C'est un burger dont le steak, ou «patty», n'est pas épais, mais écrasé à froid sur une plancha brûlante grâce à une presse. Finesse et rapidité de cuisson créent une croûte caramélisée croustillante tout en conservant le jus à l'intérieur.



Pingwoo, le café brunch où boire des latte 3D ! #cutnessoverload

Concept tout droit sorti de l'imagination de l'équipe Pingwoo, ce café brunch offre la douceur d'un voyage en proposant une cuisine qui révèle le meilleur de l'Asie dans un brunch gourmand, rempli de saveurs, accompagné de superbes latte 3D. Kaarage de chou-fleur et de poulet, houmous au miso épices tandoori, de quoi en prendre plein les papilles !



The Grilled Cheese Factory, le meilleur du fromage fondu sous toutes ses formes !

Cette chaîne de restaurants, développée par Jérémy Fridman, se consacre à la street food américaine depuis plus de 10 ans. Fondu à point, The Grilled Cheese Factory invite à déguster un authentique sandwich au fromage fondu... mais pas que : des hot-dogs, des chips au cheddar, et les fameux corn-dogs.





New Soul Food, un barbecue soul "Afropéen"

New Soul Food est un concept familial créé par les frères Rudy et Joël Lainé cuisiniers et pâtisseries, originaire du Cameroun et de la Guadeloupe proposant une streetfood afropéenne qui vient délicatement titiller les sens. Rendez-vous dans ce mélange de cultures.



Informations pratiques :

Rendez-vous

Boom

30,

Paris 19ème

dès

avenue

Boom

la rentrée

Corentin

2023

Villette

Cariou,

Réseaux sociaux Boom Boom Vilette :

[Facebook](#)

[Instagram](#)

#boomboomvilette

À propos d'Apsys

Acteur passionné du commerce et de la ville, Apsys conçoit, réalise, anime et valorise, depuis 1996, des opérations à forte valeur ajoutée dans toutes les fonctions (polarités urbaines mixtes, lieux de shopping, bureaux, logements, hôtels...). Parmi ses réalisations emblématiques, Beaugrenelle à Paris, Muse à Metz et Steel à Saint-Etienne ou encore Le Dix Solférino (requalification du siège historique du PS) à Paris et, en cours de développement, Canopia à Bordeaux, Neyrpic dans la métropole grenobloise, La Maison du Peuple à Clichy, la reconversion du Centre d'Echanges Lyon Perrache à Lyon, le siège historique de l'AP-HP et Boom Boom Vilette à Paris. Grâce à des gestes architecturaux à la fois audacieux et respectueux, des espaces de sociabilité généreux, des mix programmatiques « cousus-main », des engagements environnementaux et sociétaux concrets, les réalisations et les projets d'Apsys portent une vision créative, responsable et généreuse de la ville et des lieux de vie, au profit de tous.

www.apsysgroup.com