



LES HALLES DE BACALAN

BORDEAUX

INFO PRESSE À DATE 09/10

OUVERTURE HALLES DE BACALAN DÉBUT NOVEMBRE

HALLES DE BACALAN

MARIE-DOMITILLE MARCOUIRE - **Biltoki**
marie-domitille@biltoki.com / 06 61 93 47 96
www.biltoki.com

FAMILIA

STESSY FABER - **Restaurants Nicolas Lascombes**
stessy@nicolaslascombes.fr / 06 87 49 44 40
www.nicolaslascombes.fr



LES HALLES DE BACALAN
BORDEAUX



LES HALLES DE BACALAN

BORDEAUX

950 m²
23 étals

animés par des **artisans /
commerçants / producteurs**
sélectionnés pour leur **savoir-faire**
et leur **complémentarité**.

Produits et savoir-faire
de la Nouvelle-Aquitaine /
Circuits courts /
Café / Dégustations /
Épicerie fines /
Restauration sur le pouce /
Ateliers de cuisine

Ouvert 6j/7

Mardi / mercredi

8h/14h et 17h30/20h30

Jedi / vendredi / samedi

8h/14h et 17h30/22h

Dimanche

8h/15h

LES HALLES DE BACALAN : UN MARCHÉ, MAIS PAS QUE !

Depuis 2015, la société basque BILTOKI réhabilite le concept des Halles d'antan en lui redonnant un sérieux coup de jeune.

Après Anglet, Dax, Mont-de-Marsan, c'est au tour de Bordeaux d'accueillir à Bacalan, dans un magnifique bâtiment signé LEGENDRE, le nouveau rendez-vous populaire et gourmand bordelais.

" Le bien manger est un moteur central du vivre ensemble. Ce concept de Halles répond à une quête de sens et de lien social des populations urbaines. À l'heure du digital, tout le monde like les produits et les assiettes sur le web mais les gens ressentent le besoin croissant de se retrouver sous un même toit pour partager " pour de vrai ". " **Romain ALAMAN**

UN RENDEZ-VOUS UNIQUE AU COEUR DE BACALAN

Ces Halles s'inscrivent dans le renouveau du quartier qui connaît, comme Bordeaux un essor extraordinaire.

Face à La Cité du Vin, au cœur des Bassins à flot, ces nouvelles Halles ambitionnent de devenir un point de ralliement et de partage incontournable.

Faire son marché en questionnant les commerçants, boire un café en refaisant le match ou manger sur le pouce avant de retourner travailler. Chacun aura une bonne raison d'y prendre ses quartiers et de nouvelles habitudes !

DU TERROIR, DU LOCAL ET DES SAVEURS D'AILLEURS

On y trouvera des producteurs, des artisans, des commerçants de métiers de bouche sélectionnés pour leur dynamisme, leur éthique et leur complémentarité. Ensemble et sous l'impulsion d'une Capitaine des Halles, ils vont créer des synergies, du lien et animer les Halles tout au long de l'année.

Biltoki a pensé une offre multiple et complémentaire : poisson de criée de toute la Côte Atlantique, viandes locales savamment sélectionnées, volailles fermières, primeurs bio, 300 AOP de fromages...

Autour de ces 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.



LE FAMILIA, LA BRASSERIE "DEMOCRACHIC" DES NOUVELLES HALLES DE BACALAN

Nicolas Lascombes, lui même bacalanais d'adoption, signe une nouvelle Brasserie gourmande, chic et populaire baptisée FAMILIA en souvenir du Bar/ Restaurant/Cinéma du même nom qui fit les grandes heures du quartier de 1929 à 1972.

"La recherche du nom, m'a permis de me replonger dans la folle histoire de ce quartier singulier aux allures de village. Il y perdure une vraie culture fraternelle du vivre ensemble que nous voulons faire revivre et célébrer au quotidien."

Nicolas LASCOMBES *

UNE INSPIRATION BACALANAISE

L'identité du lieu, son esprit, sa décoration font référence au quartier - ce territoire atypique entre Bassins à flot, port autonome et friches industrielles. Le design allie le chic de la traditionnelle brasserie à la française à un esprit brut et populaire. Les photos joyeuses du Bacalan d'hier sont remises au goût du jour pour évoquer l'identité et l'ambiance du lieu.

À CHACUN SON FAMILIA !

On prend un verre en mangeant des tapas sur le pouce **au Comptoir**.

À la Brasserie, on déjeune ou on dîne en tête à tête, en famille ou entre amis.

On sirote en grignotant ou on bulle simplement **au Café**.

UNE VRAIE CUISINE DE MARCHÉ !

Une carte où se mêlent sans chichi, les produits locaux et d'ailleurs (notamment ceux proposés par les artisans/commerçants des Halles) et le savoir-faire du Chef Bruno Grand-Clément.

Un vrai repère du savoir-manger : une cuisine simple, précise et accessible !

* Restaurants Nicolas Lascombes : La Terrasse Rouge / Le 7 Restaurant / La Brasserie Bordelaise / Le Puy Paulin / L' Hôtel de la Plage / La Chapelle de Guiraud / Familia / Le Bistrot des Girondins

FAMILIA

BRASSERIE DES HALLES

780 m²
350 places

3 espaces :
**Comptoir / Brasserie /
Café**

Ouvert tous les jours
de 9h à 1h du matin

RESTAURANTS
NICOLAS LASCOMBES
VRAIS GOURMANDS & FRANCS BUVEURS