

En immersion dans les Halles de Bacalan à Bordeaux

Ouvertes depuis le 9 novembre 2017, Les Halles de Bacalan sont un nouveau symbole du dynamisme de Bordeaux. Installées à immédiate proximité de la spectaculaire Cité du Vin, les Halles participent de la reconquête ambitieuse d'un ancien quartier longtemps délaissé. Et qui va voir dans les mois qui viennent sortir de terre des centaines de nouveaux logements, des hôtels ainsi que des immeubles de bureaux.





Cité du Vin

Le terrain que les Halles occupent en partie a été acheté par le Groupe Legendre qui a ensuite choisi les opérateurs pour faire vivre les différents équipements.

Et c'est [Biltoki](#) qui a été retenu pour concevoir un marché du sud-ouest, sélectionner les commerçants qui feront partie de l'aventure et les animer au quotidien.

En quelques années, Biltoki a acquis une très belle réputation grâce à ses premières halles installées à Dax puis à Anglet. Avec Bordeaux, Biltoki gagne une référence de prestige sur laquelle capitaliser pour conquérir bientôt les grandes métropoles françaises. Biltoki est d'ailleurs devenu le chouchou des grandes foncières qui sollicitent régulièrement l'équipe dans le cadre des concours d'aménagements organisés partout en France. On pourrait comparer Biltoki à [UrbanSpace](#), qui à New York et à Londres exploite déjà un grand nombre de food halls iconiques.

Les Halles de Bacalan c'est 25 commerçants indépendants dans un espace de 1000 m². 1000 autres m² de bureaux et de logistique sont disponibles à l'arrière et au dessus de la

halle pour faire fonctionner le site de manière efficace et professionnelle.



Chaque commerçant signe un bail commercial avec Bitoki. Ce qui bien sûr l'incite à investir dans son fonds de commerce et se projeter à long terme pour développer son affaire.

Comme dans tous ses sites, Bitoki exploite en direct le café installé au centre de la halle. Une situation privilégiée pour être au cœur de la machine et prendre le pouls des clients et des commerçants. Un capitaine de Halles est en place pour être l'animateur en chef, comme le serait un directeur de centre commercial.



Les Halles organisent régulièrement des animations financées par un fond marketing : recettes réalisées en direct, ateliers pour enfants, afterworks, barbecues en terrasse...etc, Biltoki applique les recettes du commerce moderne dans des marchés qui n'avaient globalement pas évolué depuis des décennies.



Recettes en direct pour une émission TV

Et ce n'est pas tout. Dans les bureaux en cours d'aménagement à l'étage, Biltoki va prochainement installer son académie. Une plateforme de formation et de networking à destination des commerçants pour les aider concrètement à résoudre des problématiques souvent paralysantes lorsqu'on est isolé comme le sont beaucoup d'indépendants : recrutement, marketing et gestion seront au programme. Une riche idée qui démontre l'ambition de Biltoki sur le long terme.

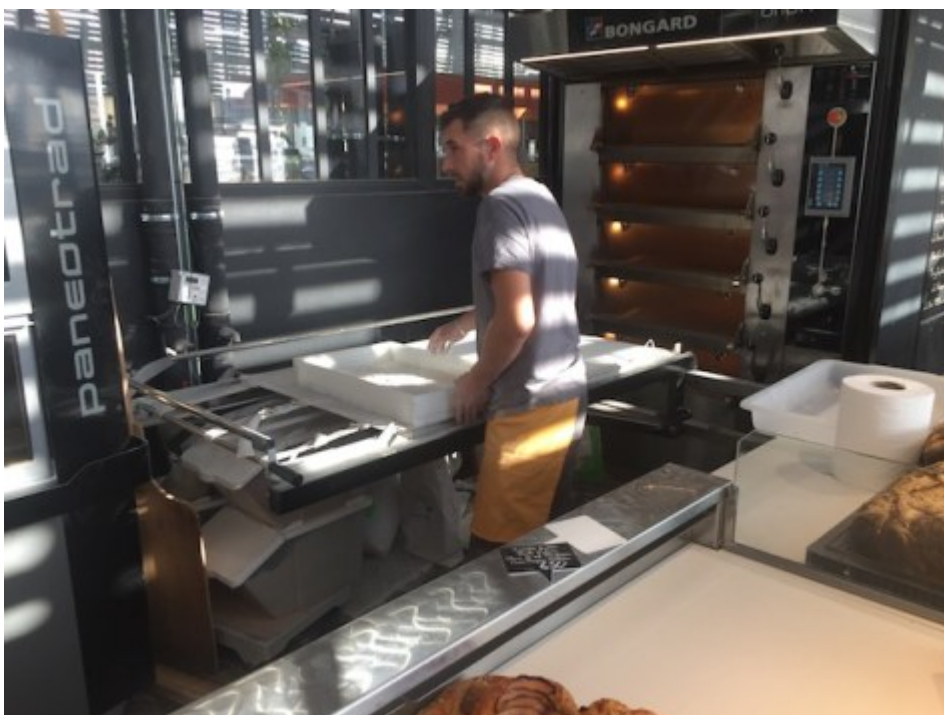
En pénétrant dans les Halles, on est tout de suite frappé par la cohérence et l'unité architecturale du lieu. Biltoki a défini un cahier des charges précis en matière d'aménagement que chaque commerçant s'engage à respecter. La sobriété des lignes, la robustesse des matériaux et la qualité de l'identité visuelle se conjuguent pour donner vie à un environnement à la fois contemporain et intemporel.



Primeur, charcutier, boucher, poissonnier, boulanger..., tous les métiers sont représentés. Et souvent deux stands du même métier cohabitent pour insuffler une saine concurrence. Il ne faut pas longtemps pour mesurer que l'exigence en terme de recrutement de commerçants se voit. Ici, on a affaire à des pros, fiers de leurs produits et de leur terroir. On entend ça et là des commerçants interpeller chaleureusement le chaland et vanter leur marchandise. Une halle moderne n'est pas, fort heureusement, une halle aseptisée.



Comme une mise en bouche, un des premiers stands sur lequel on tombe en entrant est sans doute une des plus petites boulangeries de France, qui réussit sur quelques mètres carrés à tout fabriquer sur place. En bio qui plus est.





Les Halles de Bacalan est un marché mais aussi un lieu de restauration qui offre l'occasion de déguster sur place un large panel des spécialités locales. Biltoki fournit à chaque commerçant une dotation en vaisselle à l'effigie des Halles. Le débarrasage des tables et la plonge sont assurés par des équipes dédiées. Ce qui libère les commerçants de tâches fastidieuses pour qu'ils se concentrent leur coeur de métier.





Voir les commerçants s'affairer devant les clients crée une atmosphère exceptionnelle.





En conclusion, on mesure combien les halles de Bacalan représentent un modèle commercial performant et socialement utile. En donnant au marché traditionnel un nouveau souffle et une ambition inédite en matière d'exploitation quotidienne, Biltoki crée un lieu d'expérience populaire d'une grande modernité. Sans aucun artifice. On se réjouit d'avance de voir le modèle essaimer très vite partout en France.

Thanks to share this article

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquer pour imprimer\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)