



SABIBI

Pitas Cuisinées

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**La bonne adresse
pour manger sain et
gourmand à Rennes :
Sabibi Pita,
le comptoir à pita
feelgood et chaleureux**

Hier décrite, aujourd'hui iconique : la street food s'impose comme un véritable plaisir gastronomique qui séduit de plus en plus de Français.

Ce marché, en constante hausse, réalise désormais un chiffre d'affaires qui avoisine les 25 milliards d'euros ([source](#)). Même les chefs étoilés s'y mettent, de Yannick Alleno à Hélène Darroze.

Cette alternative saine, polyvalente et pleine de saveurs, est de plus en plus populaire pour ses qualités gustatives et diététiques.

À Rennes, Sabibi Pita réconcilie ainsi les épicuriens adeptes du mieux manger, les gastronomes à la recherche de spécialités riches en goût, et les citadins pressés.

Sa force ? Un concept directement inspiré des voyages de Louise, la gérante. *"J'ai été captivée par l'atmosphère vibrante et festive des comptoirs de street food en Méditerranée, où règne un mélange unique d'énergie positive et de "bordel organisé" ",* explique-t-elle.

Sabibi Pita recrée cette ambiance dynamique et joyeuse, invitant les clients à vivre une expérience culinaire authentique et animée, rappelant les saveurs et l'ambiance des marchés de rue méditerranéens.



Nous le disons haut et fort : la pita incarne tout simplement l'avenir de la street food.

Louise, la fondatrice



UN COMPTOIR À PITA CRÉATIF ET CONVIVIAL

Sabibi Pita, c'est un lieu comme on aime, un espace hors du temps dans lequel il fait bon s'arrêter pour passer un moment ou venir chercher "sa" pita favorite :

La **pita Chiche**, avec ses falafels et sa sauce amba (mangue, fenugrec).

La **pita Shoushou**, garnie de Shakshuka verte aux œufs brouillés et de sauce persil nigelle.

La **pita Mami**, à base de Halloumi grillé avec une sauce betterave et rose.

La **pita du moment**, à base de poulet mariné au paprika fumé, poivrons et oignons rôtis à la melasse de grenade, fêta, amandes au miel et Zaatar, sauce tahini, sauces yaourt et basilic ail des ours. Elle est à découvrir directement au comptoir pour réveiller ses papilles avec une spécialité qui varie au gré des saisons et de l'inspiration de Louise.

Sabibi Pita s'efforce de capturer son esprit audacieux et diversifié dans ses préparations, tout en ajoutant notre touche personnelle pour offrir une expérience culinaire unique et mémorable à nos clients.

ON AIME...

Sabibi Pita, c'est un lieu comme on aime, un espace hors du temps dans lequel il fait bon s'arrêter pour passer un moment ou venir chercher "sa" pita favorite :



Les produits frais et de qualité

Chaque jour, Louise et son équipe préparent avec soin leurs pitas en utilisant des ingrédients frais, assurant ainsi aux clients une expérience culinaire savoureuse et authentique.



Une carte qui change au fil des saisons

Les clients de Sabibi Pita se régaleront avec une variété de plats innovants et saisonniers, qui reflètent la philosophie de fraîcheur et d'excellence de ce temple de la streetfood.



Un fort ancrage local

Louise intègre des ingrédients régionaux dans ses plats, pour offrir des saveurs uniques qui mettent l'eau à la bouche et reflètent la richesse gastronomique du terroir local.



La philosophie

Le nom "Sabibi" est issu de la contraction de sandwich et de habibi, qui signifie "mon amour, mon chéri" en arabe et en hébreu. Sabibi, c'est une ode à la diversité et à la fraternité !

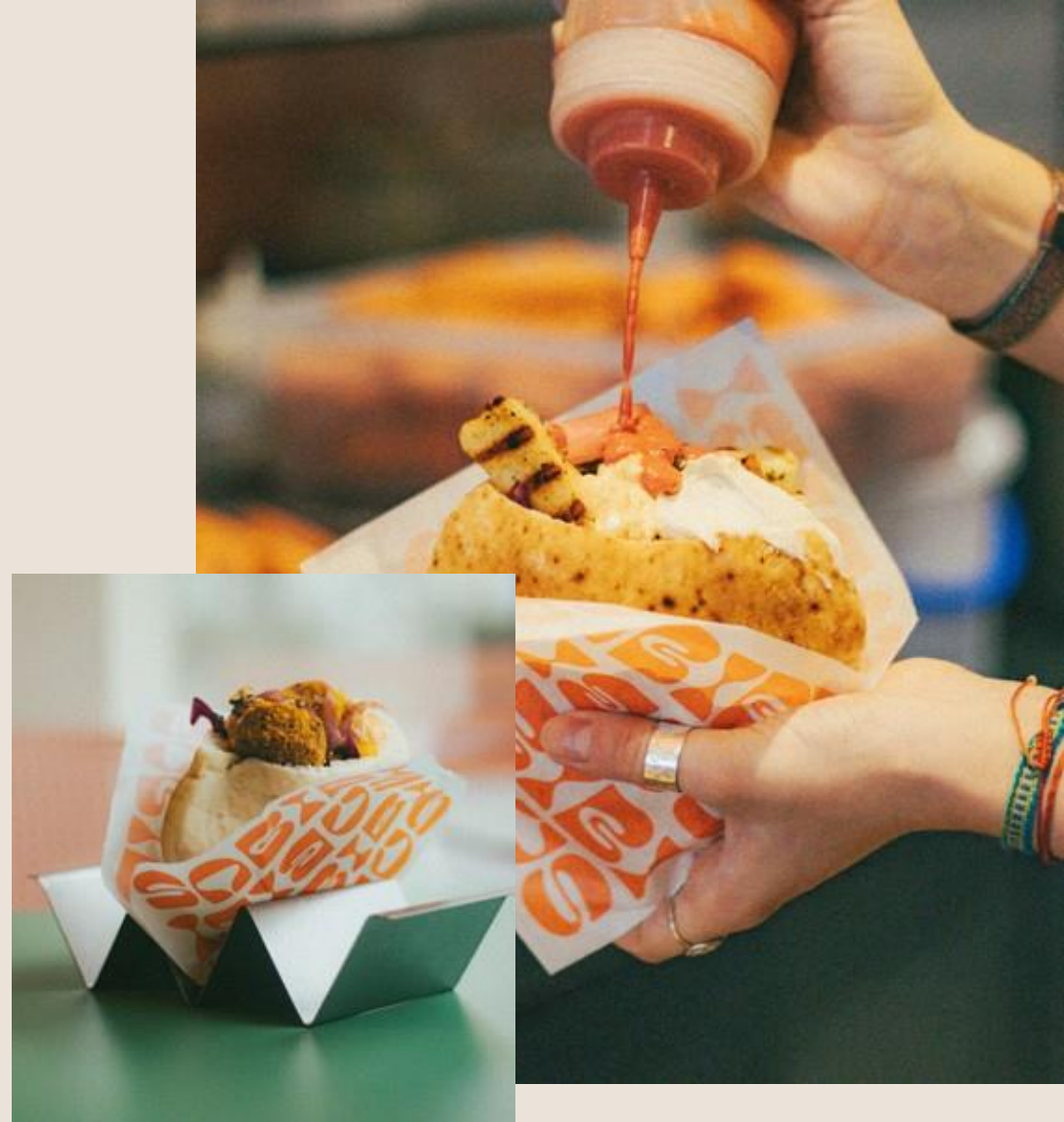


ZOOM SUR LA CHICHE, LA PITA AUX SAVEURS DU SUD ET DU LEVANT

Coup de cœur assuré pour cette pita qui ose un mélange de saveurs incroyables !

Elle est garnie de falafels, sauce amba, (sauce à base de mangue, à la saveur aigre-douce, principalement utilisée au Moyen-Orient), carottes et oignons rôtis à la mélasse de grenade, amandes torréfiées au miel et zaatar, pickles, feta marinée, salade fraîche, chou rouge, citron confit et sauce tahini.

À l'image de Sabibi Pita, elle est une invitation aux voyages, **mêlant les influences d'Athènes, de Beyrouth ou de Tel-Aviv.**



ET BIENTÔT...

Sabibi Pita va bientôt prendre de l'ampleur ! **Plusieurs points de vente supplémentaires** vont être ouverts afin de partager sa passion pour la cuisine méditerranéenne avec un public plus large.





À PROPOS DE LOUISE, UNE AUTHENTIQUE PASSIONNÉE

Louise vient d'une famille de gourmets, où la passion du bien manger se transmet de génération en génération.

C'est pour cela que l'univers de la gastronomie a toujours fait partie de sa vie. Alors qu'elle est encore étudiante en école de commerce, cette serial entrepreneuse co-crée EatsPossible, une application autour de l'alimentation. Par la suite, elle rejoint Kadoresto fin 2019, une plateforme permettant d'offrir un dîner écoresponsable au restaurant, afin de contribuer au développement du projet.

Louise a également plusieurs expériences dans l'opérationnel en hôtellerie et restauration, notamment au sein du groupe hôtelier 1er Étage et dans le groupe de restaurants Blend.

Pour lancer et développer l'aventure Sabibi Pita, elle est soutenue par Nicolas, co-gérant, qui agit dans l'ombre en pilotant notamment le marketing et la communication.



Pour en savoir plus



Sabibi Pita, 2 rue Jules
Simon à Rennes

Site web

