

GROS 大包子
BAO
ARRIVE
À MARSEILLE





**LA BAO FAMILY S'AGRANDIT.
LE GROUPE DE RESTAURANTS CHINOIS
QU'ON NE PRÉSENTE PLUS À PARIS AVEC
SES QUATRE ADRESSES PETIT BAO,
GROS BAO, BLEU BAO ET BAO EXPRESS,
OUVRE SA PREMIÈRE ADRESSE EN DEHORS
DE LA CAPITALE ET A CHOISI LA VILLE
DE MARSEILLE POUR S'AMARRER.**



Après avoir enflammé Paris, Céline Chung et Billy Pham passent la seconde, voire même la cinquième pour exporter leur cantine Gros Bao à Marseille. Le mantra ? « Le véritable chemin pour toucher le cœur passe par l'estomac » une manière un peu agitatrice mais sincère de déconstruire les clichés sur la food chinoise. Pour ce faire, les deux associés ont posé leur immense cantine Cours Saint-Louis à Noailles, avec la reprise de l'institution Toinou, un magnifique décorum d'inspiration shanghaienne sur 350m². Réparti sur trois étages et traversé par une allée qui joint les deux terrasses traversantes, le lieu est signé du studio Neri&Hu : coloris rouge de Chine, forêt de lampions, affiches kitsch...



MARSEILLE, À LA CROISÉE DES CULTURES

Marseille a mis fin à un tour des villes de France de quelques mois, à la recherche du spot idéal pour faire place.

Touchés par le métissage culturel de la ville et sa position de carrefour d'immigration, en écho à leur propre histoire, la cité phocéenne signera le coup de food au premier regard.

Là-bas, l'identité est aussi forte que la chaleur humaine, un bouillon de culture et de cœur qui crée l'effervescence de cette scène culinaire en plein éclat.

Gros Bao Marseille est situé en arrière-plan du célèbre Vieux-Port, le projet ayant hérité d'un magnifique bâtiment historique intégré au tissu urbain du quartier de la Canebière.

Occupant les trois premiers étages de ce repère en pierre, Gros Bao relie le Cours Saint-Louis - l'une des places symboliques du Vieux-Port - à la rue des Récolettes, une rue intime perpendiculaire à la Canebière et une porte vers la rue d'Aubagne. Le Studio Neri&Hu a été immédiatement frappé par la dichotomie entre la nature très publique de la place et le caractère plus confidentiel de la rue des Récolettes, et ont proposé de matérialiser cette connexion en creusant une nouvelle artère, créant une nouvelle voie qui coupe le bâtiment en deux parties sur sa pleine hauteur de trois étages.

ON PREND LES MÊMES (CODES) ET ON RECOMMENCE

Petites tables formiquées, vaisselle traditionnelle, ribambelle de luminaires stylés, affiches iconiques réinterprétées...

Gros Bao Marseille est délicieusement kitsch.

De l'habituelle scéno sinoïste du resto chinois, il ne subsiste à Gros Bao qu'un rouge de Chine ardent, qui s'étale du sol au plafond. Une interprétation moderne de l'héritage des ruelles de Shanghai, crée une nouvelle synergie qui brouille les frontières entre public et privé, scènes de cuisine et de restauration.

Une capture de tout l'esprit et l'énergie de la vie de rue que l'on trouve typiquement dans ces rues intimes.

Le choix des matériaux reflète également la rudesse et l'authenticité de l'expérience culinaire de Gros Bao, de l'acier naturel aux carreaux blancs carrés, en passant par l'acier galvanisé, le linoléum rouge et les murs en pierre existants, le voyage est de taille.

Au rez-de-chaussée, la cuisine s'ouvre sur la salle, pour laisser aux curieux le loisir de contempler la confection des fameux baozi. Œuvre architecturale et culinaire, Gros Bao dépayse, mais pas trop, tout le quartier.







CHEZ GROS BAO, LA STAR C'EST LES BAOZIS !

Après avoir été servis sous la forme de bouchées vapeur puis poêlés – les xiaolongbao – chez Petit Bao, Gros Bao met les bouchées doubles. La star de ce nouveau restaurant, ce sont les baozi ! Ces belles brioches fourrées, aussi cuisinées sous leur forme cantonaise Char Siu Bao, se déclinent en version carnivore, végétarienne mais aussi sucrée. Elles s'accompagnent d'une carte généreuse proposant les plats traditionnels des cantines chinoises : aubergines Hong Shao, riz sauté aux œufs... Que les puristes se rassurent, la pâtisserie se prend au jeu : poulet et porc laqués à la chair tendre et juteuse, très légèrement sucrée, répondent bien présents, les réconfortantes têtes de lion aka des boulettes de porc laqué ne sont pas en reste et évidemment la destination appelle un plat signature 100% Marseille touch' : les supions sel & poivre. Que ce soit à Paris ou à Marseille, on est encore dans l'ultra beau et bon.

BAO FAMILY 包子家族

La Bao Family est née en 2019 avec l'ouverture de son Boui Boui chinois Petit Bao rue Saint-Denis dans le 2^e arrondissement de Paris. Céline Chung et Billy Pham, les deux fondateurs ont à cœur de donner, depuis le début, un nouveau ton à la cuisine chinoise dans la capitale. C'est avec ce feu au ventre, qu'ils ouvrent un restaurant chaque année, tous avec un univers unique pour proposer les meilleurs baos de la capitale. Avec l'ouverture de Marseille, Bao Family compte aujourd'hui 5 restaurants, qui convergent toujours vers le même crédo, redorer l'image de la cuisine chinoise en proposant une expérience culinaire qualitative en reprenant les codes kitch chinois qu'ils rendent cool.

