

Le premier food court
MONKEY MARKET
 ouvre ses portes à Paris La Défense

**Embarquement immédiat
 pour un voyage gustatif**

Le 1er food court Monkey Market - créé par le groupe du leader de la street food thaï, Pitaya - a ouvert ses portes au public ce mercredi 29 juin 2022 au sein du centre commercial Westfield Les 4 Temps Paris La Défense. Véritable incubateur culinaire, le food court accueillera **3 enseignes du groupe, 1 bar et 120 places assises**.

Un concept immersif dans la street culture

Le Monkey Market est le 1^{er} food court du groupe du leader de la street food thaï, Pitaya. Déployé sur 475 m² dans le centre commercial le plus fréquenté d'Europe, ce concept fort et novateur immerge le client dans l'univers de la street culture mélangé à celui de la jungle, avec pour inspiration principale : le singe.

En déambulant dans le food court, on découvre un univers décalé qui invite à passer un moment convivial hors du temps. Pour jouer sur les contrastes de la jungle, une profusion de plantes suspendues, lampes bananes et balançoires habillent l'espace très «good mood, jungle food». L'univers urbain de Monkey Market est traduit par des néons, un sol pixelisé, des matières brutes comme le béton et la brique, et des graffs signés par deux artistes bordelais de renom : **A-MO et David Selor**.

Le bar marque le point de convergence du Monkey Market. Espace de convivialité, on y sert une carte de cocktails spécialement conçue pour le food court.

* surface globale du food court incluant 145m² d'espace pour se restaurer.



3 enseignes intégrées, valorisant la cuisine du monde

Monkey Market réunit en un même lieu 3 enseignes du groupe de Pitaya, leader de la street food thaï : **Pitaya, Anjha et Poké Thaï**.

Pitaya a construit sa renommée depuis plusieurs années avec plus de 150 restaurants en France et à l'étranger tandis qu'Anjha et Poké Thaï, les deux derniers nés du groupe, développent leur réseau avec cet emplacement de renom à Paris La Défense.

Chez Monkey Market, chaque enseigne est intégrée dans des containers pour renforcer l'esprit des **docks urbains**. De Pitaya à Anjha et Poké Thaï, les produits frais sont travaillés dans des cuisines ouvertes sous les yeux des clients. Une véritable **expérience de « show cooking »** qui vient dynamiser les codes de la restauration rapide et proposer aux clients une immersion digne des marchés de rue.



Pitaya fait vivre une expérience culinaire enflammée et haute en couleurs permettant une vraie immersion au cœur de la culture street food thaïlandaise. On y retrouve l'esprit des rues de Bangkok, les couleurs des produits frais et l'effervescence de la Thaïlande. Pitaya propose des plats sains et créatifs, à base d'ingrédients frais et de qualité, cuisinés au wok à la minute sous les yeux des clients.

Les plats phares de Pitaya : **Pad Thaï, Nua Kao, Sie Yai, Beef Loc Lac, Chicken Thaï**

Plats à partir de **11 euros**



L'Inde en version street food. Tel est le concept proposé par Anjha qui revisite l'expérience de la cuisine indienne en offrant une cuisine moderne, colorée et pleine de saveurs, préparée dans les typiques fours tandoor ou mijotée dans les règles de l'art. La carte, très urbaine et trendy, co-créée avec Sanjee, cheffe et auteure très influente de la cuisine indienne, revisite et twiste les classiques plats indiens à travers des recettes originales et uniques.

Les plats phares d'Anjha : **Butter Lover, Masala Forever, Chicken Delhi, Amazing Veggie, Pondicherry**

Plats à partir de **11 euros**



Poké Thaï fait voyager les aficionados du poké bowl. D'Hawaï à la Thaïlande, la carte Poké Thaï réinvente le poké bowl et le booste en surfant sur les saveurs thaïlandaises. Des plats aux noms et saveurs thaï et des recettes soignées à base de fruits et légumes frais et sauces 100% maison. Poké Thaï mêle bienveillance, positive attitude, audace et créativité.

Les plats phares de Poké Thaï : **Aloha Salmon, Island Tuna, Waikiki Crispy Chicken, Waikiki Crispy Shrimps, Honolulu Salmon**

Plats à partir de **12 euros**

D'autres villes à venir pour Monkey Market...

Le groupe du leader de la street food thaï, Pitaya, a fait le pari de réunir 3 enseignes pour créer le premier food court de marques intégrées. Le groupe vise plusieurs autres ouvertures en 2024, notamment à Bordeaux et Mulhouse. A moyen terme, l'ambition du groupe est d'ouvrir un réseau de Monkey Market dans 15 villes de France.

« C'est assez singulier dans l'univers de la restauration d'avoir un food court proposant uniquement des marques d'un même groupe. Nous sommes ravis de pouvoir proposer cette nouvelle offre à nos clients et ceux qui découvriront les enseignes grâce à cet incubateur culinaire unique dédié à la street food. » précise Stéphane Clément, Directeur du développement du groupe de la marque Pitaya.

Les chiffres clés

145m²

Ouverture 7j/7j

1 bar

120 places assises

3 offres de restauration

À PROPOS DE MONKEY MARKET

Monkey Market est le premier food court du groupe de la marque Pitaya, leader de la street food thaï. Véritable incubateur culinaire, il réunit en un même lieu 3 marques du groupe : Pitaya, Anjha et Poké Thaï. Monkey Market est un concept novateur de food court qui propose une immersion complète dans l'univers de la street culture. Le premier Monkey Market a ouvert ses portes en 2022 à Paris La Défense. D'autres ouvertures sont prévues notamment à Bordeaux et Mulhouse d'ici 2024.



f @ in
monkeymarket-streetfood.com

Monkey Market La Défense Paris
 Westfield Les 4 Temps, Parvis de la Défense,
 92 000 Puteaux
 Dôme, 3^{ème} étage
 Horaires d'ouverture : 11h – 22h30

CONTACTS PRESSE
MONET+ASSOCIÉS

Charlotte Petitprez
 c.petitprez@monet-rp.com

Peter Even
 pe@monet-rp.com

02 53 35 50 20