



# PITAYA S'INSTALLE PLACE DE CLICHY : ENFIN UNE BONNE RAISON DE PRENDRE LA **13** !

Pitaya, l'enseigne leader de la street food thaï d'origine bordelaise, annonce l'ouverture de son restaurant flagship dans la capitale, le mercredi 24 avril. Un projet d'envergure sur 2 niveaux, qui bénéficie d'un emplacement stratégique : la Place de Clichy, croisement de quatre arrondissements parisiens.

**RASSUREZ VOUS ON NE PREND PAS  
🌀 LA 13 POUR VOUS LIVRER ! 🌀**



# UN DISPOSITIF IMPACTANT

Place de Clichy, c'est aussi l'un des principaux arrêts de la fameuse ligne 13! Réputée pour être la ligne de métro la plus fréquentée de France, elle est aussi considérée comme la pire par les franciliens.

Ainsi, Pitaya décide de s'amuser de ce constat en déployant une campagne de communication décalée autour de la célèbre ligne de métro. Actions de street-marketing, plan digital ciblé, campagne d'influence et visibilité événementielle permettront aux usagers de la 13 de relativiser, car désormais, **faire un stop Place de Clichy, avec Pitaya, c'est le feu !**



## PITAYA PARIS - PLACE DE CLICHY EN BREF



- Superficie : 294m2 répartis sur deux niveaux
- Côté salle : 88 places assises en intérieur et 18 en extérieur
- Localisation : Place de Clichy, 88 rue de Clichy 75009 Paris
- 25 emplois en CDI créés



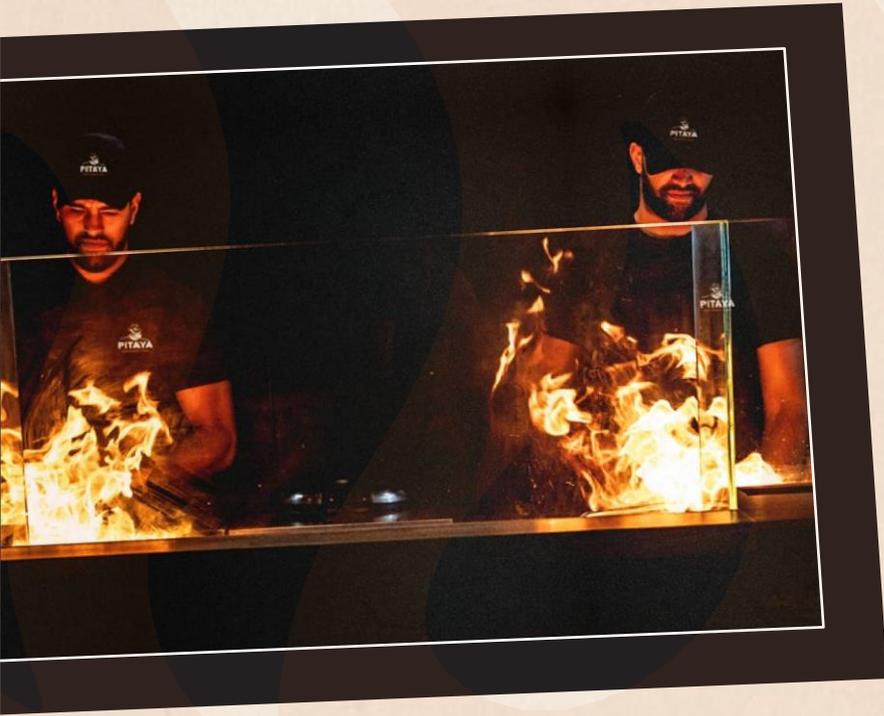
**CÉDRIC GIACINTI**

Directeur Général Pitaya

*“C’est une vraie fierté d’inaugurer ce restaurant qui témoigne de toute l’expertise et du savoir-faire de Pitaya. En tant qu’acteur majeur de la restauration rapide à thème, notre objectif est de continuer à proposer une expérience unique et un service client irréprochable, tout en consolidant notre présence sur le marché. Ce nouveau flagship nous permet ainsi de répondre à cet objectif et de renouer avec notre clientèle”.*

# UN CONCEPT TOUT DROIT VENU DE THAÏLANDE

S'inspirant de la street food des rues de Bangkok, **Pitaya propose des plats cuisinés au wok, à partir d'ingrédients frais** et sélectionnés avec soin. Pour rester fidèle à l'effervescence propre aux échoppes thaïlandaises, le restaurant est doté d'une cuisine ouverte. Au cœur de l'expérience Pitaya : **les flammes impressionnantes qui s'échappent des woks** transportant les clients dans un monde où la cuisine devient un véritable show cooking.



Côté salle, c'est un **mariage entre style thaïlandais, industriel et street**. Un soin tout particulier est apporté au mélange des matières comme le bois, le métal et le béton, afin de créer une atmosphère chaleureuse et authentique, à l'image de l'hospitalité thaïlandaise.

## AU MENU

Côté carte, Pitaya vient tout juste de lancer sa **carte permanente**, permettant ainsi de proposer ses plats signatures tout au long de l'année : l'indétrônable Pad Thaï, les classiques Chicken et Beef Thaï, le savoureux Kao Pad Crousty, les incontournables Yellow et Red Curry et bien plus encore ! Sans oublier les fameux Fresh Bowls (Bo Bun et Thaï Salad), pour combler les envies de fraîcheur à l'arrivée des beaux jours. A noter, cette carte permanente sera rythmée tout au long de l'année par **des offres exclusives et des innovations en édition limitée** pour répondre aux attentes des clients Pitaya.



Nam Tok

En parallèle, l'enseigne s'efforce de proposer une cuisine savoureuse, à partir d'ingrédients de qualité, mais **toujours à prix juste** ! Notamment avec son menu Street Deal, composé d'un plat : le Crousty Poulet Sweet & Chili sur un riz blanc parfumé, d'une boisson classique & d'un snack ou un dessert à **seulement 8,90€**, mais également une nouveauté venue d'Asie du Sud Est, revisitée à la sauce Pitaya : **Le Nam Tok** en version poulet ou bœuf sur un riz blanc parfumé et relevé d'une sauce à base de soja, de citronnelle, de gingembre & d'agrumes...à 10€ tout rond.

Pour satisfaire toutes les envies, Pitaya propose également **une sélection de plats veggie**, en collaboration avec HappyVore. Ainsi, pas de compromis à faire, les célèbres Pad Thaï et Kao Pad Crousty sont disponibles avec une alternative végétarienne : le Suprême pané végétal, gourmand et croustillant. Pour les petites faims, **Pitaya lance une offre produits à partager**, avec sa Crunchy Thaï Box, sans oublier ses brochettes de poulet marinées au satay, ses tempuras de crevettes et traditionnels nems.

Pour finir sur une touche sucrée, Pitaya revisite des classiques en y apportant une touche sud asiatique : Glace cacahuète, Sorbet mangue, Cookie chocolat blanc matcha, Cheesecake fruit de la passion... **Dépaysement garanti !**



Pad Thaï

## INFORMATIONS PRATIQUES

### PITAYA PARIS - PLACE DE CLICHY

88 rue de Clichy 75009 Paris

Service continu

Du dimanche au jeudi : 11h30 - 00h00

Vendredi et samedi : 11h30 - 01h00

## À PROPOS DE PITAYA

Fondé en 2010 à Bordeaux, Pitaya est le premier concept de street food thaï en réseau de franchise et compte aujourd'hui plus de 140 restaurants en France et à l'international. L'enseigne se différencie par l'expérience proposée : un véritable show-cooking immersif dans les rues de Bangkok ! Un positionnement empreint au « Fast Good » et au « Fresh Food » reflété aux travers d'ingrédients frais et de plats créatifs cuisinés sous les yeux des clients.

## À PROPOS DE BERTRAND FRANCHISE

Bertrand Franchise est une filiale du Groupe Bertrand, fondée et détenue par Olivier Bertrand depuis 1997. Il s'agit de la première plateforme de marques de restauration en franchise en France, avec huit enseignes emblématiques. Elle propose un modèle unique et innovant avec une offre de franchise multienseigne et multisite sur des segments complémentaires de consommation : restauration à table avec Au Bureau, Hippopotamus, Joyo, Léon et Volfoni, street food avec Itsu et Pitaya, restauration rapide avec Burger King.