



PITAYA ANNONCE SA COLLABORATION AVEC LE CHEF PIERRE SANG BOYER

**Rencontre de l'univers gastronomique atypique
d'un chef et de la street food thaï**

Pitaya, premier concept de street food thaï, a le plaisir d'annoncer une collaboration avec le chef Pierre Sang BOYER, autour d'une recette revisitée, gourmande et accessible, du traditionnel et iconique Banh-Mi. A découvrir cet automne dans les restaurants Pitaya de l'hexagone.

PIERRE SANG X PITAYA

Quand Pierre Sang BOYER, chef français d'origine coréenne, finaliste de l'émission Top Chef (2011), s'invite dans les restaurants Pitaya, cela donne le Crousty Banh-Mi by Pierre Sang, un véritable street sandwich gastronomique thaï.

Une recette signature créée par un chef, connu et reconnu pour son univers gastronomique atypique, à la croisée des chemins entre la France et la Corée. À partir de produits du terroir, il propose une cuisine créative, tout en gardant son âme et le raffinement coréens.



Le Crousty Banh-Mi sera à l'affiche de la carte automne-hiver Pitaya dès le 25 octobre prochain jusqu'au 24 avril 2024.

Prix : 8,50€

Le Crousty Banh-Mi by Pierre Sang : un sandwich légèrement épicé, composé d'un pain type viennois et de poulet crousty enrobé d'une sauce sweet chili. Salade croquante, tranches de concombres et pickles de cornichons viennent ensuite apporter une touche de fraîcheur à chaque bouchée. Le tout sublimé par la sauce signature du chef Pierre Sang BOYER, la Ssamjang.

« Je suis heureux d'avoir intégré les cuisines de Pitaya le temps de la confection de cette recette et d'avoir pu apporter mon univers culinaire pour faire naître un Banh-mi créatif, accessible au plus grand nombre », déclare Pierre Sang BOYER.

« Nous sommes ravis de cette collaboration qui nous permet de mettre en avant grâce à la renommée du chef Pierre Sang le lancement d'une nouvelle catégorie de produits dans le menu Pitaya, les « Street sandwich » au prix très accessible de 8.50€, et de toucher ainsi une clientèle plus jeune. Une collaboration qui fait sens de par l'univers gastronomique mais aussi street food du chef, qui a su nous transporter avec sa sauce Ssamjang aux confins de la Corée et de la Thaïlande », explique Cédric Giacinti, Directeur Général de Pitaya.





PITAYA, la cuisine street food thaï authentique, créative et parfumée

Inspirés des échoppes typiques thaïlandaises, les restaurants Pitaya proposent une authentique invitation au voyage au plus près des cuisines de rue de Bangkok. Le temps d'un repas, avec des plats savoureux cuisinés au wok, **préparés minute à la demande**, depuis une cuisine ouverte sur la salle.

Harmonieusement parfumée, chaque recette est conçue avec un équilibre de saveurs pour offrir le meilleur de la street food thaï, qu'il s'agisse des **plats Signature** historiques comme le Pad thaï ou le Nua Kao, des **Crispy bowls**, dont le Kao pad crousty, ou encore de la nouvelle catégorie de plats à **partager** en toute convivialité (brochettes, crunchy nems, tempura de crevette, poulet crousty...).

À PROPOS DE PIERRE SANG :

Pierre Sang Boyer est un chef cuisinier qui s'est fait connaître du grand public en intégrant l'émission «Top Chef» en 2011. Son aura et son instinct, combinés à son indéniable passion font de lui un jeune chef respecté et empreint de liberté. A la croisée des chemins entre la France, son pays d'adoption et la Corée sa terre natale, sa cuisine reflète son double ADN. Fervent défenseur de la nature, du partage, de la transmission et de l'audace, ce sont aussi les fondements de son parcours et de sa réussite.

«Parce que je veux partager avec le plus grand nombre mon univers gastronomique atypique et rendre accessible mon goût pour la cuisine créative de produits du terroir tout en gardant mon âme coréenne».

À PROPOS DE PITAYA :

Fondé en 2010 à Bordeaux, PITAYA est le premier concept de thaï street food en réseau de franchise. PITAYA s'appuie sur une expérience culinaire enflammée et haute en couleurs permettant une vraie immersion au cœur de la culture street food thaïlandaise. Un positionnement empreint du « Fast Good » et du « Fresh Food » avec des plats sains et créatifs, à base d'ingrédients frais et de qualité, cuisinés au wok à la minute sous les yeux des clients. Aujourd'hui, PITAYA compte plus de 150 restaurants en France et à l'international.