BAOBAR FAUBOURG

LA CHINE CRÉATIVE 5 GOURMANDE

OPENING

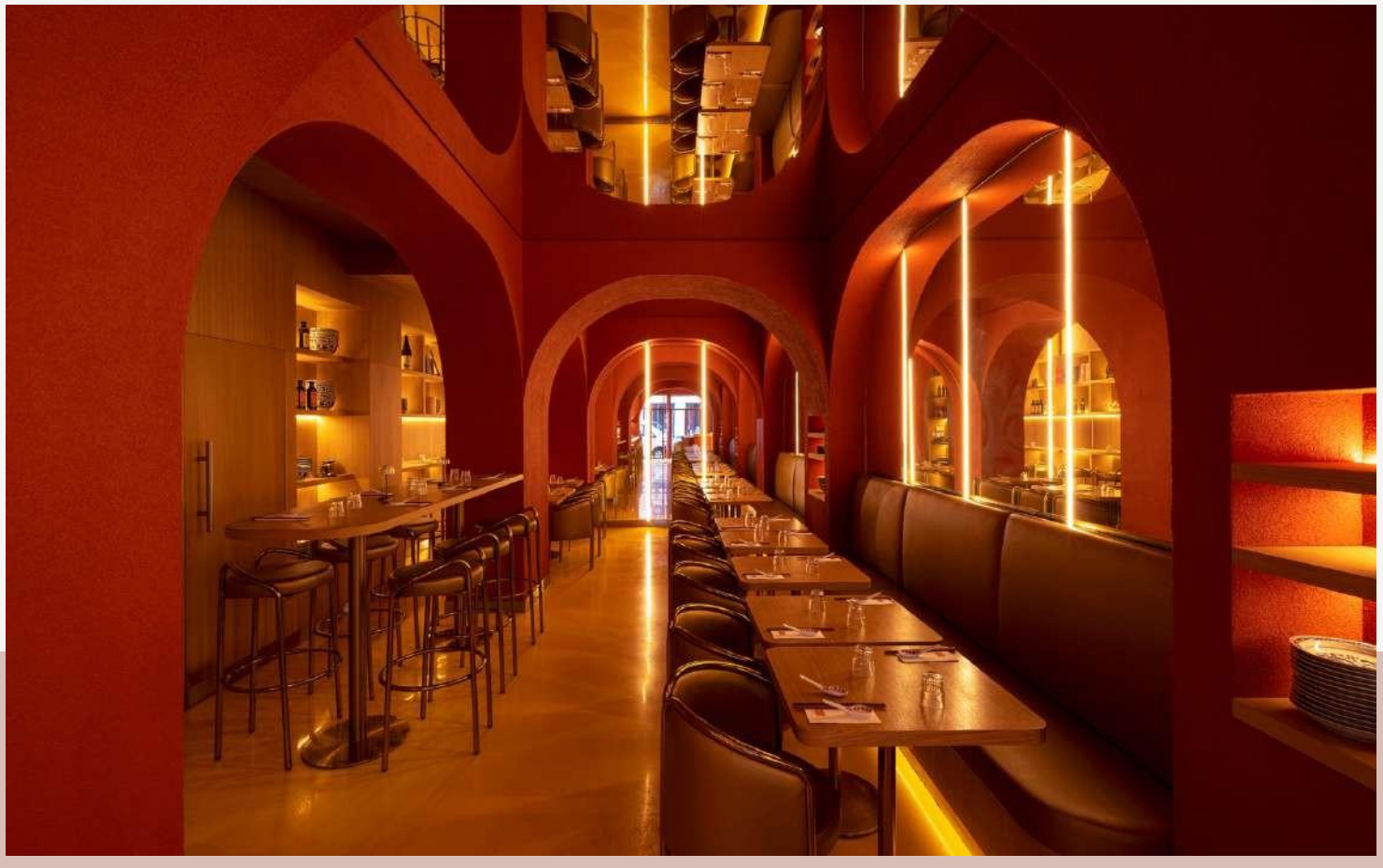
Après le succès de Baobar dans le Marais, Panda Panda Group fait vibrer les Grands Boulevards en inaugurant Baobar Faubourg. Imaginé par l'architecte-ensemblier Régis Botta, ce nouveau lieu s'inscrit comme un temple moderne dédié au bao : une architecture immersive, sculptée d'arches et de voûtes, où miroirs, laiton et lumière composent une caverne gourmande contemporaine.

Signé par l'architecte-ensemblier Régis Botta, Baobar Faubourg reprend les codes qui ont fait l'identité de son aîné niché dans le Marais : **une architecture vibrante et iconique**, un grand comptoir en laiton qui place les chefs au centre de l'expérience ainsi que ses célèbres bao signatures… tout en proposant une nouvelle interprétation du concept, pour **prolonger l'histoire de Panda Panda Group.**

Régis Botta a conçu **un lieu immersif,** inspiré à la fois par la **flamboyance chinoise** et par l'univers organique des architectures troglodytes.

Une succession de voûtes et d'arches enveloppe le visiteur et dessine une **caverne contemporaine,** chaleureuse et théâtrale. **Les arches aux allures de portes de lune** deviennent la signature du lieu. Elles structurent les différents espaces et composent un **enchaînement hypnotique.** Leur rythme, associé aux miroirs qui habillent les plafonds et les murs, démultiplie les perspectives. L'architecture semble se prolonger au-delà de ses propres contours, dans **un jeu de reflets** et d'enfilades donnant une intense profondeur à l'espace. Entre l'intime et le grandiose, chaque arche cadre une nouvelle séquence du restaurant et accompagne progressivement le regard vers le fond de la salle.

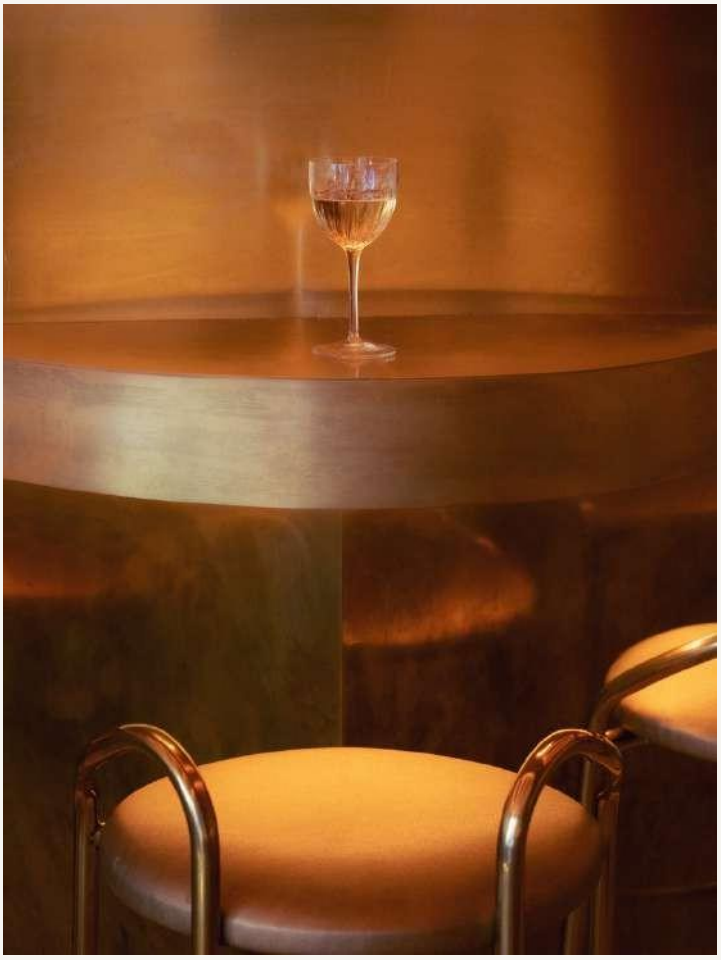
Le décor joue la **dualité entre le brut et le précieux.** Les murs, habillés d'un enduit décoratif **rouge orangé**, gardent leur aspect minéral, quand les plafonds en miroir reflètent l'architecture. Le laiton éclaire l'univers monochrome, tandis que le sol en résine jaune prolonge l'atmosphère solaire. Ici, la **lumière est une matière à part entière** : chaude, enveloppante, elle glisse sur les surfaces métallisées, accroche les aspérités des murs et fait vibrer les différentes textures. **De fines lignes lumineuses** traversent les miroirs pour ponctuer les perspectives.



Au cœur de cette composition, un bar sculptural en laiton abrite la cuisine et place les gestes des cuisiniers au centre de l'expérience. Il devient à la fois pièce maîtresse et comptoir autour duquel il est possible de s'attabler.

Ailleurs, banquettes enveloppantes et chaises en laiton et **cuir doré** offrent différentes façons de vivre le lieu, tandis que la grande table d'hôtes en chêne massif apporte une dimension plus conviviale. **Dessinées sur mesure,** les assises aux lignes courbes évoquent subtilement les formes généreuses du bao et prolongent jusque dans le mobilier l'écriture organique du projet.

« J'ai pensé Baobar Faubourg comme un temple moderne dédié au bao. Je voulais proposer un lieu enveloppant, presque troglodyte, avec cette sensation d'entrer dans une architecture comme sculptée dans la matière. Les arches structurent le lieu et créent un rythme qui accompagne le regard. Au centre, le comptoir devient le cœur du restaurant : il accueille la cuisine, les chefs et les hôtes pour permettre de vivre pleinement le geste.»
Régis Botta, architecte-ensemblier



Côté cuisine, Baobar Faubourg fait évoluer l'univers culinaire de Panda Panda Group avec d'audacieuses créations. **La famille des bao s'agrandit** : aux **Gua Bao** signatures (brioches vapeur) s'ajoute une version à la crevette, relevée d'une sauce tartare aux pousses de bambou ainsi que des **Milk Bun** (Bao briochés) au Char Siu Pork ou en version végétarienne, pour conclure par une version sucrée, le **Sunday Ice Cream Bao**. Le **Rou Jia Mo**, grand classique de la street food chinoise originaire du Shaanxi, fait son entrée aux côtés d'une large sélection de **Noodles et de pièces à partager** (Dim Sum, Dumplings, brochettes de boulettes…). Des cocktails emblématiques de la **Maison Cravan** ainsi qu'une carte de boissons signatures développée par les équipes de Baobar autour des thés de **Parti du Thé** (infusions, fraîcheur, notes végétales et acidulées) accompagnent l'ensemble avec justesse.

Dans ce décor où **l'architecture semble se refléter à l'infini,** le bao devient le point de rencontre entre le geste du Chef et celui de l'architecte-décorateur : deux savoir-faire qui travaillent la matière, la forme et le partage pour donner naissance à un lieu aussi spectaculaire qu'intime.

« La cuisine chinoise est d'une richesse infinie… elle change d'une région à l'autre, s'appuie sur des savoir-faire transmis de génération en génération et continue, aujourd'hui encore, de se réinventer. Baobar Faubourg est une nouvelle invitation à explorer cette cuisine que j'aime et qui m'accompagne depuis toujours. Nos recettes puisent dans les grands classiques chinois, auxquelles nous apportons notre petit twist ! » André Tan, cofondateur de Panda Panda Group

BAOBAR
COMPTOIR DU FAUBOURG

45 places , 3, rue de la Grange Batelière, Paris 9
Lundi-Dimanche : 12h00 à 14h30 & 19h00 à 22h15

A PROPOS
RÉGIS BOTTA
L'ARCHITECTE-ENSEMBLIER DE LA LUMIÈRE ET DE L'ÉPURE

« J'aime l'idée que l'architecture puisse créer une expérience sans jamais prendre le dessus sur ce qui s'y passe. À Baobar Faubourg, les arches, les reflets, la lumière et le laiton accompagnent le regard et les gestes, mais c'est la cuisine qui donne vie à cet écrin. Le décor a été pensé comme un prolongement du bao : généreux, graphique et tout en rondeur. »
Régis Botta

www.regisbotta.com

Régis Botta est un architecte-ensemblier dont **la signature repose à la fois sur la maîtrise de la lumière et sur une esthétique épurée**. **Depuis quinze ans**, il conçoit des espaces où volumes, matières et mobilier s'articulent dans une harmonie totale, alliant **architecture, design et projets d'hospitality**. Ses créations racontent une histoire et offrent une expérience immersive, élégante et intemporelle.

Longtemps sollicité par les grandes Maisons parisiennes, il déploie son savoir-faire dans **des univers variés** : **marques et boutiques emblématiques** (flagship Mauboussin rue de la Paix) ; **restaurants** (Baobar, Super Bao, Sense ou encore Poisson Chat à Lyon); **adresses lifestyles** (coffee shop Carlota à Notre-Dame-de-Lorette) sans oublier l'**univers résidentiel.** Des espaces très différents par leur fonction, mais tous marqués par une écriture précise, durable et maîtrisée.

Cette année aura été particulièrement riche en nouveautés, avec l'ouverture de plusieurs restaurants parisiens : Mr Chow, Eskal, Thalie – le restaurant du Théâtre du Palais-Royal, et enfin Baobar Faubourg. **Deux futurs hôtels parisiens** viennent élargir le champ d'expression de **l'agence Régis Botta Architectures,** signant l'amorce d'un nouveau chapitre (ouverture du Daline Eiffel prévue dans le 7ème arrondissement courant octobre 2026).