



BAO *EXPRESS*
包子快车

**LA TRIPLE FOLIE DE BAO FAMILY
BAKERY & DINER & COCKTAILS**





BAO EXPRESS **包子快车**

10, rue Bréguet – 75011 Paris

La Bao Family présente sa quatrième adresse et voit les choses en grand... très grand !

Le duo Céline et Chung et Billy Pham investissent un lieu complètement fou de 500 m², en plein cœur du 11^{ème} arrondissement de Paris. Dans cette ancienne usine à boutons désaffectée, ils réunissent trois arts de vivre, à travers la culture pop de Hong Kong. Depuis la rue, on aperçoit Bao Bakery, une petite boulangerie et café où on peut déguster ou prendre à emporter des spécialités sucrées et salées tout au long de la journée, et qu'on peut accompagner de boissons maison dont le traditionnel Coffee Milk Tea. À l'abri des regards, derrière le rideau métallique qui donne sur la rue, on découvre l'incroyable Chinese diner, Bao Express, et l'on s'attable autour d'une nouvelle carte où les dim sum sont en état de grâce. Last but not least, le cocktail bar The Underpool qui se cache sous nos pieds nous immerge dans un décor inédit. Pour mettre en scène leur imagination débordante, Céline et Billy font à nouveau appel à Atelieramo, qui a su moderniser à merveille le style seventies retro si emblématique des maisons de thé et Cha Chaan Tengs Hongkongais.



DE 8H À 2H DU MATIN !

Bao Family attise notre gourmandise dès le matin, appâte nos appétits midi et soir, et nous enivre jusque très tard.

À partir de 8h, Bao Bakery délivre des produits aussi inédits à Paris que bien ancré dans la tradition chinoise avec des petits twists qui font toute la différence. Des pâtisseries aux lattes aux sirops inventés (gingembre, épices, et coffee milk tea), c'est un rituel totalement méconnu que l'on découvre. Et tout au long de la journée, de petites brioches salées et sucrées se dégustent et s'emportent sur le pouce.





Au déjeuner comme au dîner, Bao Express dévoile une toute nouvelle carte. On y retrouve avec joie les plats indétrônables de Bao Family tels que le **Poulet Sweet and Sour**, les **Aubergines Hong Shao**, ou encore le **Beef Hofun**. Et Céline Chung partage à nouveau avec nous sa passion pour ces spécialités chinoises qui se font si rares à Paris. Ici, place aux dim sum frits et vapeur tels qu'on les déguste dans les maisons de thé hongkongaises.

De 19h à 2h du matin, *The Underpool* balance une carte de cocktails pointue, aux influences chinoises, qui se transforme au rythme des saisons. On y déguste ces créations liquides tout en grignotant quelques divins dim sum.





BAO BAKERY & CAFÉ

08:00 - 19:00

BAO BAKERY & CAFÉ

Visible depuis la rue, la Bao Bakery & Café nous fait clairement de l'œil. Dès l'entrée, les effluves de pâtisseries chinoises tout juste sorties du four taquent nos narines. Entre boulangerie et café, on s'y délecte à toute heure de la journée de délicieuses spécialités chinoises, encore méconnues, que Céline Chung a souhaité faire (re)découvrir aux palais français.

包子 咖啡 和 蛋糕



BAO
& CH

好食

包饼

奶
茶

冻冰
铁柠咖
茶啡

咖啡

Baked in Paris
inspired
by Hong Kong

BAO 包子烘焙
bakery

巴黎制作, 香港灵感

10 RUE BREGUET, 75011 PARIS

分享美味 分享爱

菠 萝 包

Parmi elles, le **Pineapple Bao**, mi-brioche, mi-bao, dont le nom est inspiré de son délicat craquelin qui, une fois cuit, révèle les striures caractéristiques d'un ananas. **On le déguste nature, sucré** – fourré d'une crème qui changera selon les saisons ou avec une grosse tranche de beurre et de la confiture – **ou salé** – avec une délicieuse farce au porc Char Siu ou revisité à la Parisienne avec du jambon et du Comté.





Les fameux **Baozi** et **Bao signature** de Bao Family sont tous rassemblés ici dans la Bao Bakery. On retrouve avec plaisir les trois classiques de la Maison, tels que les **Charsiu bao**, les **Veggie Charsiu bao** ou encore les **Baozi veggie** au potimarron et shiitake. Ils se dégustent sur le pouce, tout au long de la journée. Sur place, on les dévore sur les quelques mange-debout à l'intérieur de la boutique, ou à emporter, que l'on réchauffera simplement au micro-ondes.



Côté boissons, c'est une autre spécialité traditionnelle à laquelle Bao Family souhaite nous rendre accro, le **Coffee Milk Tea**. Très populaire à Hong Kong, cette boisson qui peut être dégustée chaude ou froide, mélange (étonnement) du café et du thé, avec du lait. Bao Bakery propose également une gamme de **Tea Lattes créations** tels que le **Wulong Milk Tea** au thé Oolong, le Baume du Tigre Latte au mélange de cinq épices ou encore le Ginger Latte.





BAO EXPRESS

Pour revisiter avec raffinement les icônes de la cuisine hongkongaise tout en préservant leur authenticité et la tradition, Céline Chung s'entoure d'un duo redoutable. **Grégoire Seguin** est le chef exécutif de Bao Express, et **Rachel Jiang** est la « Cheffe R&D » de Bao Family, garante de l'authenticité des recettes.

La carte de Bao Express met l'accent sur les **dim sum**. Une sélection de dix dim sum convoquent les grands classiques de Bao Family tels que les Har Gow, les Chinese Spring Rolls ou les Siu Mai, mais également des nouvelles recettes exclusives. Pendant chaque service un chariot de **dim sum du moment** déambulera entre les tables et nous invitera à découvrir de nombreuses autres spécialités qui se renouvelleront en continu.

FRIDÉ

LUMIÈRE SUR TROIS INCONTURNABLES FRITURES DE DIM SUM

Les **Ham Sui Gao** sont de petits beignets façonnés à base de pâte de riz gluant et farcis d'un savoureux mélange de poulet, radis salé, shiitaké et cébette.

Les **Wontons** sont réalisés à base d'une feuille de brick et renferment une délicate farce aux crevettes, châtaignes d'eau et ciboule chinoise. Ils se dégustent avec une sauce épicée sucrée maison bien relevée.

Les **You Tiao** sont de petits beignets, aux allures de churros, fourrés à la crevette. Ils sont accompagnés d'une mayonnaise au wasabi.





STEAMED

MED



LES VAPEURS COMME NULLE PART AILLEURS

Les fondants ***Black Pepper Steamed Beef*** sont marinés avec des haricots fermentés et du poivre noir, avant d'être cuits à la vapeur. Ce plat, véritable classique des dim sum mais twisté à la sauce Bao Family, est tendre et juteux à souhait.

Le ***Lo Mai Gai*** est un véritable exemple du genre : un riz gluant ultra addictif, cuisiné avec du poulet, de la saucisse chinoise, et des shiitakes. Sa sauce est servie minute pour laisser toutes les saveurs s'exprimer.

S W E E T

UN TOTEM DE LA CULTURE POP CHINOISE

Le nouveau dessert signature de Bao Family va faire parler de lui. Très populaire dans les Cha Chaan Teng, le **Hong-Kong french toast** est un pain de mie ultra moelleux frit, puis fourré au beurre de cacahuète ou au jaune d'œuf salé très coulant (le fameux lava). À dévorer sans aucune modération.



THE UNDERBOOM

酒窖
地下乐园





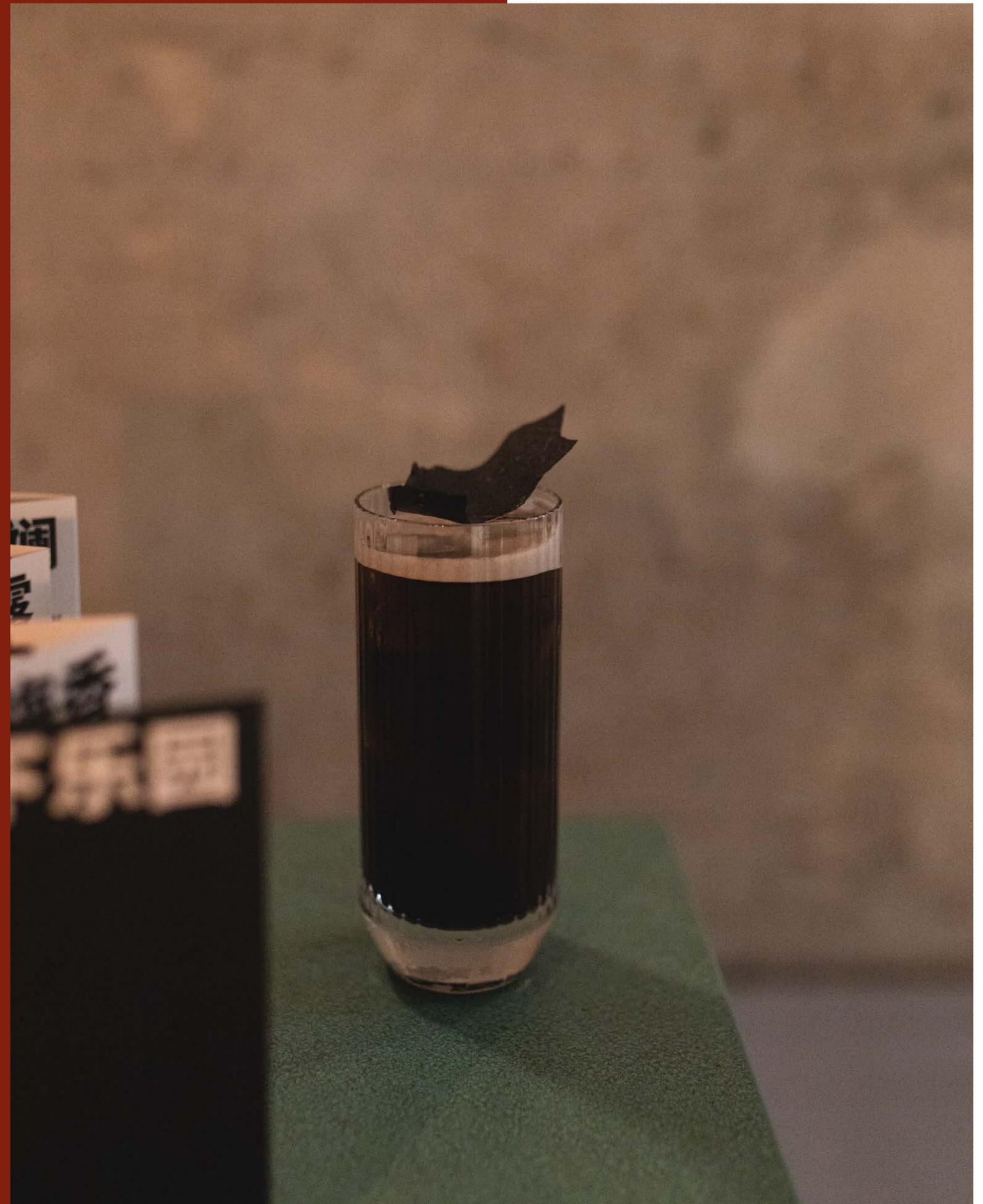
THE UNDERPOOL

Sur les coups de 19h, l'escalier menant au bar underground se dévoile enfin. Les inscriptions sur les murs, tout en chinois, font appel à l'imaginaire des vieilles réunions mafieuses. Le nom, « The Underpool », se perçoit alors et prend tout son sens une fois les marches descendues. On lève les yeux au plafond pour admirer *l'œuvre de l'artiste Supakitch*, où les ondulations de l'acier en poly-miroirs rappellent celles de l'eau d'une piscine. La décoration se veut, elle, brute et minimaliste, afin de pleinement laisser s'exprimer l'œuvre et renforce ainsi *la sensation de se trouver « under the pool »*.



Au bar, on découvre **une carte de cocktails créés par le chef barman de The Underpool, Nicolas Lasjuilliaris**. Chacun évoque une couleur et contraste avec le design minéral du bar. Les couleurs vives des cocktails se reflètent au plafond, tels de délicats coraux en mouvement au fond de l'eau.

On se laisse surprendre par le Rubis de Chine aux notes amères et fruitées (campari, calvados infusé avec de l'huile de coco et vermouth rouge), le Vert Pandan, doux et gourmand, (vodka infusée à la pomme granny smith, citron vert, basilic thaï), le **Jaune Maïs** (bourbon buffalo trace, maïs, clémentine, gentiane et citron jaune), ou encore le **Noir Riz**, dans l'esprit d'un Mai Thaï (rhum plantation 3 stars, liqueur de café algebra, sirop d'orgeat de riz noir maison, citron, sumac, cardamome).







DESIGN ICONOCLASTE

Après Bleu Bao, Céline Chung renouvelle sa collaboration avec **Atelieramo** pour Bao Express. Dans une ancienne usine à boutons désaffectée, les architectes **Tala Gharagozlou** et **Virginie de Graveron** ont relevé le défi technique de transformer l'espace de plus de 500 m² en trois univers uniques à l'esprit seventies rétro des vieilles cantines Hongkongaises recherché par Céline.

« Nous avons travaillé pour retranscrire l'atmosphère de Hong Kong avec ses façades colorées pastel, le rythme de ses bâtiments, les mosaïques de toutes les tailles, son foisonnement et sa densité. Notre démarche n'est pas de créer un décor mais une interprétation qui rende l'atmosphère propre à Bao Family »

Atelieramo



Ici, le vert céladon, les couleurs pastel et les quelques touches pop constituent le fil conducteur de ces trois espaces. Les matières brutes et naturelles côtoient les matériaux nobles. Dès l'arrivée, on est immergé dans les cuisines, visibles depuis la rue, on longe des cagettes de produits bruts avant d'atteindre la première salle, tout en longueur, où sont placées en enfilade des tables en bois au design épuré. Ensuite, la salle du fond, insoupçonnée depuis la rue, révèle une pièce baignée de lumière naturelle grâce à la belle verrière. Les tables aux couleurs pop et acidulées, contrastent avec les murs laissés bruts. L'œuvre de l'artiste Supakitch au plafond rappelant les ondulations de l'eau associée aux revêtements des tables d'un joli bleu-vert est une délicieuse plongée au fond d'une piscine...





BAO EXPRESS DREAM TEAM

Pour Bao Express, Céline Chung et Billy Pham s'entourent d'une nouvelle dream team.

Derrière les fourneaux, on retrouve le chef **Grégoire Seguin**, 29 ans, au parcours déjà bien rempli. Il a commencé par faire ses armes dans des restaurants gastronomiques comme le Meurice ou le Royal Monceau avant de rejoindre les équipes de Céline et Julien Pham chez Tontine, où il apprend la cuisine asiatique. Il devient ensuite Chef des restaurants Ibrik avant de rejoindre l'aventure de Bao Express où il co-crée la carte des plats.

Rachel Jiang, est la « Cheffe R&D » de la Bao Family. Depuis un an, cette dernière est à l'origine de toutes les pépites culinaires des restaurants du groupe. Originnaire du Nord-Est de la Chine où elle est restée jusqu'à ses 29 ans, Rachel a œuvré chez Quinsou auprès du chef étoilé Antonin Bonnet à Paris. Elle part ensuite sur les îles Féroé pour travailler avec le restaurant Koks avant de revenir définitivement en France pour rejoindre la Bao Family. Elle avait la volonté de revenir à ses racines : une cuisine chinoise authentique, mais avec un regard contemporain.





Derrière le bar, on retrouve **Nicolas Lasjuilliaris**, créateur des recettes de cocktails de The Underpool. Ce virtuose des liquides, a fait ses armes dans des établissements prestigieux comme le Royal Monceau ou Les Bains, et a également fait l'ouverture du Collier de la Reine.

En salle, **Hélène Aragon**, dirige le bal d'une main de maître. Après huit années passées à l'étranger en Espagne, Suisse et Angleterre où elle travailla notamment pour le Mandarin Oriental et le Ritz Carlton, elle revient à Paris où elle intègre The Hoxton avant de rejoindre les équipes de Bao Express.

INFORMATIONS PRATIQUES

10, rue Bréguet – 75011 Paris

www.baofamily.co

 @bao.family

BAO BAKERY & CAFÉ

Ouvert de 8h à 19h

BAO EXPRESS

Ouvert de 12h à 15h

Et de 19h à 23h

BAR THE UNDERPOOL

Du dimanche au mardi : 19h-1h du matin

Du mercredi au samedi : 19h-2h du matin

www.theunderpool.co/

 @theunderpool

Prix des menus sur demande

CONTACTS PRESSE

woki toki
BY EUROS / AGENCY GROUP

sophie.ribault@wokitokiparis.com

salome.lerendu@wokitokiparis.com

camille.barthomeuf@wokitokiparis.com

