

Dossier de presse 2024



RÓLLS

非常好的春卷

**Le fast-good qui
revisite le
traditionnel rouleau
de printemps mais
pas seulement !**

免費現場送貨



RicePaperRoll

Le manifesto : un monde qui tourne rond comme un rouleau

Avis aux foodies et aux amoureux de cuisine asiatique, le traditionnel rouleau de printemps vietnamien se réinvente chez Rolls ! Né de la rencontre d'Elie et Bertrand, deux passionnés de cuisine, amoureux de l'Asie du Sud-Est, Rolls apporte gaieté et originalité à ce classique de la gastronomie vietnamienne. Dans ce fast-good, les Rolls se déclinent sous sept recettes qui comblent les papilles des carnivores comme des végétariens. Bacon, poulet, carnivore du moment, saumon, crevette, aubergine, végété de saison, des twists appétissants qui revisitent avec fraîcheur et gourmandise la recette originale du rouleau de printemps.

Ouvert depuis 2019, le concept compte aujourd'hui 4 adresses parisiennes dans le 2^{ème}, 8^{ème}, 9^{ème} et Gare de Lyon pour un voyage qui rolls !

Fan de cuisine asiatique ou curieux foodie en quête d'une adresse saine, ultra gourmande et qui revisite les codes de la cuisine vietnamienne ? Rendez-vous chez Rolls !



**RicePaper
Roll**

Montpellier Saint-Rolls

! **2 minutes d'arrêt**
Springeruuu 这 Nouveaut



奇的

这是

班

米

巨

Vive les Rolls !

La spécialité de l'enseigne ? Le Rolls bien sûr ! Exit la recette classique du rouleau de printemps crevette et porc et place à des recettes inédites !

Sur une base de galette de riz, garnie de vermicelles de riz, de chou blanc et rouge et de mesclun, Rolls dévoile 7 recettes surprenantes. Saumon fumé, mayonnaise secrète, poitrine de porc fumée, aubergine marinée à l'hoisin ... Chaque rouleau est une véritable explosion de saveurs en bouche. Les recettes sont ajustées au fil des saisons et des envies de la team Rolls.

A chaque rouleau sa sauce ! Rolls propose d'accompagner chaque rouleau d'une de ses trois sauces maison. On trempera le délicieux Rolls Bacon dans une sauce soja sésame tandis que le Rolls Poulet s'accompagnera d'une généreuse sauce cacahuète.



@thetravelbuds

A la carte

Le rouleau 5,20 €

- **Rolls Bacon - Sauce soja sésame**
Bacon, basilic, pomme, avocat, spicy mayo, graine de tournesol
- **Rolls Poulet - Sauce cacahuète**
Poulet, menthe, poire, oignons frits
- **Rolls Carnivore du moment**
- **Rolls Saumon - Sauce soja sésame**
Saumon, aneth, pomme, concombre, mayo secrète
- **Rolls Crevette - Sauce aigre doux**
Crevette, menthe, basilic, mangue, pomme, cacahuète grillées
- **Rolls Vege du moment par Clémence Gommy**



Des Rolls mais pas que !

Chez Rolls on croque dans un rouleau, mais on savoure aussi d'autres plats typiques de l'Asie du Sud-Est, revisités à la sauce Rolls.

Côté entrée, que du vegan !

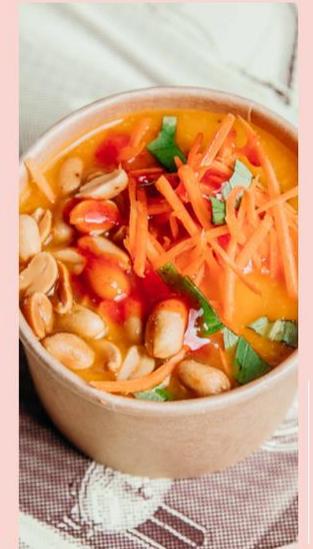
On accompagnera ses Rolls d'un riz gluant, d'une salade, d'un bouillon miso avec son duo de raviolis ou bien d'une soupe de saison.

Entrées
3,90 €

- Riz gluant sauce cacahuète
- Salade chou, pomme, menthe
- Soupe du moment
- Duo de raviolis & bouillon miso

Envie de se laisser tenter par les "Bánh" ? Ces délicieux sandwiches sont garnis d'un mélange de crudités, d'oignons frits, d'une mayo secrète et de coriandre. Inspirés du fameux Bánh mì, le sandwich vietnamien par excellence, ils se déclinent chez Rolls en version carnée pour les fans de viande ou version végétarienne pour un repas 100% healthy.

Bánh
8,40 €



@thetravelbuds



免費現場送貨



Chez Rolls, à chaque saison sa spécialité ! Le restaurant dévoile de savoureux plats maison d'inspiration vietnamienne. En hiver les papilles se réchauffent avec un poulet au curry ou une délicieuse soupe pho revisitée tandis qu'en été, place à une salade de bœuf épicée ou une salade de vermicelles et légumes croquants.

Spécialités

11,90 €

Varie selon la saison

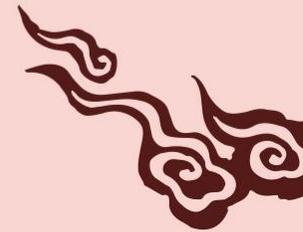
超級好

Le repas se termine sur une note sucrée et chez Rolls pas de concession, tout est fait maison ! Mousse au chocolat pour les choco lovers, cookie choco miso pour les vrais gourmands ou fromage blanc accompagné de fruits frais pour les becs qui veulent un peu de légèreté.

Desserts

3,50 €

- Mousse au chocolat de grand-mère
- Cookie choco-miso
- Fromage blanc fermier & fruits frais



Envie de goûter à plusieurs spécialités de la carte ? Rolls dévoile trois formules pour satisfaire toutes les faims !

**Formules
Rolls**
12,90 €

2 Rolls au choix
+ 1 Entrée
Boisson +1,50 €
Dessert +2,50 €

Bánh
10,90 €

1 Bánh au choix
+ 1 Entrée
Boisson +1,50 €
Dessert +2,50 €

Spéciale
13,90 €

1 Spécialité au choix
+ 1 Entrée
Boisson +1,50 €
Dessert +2,50 €



De la fraîcheur jusqu'au bout des Rolls

Rolls a à cœur de proposer une carte 100% faite maison. Des sauces aux Rolls en passant par les plats de saison et les desserts, tout est cuisiné sur place par des amoureux du bon. Le restaurant propose des produits frais, sains, gourmands et qui évoluent au fil des saisons pour toujours plus de fraîcheur dans l'assiette.

Conception des recettes, fabrication et vente, tout a été pensé pour proposer des produits soigneusement sourcés, promouvoir une utilisation de matériaux naturels et écologiques et minimiser le gaspillage alimentaire.

Afin de renforcer son engagement pour préserver l'environnement, Rolls propose aux clients d'apporter leur propre lunch box contre 0,50 € de réduction sur tous les menus. Une bonne action pour le porte-monnaie et la planète !



@thetravelbuds



@thetravelbuds

La “rolls-rolls” des DA

L'univers Rolls ? Des échoppes façon street food vietnamienne, arborant une déco ultra graphique. Affiches vintage décalées, poutres rouges, comptoir vert, une déco haute en couleurs qui en met plein la vue !

Une identité visuelle imaginée par Studio Furious, également à l'origine de la direction artistique de campagnes Perrier, Fast & Furious Burgers ou encore Baby Love Burger.

Le restaurant de la rue des Jeûneurs dévoile un espace intimiste pour une pause gourmande sur le pouce avec douze places assises, tout comme la seconde adresse rue Miromesnil avec ses 20 places assises, tandis que les deux dernières adresses rue de Châteaudun et Gare de Lyon proposent un spot en take away.

Pablo Goury, designer et architecte d'intérieur des restaurants a fait le choix d'un mobilier chaleureux en bois BauBuche. Tables et banquettes en bois (signées Pablo Goury), tabourets en plastique rouge typiques des marchés d'Hanoï, le tout retravaillé en version pop art avec une touche vintage.

Les cuisines, toujours ouvertes, permettent aux curieux d'observer et d'admirer les cuisiniers à l'œuvre.

Facétieuses et décontractées, les adresses Rolls sont pensées pour une clientèle spontanée, avide de découvertes et de surprises culinaires.

RicePaper

Roll



@pablogoury



@pablogoury



Rolls, 4 adresses hautes en couleur

Derrière Rolls on retrouve Elie et Bertrand, deux amis de longue date qui viennent tous les deux du monde de la restauration.

Elie Sanouiller-Salvatore

D'origine italienne, Elie a toujours baigné dans l'amour de la bonne cuisine. Aux côtés de sa mère et de ses grands-parents, il cuisine des plats de la botte dans la maison familiale, dès son plus jeune âge. A 16 ans, la restauration pointe le bout de son nez dans la vie d'Elie. En parallèle de son école hôtelière, il travaille dans des bars du quartier latin à Paris et devient même responsable d'un bar le week-end.

Il poursuit sa formation à Bruxelles durant 3 ans, en alternance dans différents hôtels de la région. Au fil de ses rencontres, Elie fait la connaissance d'Arno Verbeke, un des plus grands noms de la cuisine belge. En parallèle de ses études, il fait des extras et découvre le milieu des traiteurs de luxe. Le chef, en véritable passionné du goût, a à cœur de transmettre à Elie, l'amour du bon et éduque son palais en lui apprenant le métier de cuisinier. Après 3 années d'extra, Arno embauche le jeune et prometteur étudiant.

2 années passent, Elie choisit de rentrer à Paris pour rejoindre les rangs de la Brasserie du Crillon, aux côtés du Chef Justin Schmitt, au poste de Maître d'hôtel. Dans le plus vieux palace de Paris, Elie apprend toute l'exigence du service et de la cuisine gastronomique.

免費現場送貨

Peu à peu, l'envie de créer un restaurant à son image, valorisant le bon et le frais et le sain, mûrit dans son esprit.

Après avoir vadrouillé un peu partout dans le monde et notamment au Vietnam, Elie tombe amoureux de la culture et trouve l'idée finale à son retour à Paris, terre férue de cuisine asiatique et particulièrement de rouleaux de printemps. En 2019, Elie et Bertrand, amis d'enfance depuis plus de 10 ans, décident de se lancer dans l'aventure et ouvrent la première adresse Rolls à Paris dans le 2^{ème}, au 29 rue des Jeuneurs en plein cœur du sentier.



« En sortant du Crillon, j'ai eu envie de créer quelque chose de plus humain. Chez Rolls le rouleau de printemps se doit d'être amusant tout comme notre ambiance de travail. Avec Bertrand, on a vocation à écouter nos salariés, à les valoriser au maximum pour qu'ils se sentent investi dans le projet Rolls. La restauration c'est une affaire d'équipe ! » déclare Elie.

Bertrand Philardeau

Pour Bertrand, le monde de la restauration n'a jamais été bien loin. En parallèle de son bachelor de commerce à Londres, il travaille en tant qu'étudiant dans différents bars et restaurants. Bertrand développe au fil des années ses compétences en passant de serveur à chef de rang. Ces expériences, combinées à un bagage en gestion, l'ont amené à la sortie de ses études à rejoindre son ami d'enfance Elie, dans l'aventure Rolls.

« On pourrait croire que je suis la tête business du duo, mais en réalité, je mets la main à la patte en cuisine et au service ! En m'associant avec Elie, on a tous les deux approfondi nos connaissances en gestion, en cuisine et en salle. On occupe tous les deux ces trois casquettes et c'est ce qui fait de Rolls, un concept qui nous ressemble vraiment, qui vient du cœur et qui propose une cuisine saine et de saison, toujours faite avec amour et passion. » déclare Bertrand.

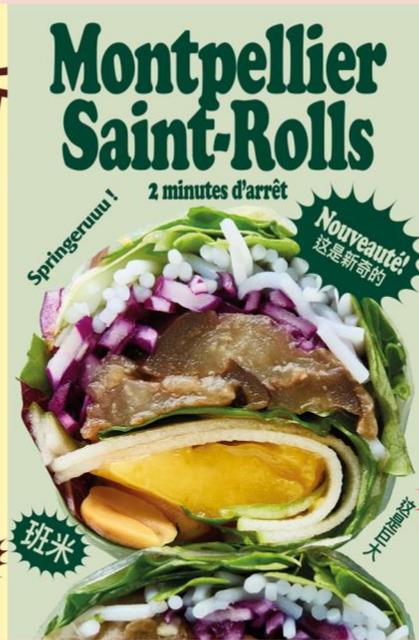
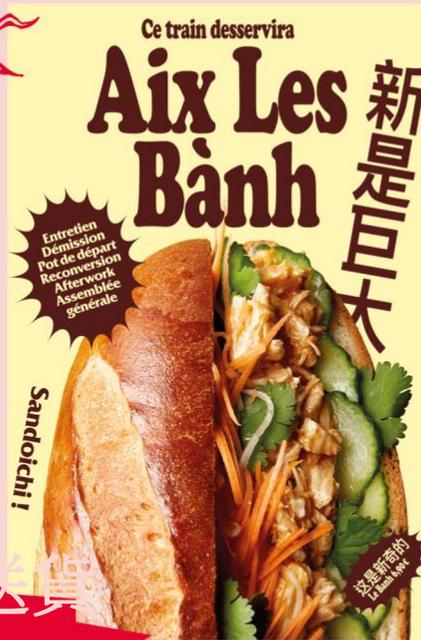
En 2020, l'enseigne renforce son offre en s'ouvrant à la livraison.

Puis les deux amis décident en 2021 d'ouvrir une seconde adresse, au 26 rue de Châteaudun dans le 9^{ème}.

Jamais deux sans trois ! En 2022 Rolls ouvre une troisième adresse, au 54 rue de Miromesnil dans le 8^{ème}.

Depuis le 1er avril 2024, Rolls propose un voyage gustatif inédit avec l'implantation de son nouveau stand dans le Hall 2 de la Gare de Lyon. L'occasion pour les parisiens en voyage et les touristes de passage de faire voyager ses papilles en Asie du Sud-Est, mais à la sauce Rolls !





RicePaperRoll

超级好

RicePaper Roll

免費現場送貨

Rolls

29 Rue des Jeuneurs, 75002 Paris - Du Lundi au Vendredi de 11h30 à 15h
 54 Rue de Miromesnil, 75008 Paris - Du Lundi au Vendredi de 11h30 à 15h
 26 Rue de Châteaudun, 75009 Paris - Du Lundi au Vendredi de 11h30 à 14h30
 Gare de Lyon - Hall 2 - Place Louis Armand, 75012 Paris - Du Lundi au Dimanche de 6h30 à 21h30
 Disponible en livraison sur Deliveroo et UberEats Instagram @rolls_fr

www.rolls.paris

Healthy Fooding

