

PETIT
BAO
小包子

UN PETIT BAO

POUR LE FAUBOURG SAINT-DENIS,
UN GRAND RETOUR AUX SOURCES

POUR LA BAO FAMILY





LE VÉRITABLE CHEMIN POUR TOUCHER LE CŒUR PASSE PAR L'ESTOMAC

La Bao Family scande ce proverbe comme une incantation depuis ses débuts en 2019 et elle a déjà ouvert la voie gourmande vers l'organe vital à travers 5 restaurants (Petit Bao, Gros Bao, Bleu Bao, Bao Express et Gros Bao Marseille) qui révolutionnent la cuisine chinoise et attirent des milliers de fidèles et de néophytes en quête de nourriture de l'âme.

Pour sa 6^{ème} adresse, le groupe revient aux sources avec un nouveau Petit Bao qui possède l'ADN du premier et la maturité des petits derniers.

« Petit Bao, c'est la cantine de quartier que j'adore et l'origine de la Bao Family. Une cuisine simple imprégnée de saveurs marquées, une atmosphère exaltée et l'authenticité du boui-boui. C'est notre héritage et notre énergie directement dans l'assiette. »

Céline Chung, co-fondatrice de la Bao Family

PETIT BAO

LA CANTINE DE QUARTIER DE LA BAO FAMILY

C'est en janvier 2018 qu'il faut remonter pour comprendre l'origine du Petit Bao devenu grand. Ce mois-là, Céline Chung rencontre Billy Pham par l'intermédiaire d'un ami bien avisé. La première veut ouvrir un restaurant chinois qui servirait des baos, le second imagine une cantine de nouilles. Ils se rejoignent sur la même ambition : redorer l'image de la cuisine asiatique en proposant une expérience culinaire qualitative et authentique dans des lieux cools twistant les codes du kitch chinois.

Leur premier restaurant naît en janvier 2019 au 116 de la rue Saint-Denis. Ils l'appellent Petit Bao et ce nom circule rapidement sur les lèvres de tous les gourmets de Paris qui se réjouissent de son ambiance intime et effervescente – cuisine dans la salle, vapeur partout, nourriture de la main à l'assiette, voisins à proximité de baguettes – autant que de son offre food : simple, accessible, faite maison et résolument addictive.

Portés par le succès de Petit Bao, Céline et Billy agrandissent la Bao Family en ouvrant chaque année qui suit un nouvel établissement à l'univers unique : « Gros Bao » façon grande cantine chinoise sur le Canal Saint-Martin, « Bleu Bao » introduisant un casual fine dining fait de dim sum et cocktails dans le 9^{ème}, « Bao Express » aux allures de diner rétro dans le 11^{ème} et tout récemment, « Gros Bao Marseille » comme un vaisseau amiral dans la cité phocéenne.

Avec le nouveau « Petit Bao » qu'ils établissent aujourd'hui rue du Faubourg Saint-Denis, Céline et Billy ont souhaité revenir à l'essence de leur projet. S'inspirant des échoppes des rues de Shanghai, leur nouveau concept combine bao, wontons et noodles – une réunion de leurs passions respectives et une apothéose du savoir-faire de la Bao Family.





UNE CUISINE CHINOISE

BRUTE ET COOL RUE DU FAUBOURG SAINT-DENIS

Quelles meilleures vibrations que celles de la rue du Faubourg Saint-Denis dans le 10^{ème} arrondissement pour accueillir la nouvelle cantine chinoise de quartier et la cuisine populaire de cœur de la Bao Family ?

C'est au numéro 69, entouré de foisonnantes enseignes de street food, que Petit Bao proposera les baos qui font la renommée du groupe (il en écoule 15.000 exemplaires par jour !), ainsi que des wontons et des nouilles maison.

Les wontons, ce sont des ravioles traditionnelles composées d'une pâte fine enveloppant une farce porc et crevettes ou veggie. Ils se dégusteront à toutes les sauces : trempés dans une foudroyante chili oil maison, agrémentés simplement d'un élixir au vinaigre et au gingembre ou encore baignés dans une soupe enrichie de nouilles fines maison et d'un ingrédient secret : les crevettes séchées – un parti pris comme un ticket vers l'umami.

Côté noodles, Petit Bao proposera de fines nouilles aux Œufs, servies avec du charsiu pork (de la poitrine de porc laquée), du poulet braisé à la sauce soja ou encore du bœuf braisé ultra fondant. Et pour celles et ceux qui voudront expérimenter le plaisir à domicile, des nouilles fraîches maison seront également vendues à emporter dans un sac plastique, afin de se faire des nouilles à la maison, comme en Chine.

Les baos, wontons et nouilles maison seront accompagnés de classiques de la cuisine chinoise : concombres marinés, aubergines douces et pimentées, mouthwatering chicken ou encore poitrine de porc laquée.



CÔTÉ DESIGN

ON PREND LES MEMES (CODES) ET ON REINVENTÉ

C'est à Lucie Rosenblatt et Benoît Huen de l'agence Mur.Mur Architectes que Céline et Billy ont fait appel pour penser l'espace du Petit Bao Faubourg Saint-Denis.

Déjà à l'origine du design du premier Petit Bao, le duo d'architectes s'est réapproprié la trilogie matérielle et chromatique établie à l'époque – du carrelage, des miroirs et du vert – pour habiller le nouvel établissement dans la continuité du premier, tout en lui insufflant une identité propre et forte.

Chaque lieu de la Bao Family tire le fil d'une inspiration chinoise et ce sont les Portes de Lune qui ouvrent à de nouvelles perspectives chez Petit Bao Faubourg Saint-Denis. Les Portes de Lune sont des ouvertures en forme de rond qui symbolisent en philosophie chinoise l'harmonie, la réunion des familles et le bonheur. Elles se muent ici en miroirs ronds placés en séquence au fil du local tout en longueur pour refléter la lumière naturelle jusqu'au fond, où se situe la cuisine ouverte comme une ultime porte sur les nouilles maison en cuisson et les tours de paniers vapeurs.





La modernité infuse ainsi la tradition, comme c'est le cas dans toutes les autres dimensions de la décoration « chinese kitch cool » : couleur verte iconique au sol, murs et plafond, carrelage en 10x10 rayé vert et blanc, affiches traiteur à la dégaine pop et au format XXL, menu rétroéclairé sur un board placé au-dessus du bar et visible depuis la rue...

Pour profiter de l'expérience pensée comme un pont entre les goûts de l'enfance de Céline et Billy et les saveurs de notre époque, on choisira de s'installer soit à l'une de tables (de 2, 4 ou 6 personnes) de la salle, soit sur les tabourets en formica effet bois qui entourent les tables en formica disposées sur la grande terrasse accueillant 18 couverts.

L'harmonie entre modernité et tradition, continuité et réinvention, imprègne ainsi tout l'ADN de Petit Bao Faubourg Saint-Denis, du design à l'offre de restauration, avec ce supplément d'âme et cette recette totalement addictive dont la Bao Family semble seule détenir le secret.

BAR À SAUCES 酱料吧

SAUCE COMBINATION IDEAS

酱汁组合创意

BAO FAMILY DIPPING SAUCE	GINGER VINEGAR DIPPING SAUCE	CLASSIC DIPPING SAUCE
酱油 / Coriandre 1/2	酱油 / Ail / Vinaigre 1/4	酱油 / Vinaigre 1
酱油 / Cibolette 1/2	酱油 / Gingembre 1/4	酱油 / Soja Light 1
酱油 / Ail / Ail 1/4	酱油 / Vinaigre 2	酱油 / Red Oil 1
酱油 / Vinaigre 2		
酱油 / Red Oil 1		
酱油 / Soja Light 1		
酱油 / Red Oil 1		

***LE MEILLEUR CHEMIN POUR TOUCHER LE CŒUR PASSE PAR L'ESTOMAC.



PETIT BAO FAUBOURG SAINT-DENIS
Bao, wonton & noodle shop

69 rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris
Ouvert 7/7
Dine In & Take Away
70 couverts
12h-15h 19h-23h
baofamily.co
@bao.family