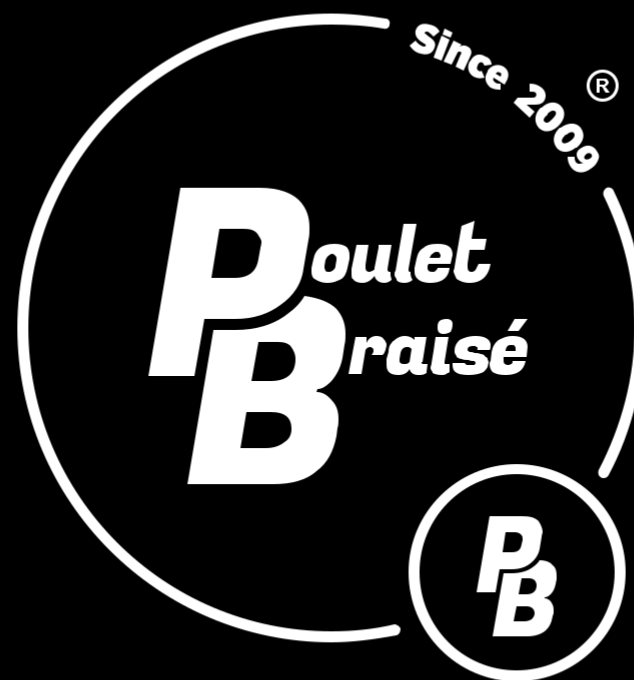


Dossier de Presse



Le Bistro du Poulet

Juillet 2022

Aux origines, **une spécialité portugaise**

PB Poulet Braisé naît d'une passion, celle de Bruno Do Pinho, entrepreneur d'origine portugaise, amoureux de sa cuisine natale et du poulet braisé. Une spécialité traditionnelle, star de la street-food au Portugal, connue sous le nom de « churrasco » et que l'on retrouve aujourd'hui dans toute la Péninsule ibérique, aux Antilles, en Amérique Latine : au Brésil, en Argentine, en Bolivie, au Chili...

En 2009, dans le quartier populaire de Paris, à Ménilmontant, Bruno Do Pinho fait venir depuis le Portugal, une vraie machine à braiser, une première en France. Au 4-6 rue Etienne Dolet, PB Poulet Braisé démocratise la recette dans son premier restaurant traditionnel avec service à table. Du poulet d'origine France, une cuisine de qualité et des prix accessibles à tous.





PB Poulet Braisé, la recette populaire

« Le poulet braisé est un plat populaire, un plat qui réunit tout le monde et où toutes les cultures peuvent s'y retrouver. Cuisiné avec amour, mariné pendant 24 heures dans un mélange d'épices et d'huile d'olive, notre poulet braisé est un concentré de saveurs, relevé par une sauce secrète qui séduit aujourd'hui toutes les générations. »

- Bruno Do Pinho, fondateur PB Groupe.

Chez PB Poulet Braisé, le poulet est frais et élevé en France dans la belle Bretagne. Le secret de son goût si bon : la marinade avant la cuisson, mais aussi un large choix de sauces maison, qui révèlent toutes les saveurs du poulet braisé.

À la carte du restaurant, le demi-poulet braisé s'accompagne toujours de riz, de frites de patate douce, de bananes plantain ou de pommes sautées. Et pour fédérer toutes les cultures, le poulet est certifié Halal.



Les sauces secrètes de PB Poulet Braisé

Pour sublimer son poulet braisé, l'équipe de chefs met au point une sélection de sauces.

La Sauce PB Verte L'Originale, **une success-story**

Succès populaire des restaurants PB Poulet Braisé, la sauce verte selon PB Poulet Braisé est une recette préparée à partir de mayonnaise, de persil et d'ingrédients top secrets.

Face au succès considérable et aux demandes répétées des clients, depuis 2019, PB Poulet Braisé commercialise également sa sauce PB Verte l'Originale dans une version tube 179g puis 280g dans tous ses restaurants. Ainsi, les clients peuvent emporter un peu de l'esprit PB à la maison. Une sauce aux influences portugaises et africaines, idéale en association avec la banane plantain, les frites, le riz, et aujourd'hui proposées à la vente.

Les autres sauces

Imaginée à partir d'un piment plein de feu originaire d'Angola, rapporté par les marins du grand navigateur portugais Vasco de Gama et adopté par tout un peuple arrosant aujourd'hui d'huile de piri piri tous leurs plats, la sauce Piri Piri est l'alternative à la sauce PB Verte, L'Originale. Grand classique du PB Poulet Braisé, la sauce PB BBQ complète la sélection.





Aussi au **menu**

À la spécialité reine, le demi-poulet braisé et ses déclinaisons, PB Poulet Braisé ajoute l'escalope de dinde de toutes les façons, découpée en salade Caesar ou en plat version Saltimbocca à la mozzarella gratinée, aux Champignons de Paris, ou façon Milanaise.

Les Wraps et les Burgers au poulet braisé ou aux tenders de poulet croustillant s'emportent idéalement au déjeuner et l'assiette généreuse de pâtes et gratinées Carbonara, Arrabiata, Fermière et au Poulet Braisé réchauffe les estomacs toute l'année.

En dessert : **le tiramisu**

Parce que le tiramisu c'est bon, gourmand... et que le monde l'adore, PB Poulet Braisé décline sa propre version à la carte des desserts, proposée au caramel beurre salé, au spéculoos, aux fruits rouges ou au citron. D'autres saveurs seront à découvrir à la rentrée.



Good Food-Good Price

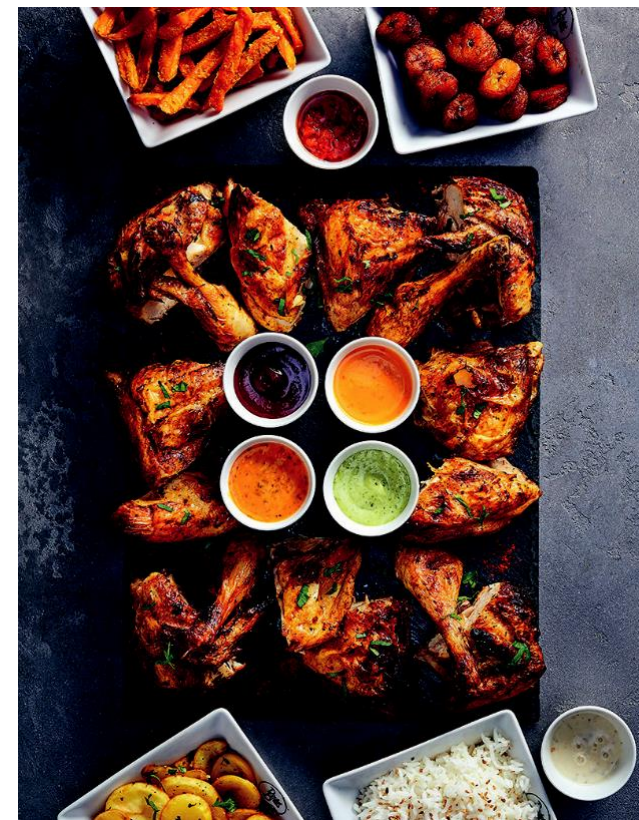
Depuis ses origines, PB Poulet Braisé prône une cuisine de qualité et aux tarifs accessibles à tous les budgets comme à toutes les générations.

En salle, une formule déjeuner à 10 euros inclut le mythique demi-poulet braisé, son riz, et une boisson. À la carte, le poulet braisé et ses différentes versions sont proposées à partir de 15 euros, et en version Plateau à partager pour 4 personnes à 59 euros.

Respect

Chez PB Poulet Braisé, l'esprit responsable se décline à tous les échelons.

En cuisine, les restaurants PB Poulet Braisé visent à la réduction maximale des déchets. Pas de vaisselle jetable ici mais de la porcelaine, de la vraie. Et tous les plats à emporter sont livrés dans des cartons recyclables.





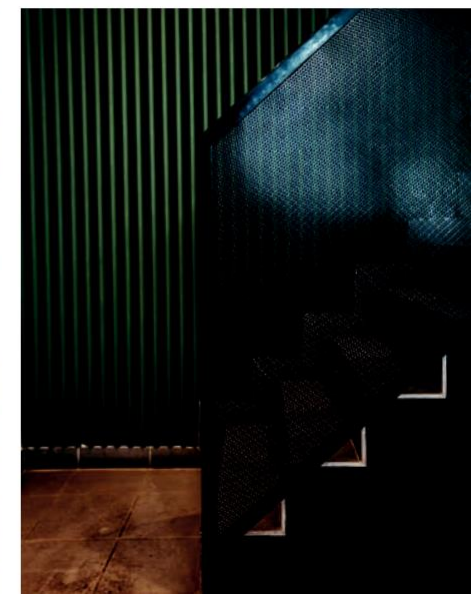
Nouveau look, nouvelle vie

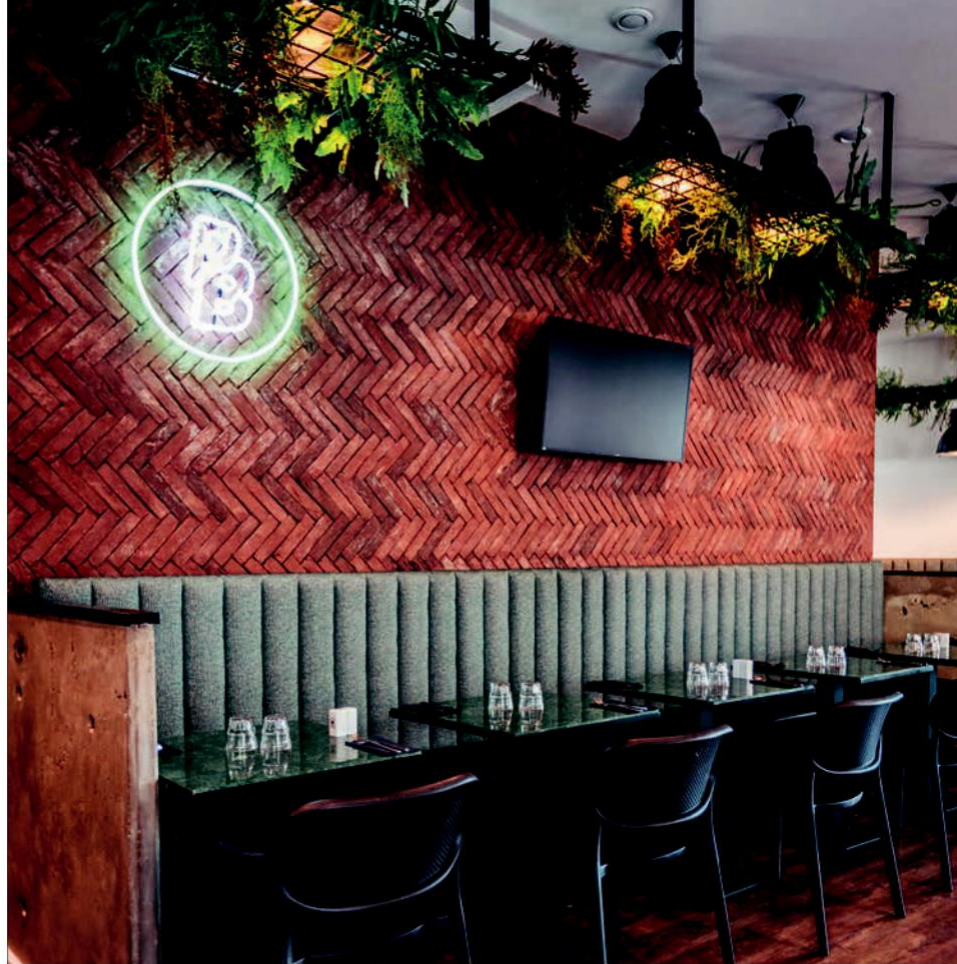
PB Poulet Braisé s'ouvre à de nouvelles ambitions en dévoilant en 2022 un tout nouveau concept de décor. Inauguré à Mantes-la-Jolie, le premier du genre s'invitera progressivement dans la totalité des restaurants PB Poulet Braisé.

De style bistrot moderne, PB Poulet Braisé affiche sur ses murs texturés terracotta son logo en néon. Le nouveau design offre un large comptoir en béton et marbre, quelques lampes industrielles et aligne banquettes et tables en marbre vert et booths à l'américaine. Partout, une touche végétale rafraîchit l'atmosphère et côtoie la brique naturelle.

Dans tous les restaurants PB Poulet Braisé, le téléviseur se fond dans le décor et s'active lors des meilleurs événements sportifs. Tables rapprochées, on regarde ici matches de foot, compétitions de basket, tournois de rugby ou de tennis.







PB Poulet Braisé. 11 restaurants en France.

De Ménilmontant à Bordeaux et Mantes-la-Jolie

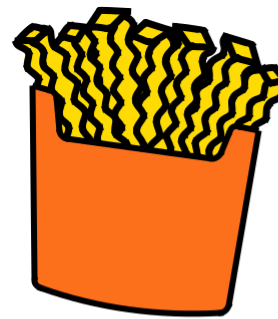
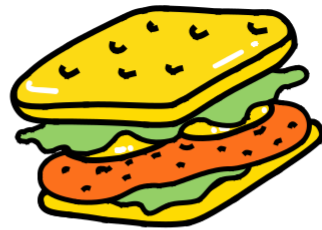
En 2014, 5 ans après son lancement, PB Poulet Braisé ouvre une deuxième adresse à Noisy-le-Sec. Le public est au rendez-vous. Suivra rue de Clignancourt dans le 18ème, Ivry-sur-Seine et son restaurant de 180m2. L'expansion des services de livraison Uber et Deliveroo accélèrent le développement de l'enseigne et démocratise la livraison, qui faisait déjà partie de l'ADN de l'enseigne depuis sa création. Un cinquième restaurant ouvre à Argenteuil.

En 2018 l'ouverture d'un nouveau restaurant de 400m2 à La Courneuve, le plus grand du réseau, PB s'ouvre à la franchise. Champigny-sur-Marne sera le premier restaurant franchisé à incarner l'esprit de la maison. Dans la foulée est inauguré Beauvais.

En 2020, malgré la Covid, PB ouvre son 9ème restaurant à Bordeaux (le premier challenge en région de l'enseigne) qui sera un succès, en parallèle de l'ouverture d'une nouvelle franchise à Nanterre. Depuis février 2022, c'est Mantes-la-Jolie qui tient son PB Poulet Braisé en plein centre-ville.

Aujourd'hui, fier de ses 11 restaurants, et du premier millionième repas servi, PB Groupe veut continuer son expansion. Des restaurants au contact des habitants, toujours ancrés dans les centre-villes ou à leurs environs immédiats.





PB Originals , c'est nouveau !

En 2022, PB Poulet Braisé crée la sensation en ouvrant son nouveau concept de fast-good : PB Originals. Un spin-off de la maison-mère, version concentrée de PB Poulet Braisé autour des classiques de l'enseigne et un service en buckets et sur plateau. Version d'un kiosque street-food, PB Originals branche les néons et immerge dans un univers aux nuances de verts et couleurs chaudes.

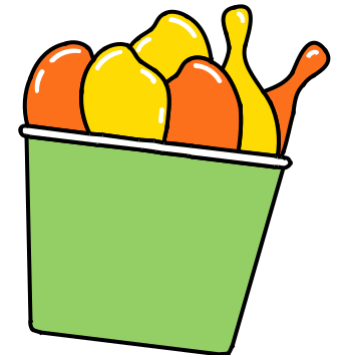
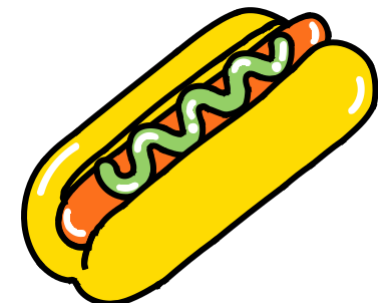
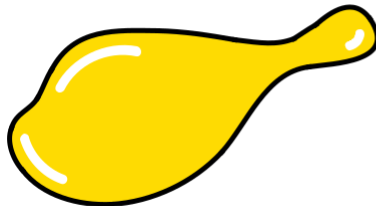
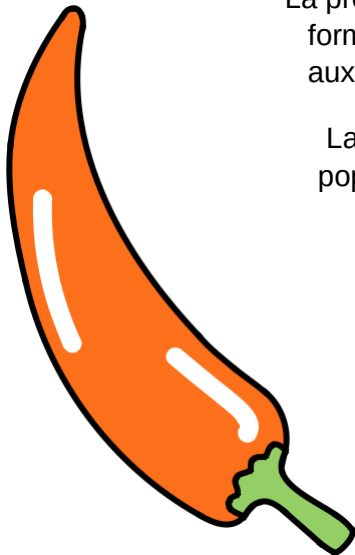
Deux ouvertures simultanées :

La première adresse, dans le quartier vivant de Saint-Lazare, au 31 rue de Londres, sur un format Take Away, exclusivement à emporter et en livraisons, fait découvrir aux parisiens et aux voyageurs du monde entier ses recettes et ses sauces addictives.

La deuxième adresse est à Montreuil, sur l'altère principale reliant Paris, quartier vivant et populaire propre à l'ADN du groupe. S'il met toujours le Take Away en avant, ce restaurant dispose également de places assises.

D'autres restaurants ouvriront cette année dans les villes d'Orleans, Tours et Paris Picpus.

Chez PB Originals, la première formule est proposée à partir de 8€









La naissance de **PB Groupe**

À Propos de PB Groupe : En 2021, Bruno Do Pinho, le fondateur des restaurants PB Poulet Braisé crée PB Groupe, une nouvelle structure qui regroupe les 11 restaurants PB Poulet Braisé en succursales et en franchise, mais aussi la nouvelle enseigne PB Originals.

PB Groupe réunit aujourd'hui 180 salariés participant tous au dynamisme et au succès de ses enseignes, avec plus d'un million de repas servis en 2021.

The Food Camp : **L'école partenaire** de PB Groupe

PB Groupe investit aujourd'hui dans son recrutement. Comme sa cuisine, il privilégie la diversité, la place des femmes et le vivier de talents locaux, et s'intéresse aux profils plutôt qu'aux CV.

Depuis le mois de juin, The FoodCamp, la nouvelle école créée par le cabinet de conseil spécialisé Sophadrien, en partenariat avec PB Groupe, accompagne les talents en leur proposant des cycles de formation dédiés au management, à la cuisine, à la relation-client... soit l'essentiel à connaître, pour monter, un jour, sa propre entreprise.





Événements

Tous les ans, PB Poulet Braisé s'invite au cœur du rendez-vous de basket-ball et de culture hip-hop, Quai 54, le plus grand tournoi au monde de basket-ball de rue créé en 2008 par Hammadoun Sidibé et qui réunit des joueurs professionnels et amateurs, français et internationaux.

Depuis 2018, PB Poulet Braisé participe à l'événement Quai 54 et fait découvrir aux 8000 visiteurs et joueurs ses recettes de poulet braisé. Proposé en buckets, on le dévore ici avec les doigts et sans compter.

Prochain rendez-vous les 9 et 10 juillet.





Poulet Braisé