TOUVABIEN

Dossier de presse
2025

Ouverture

Le goût de reçevoir

À DEUX PAS DU PANTHEON, ÇA S'AGITE !

Il suffit de quoi ? D'un lieu de vie, de rencontres, où l'on puisse déjeuner, dîner et discuter, se retrouver le midi comme le soir dans un univers familier.

Il suffit d'un bistrot repris par deux jeunes entrepreneurs, un bistrot qui tire son âme d'être né ici. Un bistrot typiquement parisien qui déborde de vie.

Après plusieurs semaines de travaux, le Touvabien s'est offert une nouvelle jeunesse fin d'année 2024. Les jeunes fondateurs - Romain et Matteo - vous accueillent dans un nouveau décor pour un voyage culinaire au cœur de la cuisine traditionnelle de saison. Au Touvabien, on aime les plats généreux, les produits locaux, les vignerons qui racontent une histoire.

Mais le vrai challenge ici ? Faire de ce petit bistrot une bulle de convivialité où l'on peut se retrouver, comme dans le Paris d'antan. Être bien ensemble, au même moment, au même endroit. Car derrière les bistrots parisiens, il y a aussi et surtout une communauté d'habitués, de gens d'ici et de là, qui ont envie de se retrouver, de partager un espace de bien-vivre et de bien-manger.

Pari réussi !

Au Touvabien,
on y mange bien & on s'y sent bien !

Avec sa devanture rouge, ses ardoises accrochées aux murs, ses chaises typiques et son beau comptoir en bois, ce troquet plein de charme nous plonge dans l'esprit parisien. Et ce, jusque dans l'assiette, puisque son chef Gaspard Narcy y concocte une cuisine française généreuse et authentique.

Ici, pas de chichis, pas de tralalas.

La carte inspirée par le terroir et les saisons propose une cuisine traditionnelle de bistrot. Authentique et conviviale, elle se base sur des entrées et plats emblématiques comme les œufs mayonnaise, les terrines, le pâté en croûte, le tartare de bœuf ou encore le croque monsieur. Le principe d'un bistrot est de cuisiner des plats simples facilement identifiables qui s'inspirent de la cuisine de nos chères grand-mères. Au Touvabien ces mets sont sublimés par la signature d'un jeune chef passionné. C'est ce qui fait toute la différence.

Amoureux de cuisine maison, le lieu est aussi animé par la chaleur humaine des convives qu'il reçoit. Son ADN : une cuisine généreuse, une ambiance comme à la maison. Ici, le critère c'est le bien-vivre, les relations humaines : sourires et bonne franquette sont de mise !

Le chef propose des suggestions quotidiennes avec un plat et un dessert du jour... et une carte qui change à chaque saison.

Bonnes assiettes & bonnes quilles au juste prix !

Un accord entre mets et crus !

Pour les bouteilles, l'assiette et l'ambiance, ce comptoir déniché au cœur du 5e arrondissement avec vue imprenable sur le Panthéon, représente le fin du fin du « vrai » rapport qualité / prix.

Les meilleurs vins viennent de Bordeaux, du Rhône, de Bourgogne, mais le meilleur endroit pour tous les boire, c'est bien à Paris. Ici, on célèbre l'épicurisme toute l'année et il est possible de discuter grands crûs en dégustant, verre après verre, les meilleurs cépages. Rouge, blanc, rosé, vin nature ou bio, fruité ou tannique, il y en a pour tous les goûts, et pour tous les budgets !

Le chef et les fondateurs ont élaboré en symbiose la nouvelle carte, afin d'offrir aux gourmets un accord mets-vins pour chaque plat. Au Touvabien, le chef mise avant tout sur le produit, magnifié par une sélection de breuvages bien sourcés.

Le Touvabien,
un lieu de quartier !

Frais, vrai, spontané.
Un lieu de rencontres avant tout !
Ici, même l'accueil est fait maison.

L'objectif de cette mue est de séduire une clientèle de proximité, de quartier.

« Le lieu est connu aujourd'hui pour le déjeuner et a été longtemps fermé le soir et le week-end. Nous souhaitons attirer de nouveaux en modernisant le concept », explique Romain.

La salle est entièrement revisitée dans un style plus épuré et contemporain tout en restant fidèle au concept « bistrot » : cadres aux murs, ardoises écrites à la craie, chaises en bois, grand comptoir bar…

Le Touvabien se veut être un lieu convivial, simple et gourmand avec un service professionnel dans un cadre à la modernité authentique. Rien de plus !

Mattéo & Romain

Deux jeunes passionnés, mi-entrepreneurs, mi-bistrotiers

Romain et Matteo, deux cousins de 26 et 25 ans, ont vacillé entre restaurants parisiens et l'étranger avant de fonder leur propre affaire avec leur vision contemporaine du bistrot tout en conservant les codes traditionnels. Ils ont repris ce lieu existant depuis plus de 30 ans, dans un coin du 5e arrondissement à l'âme de village. Avec la complicité du jeune chef Gaspard Narcy, œuvrant aux fourneaux, ils ont façonnés un joyeux repaire d'initiés qui accueille du petit déjeuner jusque tard.

Leur volonté ? Renouer avec le vrai concept du bistrot parisien ! Au Touvabien on se retrouve dès le matin pour savourer un café et un croissant, déjeuner, laisser filer le temps l'après-midi et papoter de jour comme de nuit au comptoir sous le regard bienveillant des deux fondateurs. La recette du succès ? Outre les prix accessibles et cette atmosphère authentique, une cuisine savoureuse et familiale, faite maison.

Ils sont jeunes et ambitieux, mais pour eux, il suffit de revenir à l'essentiel. Convivialité, cuisine simple et rassurante, prix doux, décor intemporel, esprit fraternel et chaleureux… Tel était leur ambition d'entrepreneurs parisiens ! Alors quand ils sont tombés sur ce repaire de joyeux bons vivants, dans un coin lettré et studieux proche du Quartier Latin, à deux pas de Jussieu et de La Sorbonne, avec vue sur le Panthéon... ce fut une évidence !

LE MOT DE LA FIN p.12

Le Tourabien c'est avant
tout une vision commune de
la restauration, des énergies
créatives qui fusionnent.
C'est un restaurant impliqué
dans la vie de son quartier et
dans celle des gens qui le font
exister au quotidien.

Plus qu'un bistrot,
un art de vivre.

TOUVABIEN

www.touvabien-bistrot.com

@touvabien_bistrot

8, rue d'Ulm | Paris 5

10 Cardinal Lemoine 7 Place Monge

B Luxembourg