

TOUVABIEN



Communiqué de presse
Avril 2025

8, rue d'Ulm | Paris 5

***Deux cousins, une ambition :
réinventer le bistrot parisien***

*Et s'il suffisait
de bien manger
pour être bien
ensemble ?*



Au Tourvabien, tout est une question d'instinct & d'authenticité.

Pas de fioritures inutiles, mais du vrai, du bon, du simple : une carte de bistrot dans son plus bel appareil - œufs mayo, pâté en croûte, tartare, croque - portée par des produits locaux et sublimée par la patte du jeune chef Gaspard Narcy. Côté cave, une sélection affûtée de vins vivants accompagne chaque plat, pour célébrer l'épicurisme au fil des saisons.

Mais au-delà de la cuisine, ce bistrot est une affaire de rencontres et de liens. Dans cette salle où l'on se tutoie naturellement, où le comptoir devient le théâtre d'échanges animés, Matteo et Romain cultivent une vision de la restauration où la convivialité prime sur le superficiel. Un état d'esprit hérité de leur jeunesse, de leurs voyages, et de cette fibre entrepreneuriale qui leur donne l'envie d'écrire une nouvelle page du bistrot parisien.

Un pari réussi ? Assurément. Un pari osé ? Surtout. Dans une époque où la restauration se réinvente, où l'on cherche le juste équilibre entre tradition et innovation, les deux fondateurs du Tourvabien incarnent cette nouvelle génération d'entrepreneurs audacieux, qui redonnent aux bistrots leur saveur d'antan, avec un supplément d'âme en prime.

Dans les ruelles animées du Quartier Latin, à deux pas du Panthéon, une adresse fait vibrer les cœurs et les papilles : le Touvabien.

Plus qu'un bistrot, c'est une déclaration d'amour à Paris et à sa tradition culinaire, signée par Matteo Gueniche (25 ans) et Romain Rivalant (26 ans), deux cousins aux parcours aussi complémentaires qu'audacieux.

L'un, autodidacte du monde de la restauration, a fait ses classes dans des établissements aussi variés qu'un bar à vin, une brasserie et un palace parisien avant de s'envoler pour l'Amérique du Sud, où il a nourri son envie d'entreprendre. L'autre, formé à Ferrandi, a roulé sa bosse à l'étranger, participant à de grandes ouvertures de restaurants et peaufinant son art de la salle.

Le déclic ? La découverte d'un bistrot de quartier, un repaire de bons vivants à l'âme intacte mais en quête d'un second souffle. Un lieu, une évidence : il ne leur en fallait pas plus pour sauter le pas. En reprenant cette institution de la rue d'Ulm, Matteo et Romain ont su insuffler un vent de jeunesse sur l'esprit bistrotier, alliant tradition et modernité.



IDÉE PORTRAIT

Mattéo & Romain

la jeunesse qui ose
dans un secteur en
mutation.

2025, l'année où il ne fallait pas ouvrir un restaurant. Inflation, charges élevées, concurrence féroce... Le marché de la restauration parisienne est plus exigeant que jamais. Pourtant, Matteo Gueniche et Romain Rivalant ont décidé de foncer.

» POURQUOI SE LANCER AUJOURD'HUI, DANS UN SECTEUR AUSSI FRAGILE ?

Parce qu'attendre que tout soit parfait, c'est ne jamais se lancer. On savait que c'était un risque, mais on savait surtout qu'on avait une vision et une énergie à apporter. [Mattéo]

« IL FAUT TOUT COMPRENDRE ! »

» QU'EST-CE QUE ÇA SIGNIFIE D'ÊTRE JEUNE ENTREPRENEUR EN 2025 ?

Aujourd'hui, entreprendre, c'est être polyvalent. Il faut être à la fois restaurateur, gestionnaire, communicant... On ne peut plus juste savoir bien cuisiner ou bien gérer une salle, il faut tout comprendre. [Romain]

« UN BON PLAT S'OUBLIE S'IL EST MAL SERVI. UN SOURIRE, ÇA RESTE. »

» QUELLE EST VOTRE RECETTE POUR TENIR DANS UN MARCHÉ ULTRA-CONCURRENTIEL ?

On mise sur ce qu'il y a de plus intemporel : la chaleur humaine. Les clients reviennent non seulement pour ce qu'ils ont bien mangé, mais aussi pour l'accueil, l'ambiance. Un bon plat s'oublie s'il est mal servi. Un sourire, ça reste. [Matteo]

» UN CONSEIL POUR CEUX QUI VEULENT ENTREPRENDRE DANS LA RESTAURATION ?

Ne pas chercher l'originalité à tout prix. Ce qui compte, c'est la cohérence. Faire simple, mais bien, c'est souvent plus difficile qu'innover. Nous, on a voulu un bistrot qui ressemble à ce qu'on aime : un lieu où l'on se sent bien. [Romain]

Un portrait à croquer : Deux cousins, deux parcours, une passion commune pour la convivialité. Matteo et Romain incarnent cette génération qui ne veut plus choisir entre tradition et modernité, mais qui construit son propre modèle, en restant fidèle à son instinct.

TOUVABIEN

Téléchargez le kit media



www.touvabien-bistrot.com



@touvabien_bistrot

8, rue d'Ulm | Paris 5

10

Cardinal Lemoine

7

Place Monge



Luxembourg