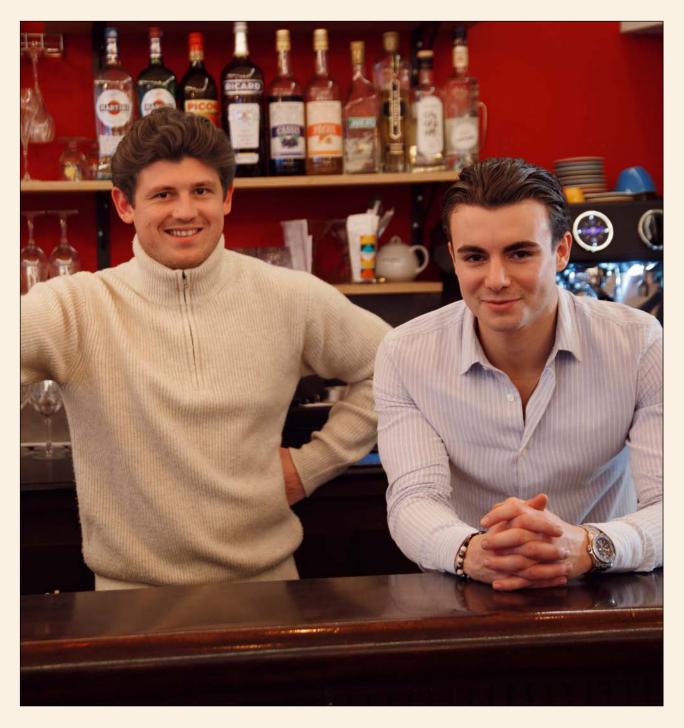
# TOUVABIEN



Communiqué de presse Avril 2025

8, rue d'Ulm | Paris 5

Deux cousins, une ambition : réinventer le bistrot parisien



### Au Touvabien, 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 Touvabien incarnent cette nouvelle génération d'entrepreneurs audacieux, qui redonnent aux bistrots leur saveur d'antan, avec un supplément d'âme en prime.





## » 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.

## OUVABIEN

Téléchargez le kit media 🖊

www.touvabien-bistrot.com

@touvabien\_bistrot

8, rue d'Ulm | Paris 5

10 Cardinal Lemoine 7 Place Monge





B Luxembourg