

Communiqué de presse décembre 2010

BATbAt restaurant

Août 2008 : ouverture du restaurant le soir.

Septembre 2008 : ouverture du restaurant en service rapide le midi.

Août 2009 : B_ATbAt[®] propose « SAVEURS PLUS » sa carte de fidélité

Janvier 2010 : B_ATbAt[®] met en place sa nouvelle carte de thés

Septembre 2011 : B_ATbAt[®] crée 25 places supplémentaires dans le lounge

Octobre 2010 : B_ATbAt[®] fête les 1 000 ans de Hanoï et crée une nouvelle gamme de produits

34 places en terrasse.

25 places dans la salle du rez-de-chaussée.

45 places dans le lounge de la cave voûtée toulousaine.

6 000 bols et 8 000 Spring rolls servis chaque mois



BATbAt, l'art culinaire du Vietnam, mis en scène à l'occidentale. De nouveaux arômes, saveurs et associations à découvrir sur place ou à emporter, en service rapide à déjeuner, et servi à table le soir.

BATbAt! Mais qu'est-ce que c'est ?

Un restaurant autour de la cuisine du Vietnam, une cuisine fraîche, à la fois simple, captivante, et envoi-rante, une cuisine de rue dans un lieu design.

BAT veut dire Bol en vietnamien. **BATbAt** est une idée personnelle d'Oliver Barbot, 47 ans, un self made man souriant et enjoué, qui aime toucher à tout. Il a toujours su que la cuisine du Vietnam : le Bo Bun (dire bo boune), le Pho (prononcer feu), le Bun Cha ou le Cha ca sont les basiques d'une cuisine qui fait voyager les papilles, qui réveille les arômes.

C'est pour révéler cette découverte et faire partager cette expérience, qu'Oliver Barbot a mis en scène cette cuisine de rue, version design.



« le design va dans le sens de l'histoire et veut retranscrire la volonté de moderniser », cette phase illustre bien la pierre apportée par l'agence de design Saguez & Partners dans le projet **BATbAt** pour la création de l'identité de marque, du concept de lieu, de l'architecture intérieure du restaurant...

BATbAt, le voyage des Papilles :

Faire un étonnant voyage culinaire au Viêt-Nam à un prix absolument imbattable !

Chez **BATbAt**, on fait voyager vos papilles. Dans le restaurant de Toulouse au design épuré et contemporain, vous allez de surprises en surprises : le basilic n'a pas le goût du basilic, la coriandre n'en a pas la forme, le poivre est en feuilles et le cumin ressemble à une ortie verte et rousse !

Chez **BATbAt** Olivier, Benoît, Mathieu, Sonia ou Khaddouj ... prennent le temps de vous expliquer le mode d'emploi du restaurant et comment se dégustent les plats. Tout est mis en scène pour que votre voyage soit complet et le plus agréable. Vous pourrez même vous restaurer comme au Viêt-Nam, assis sur de petits tabourets très bas à une table basse.

La cuisine est préparée devant vous. Gage de la fraîcheur absolue des produits de **BATbAt**, les légumes et les herbes sont quotidiennement triés, épluchés et lavés dans le restaurant, devant les clients, en toute transparence. Chez **BATbAt**, c'est le client qui décide si le plat doit être plus parfumé ou plus épicé. Les herbes et le piment sont mis à sa disposition. Chacun les coupe avec les doigts pour libérer leur sève et leurs arômes. Les herbes fraîches seront infusées dans les bouillons, fondues dans la poêle sur le brasero, ou mangées crues avec la salade et les vermicelles de riz, la viande ou le poisson.

Comme au Viêt-Nam, manger avec les doigts, c'est permis chez **BATbAt** ! Dans une feuille de riz ou de salade, vous pourrez rouler la viande, les crevettes ou cette sorte de feuille de vigne qui n'en a que la forme, ajouter les herbes et les nouilles fraîches, tremper dans la sauce magique et ... déguster.

Enfin, chez **BATbAt**, on ne sert pas de riz pour accompagner vos plats, mais des vermicelles ou des tagliatelles de riz frais et pochés à l'instant.

Toute la journée et à midi, pour 5,9 €, ~~10,90 €~~ 10,35 €* (Formule "Vive mon corps") ou ~~12,90 €~~ 12,25 €* (formule "J'ai faim"), le voyage est garanti. Le soir les formules de ~~10,90 €~~ 9,60 €* à 26,9 € vous permettent de découvrir des saveurs uniques et tellement bonnes ! La formule "A boire, à manger" à 5,90 € vous donne l'occasion de déguster de l'ouverture à la fermeture, des tapas vietnamiens accompagnés d'une bière de riz, d'un verre de vin ou de la boisson de votre choix.

Le petit dictionnaire de BATbAt :

Le pho : ce sont des tagliatelles de riz fraîches et al dente, servies dans un bouillon de bœuf aromatique et accompagnées de viandes bouillies et/ou cuites à l'instant. Au moment de servir, on fait infuser dans le bouillon... bouillant... tout un tas d'herbes fraîches et aromatiques originaires du Vietnam. Le pho est un plat complet. C'est le plat national du Vietnam.

Le bo bun : c'est une salade chaude et froide et sans vinaigrette. Sur un lit de carottes, concombres et soja, la salade laminée est recouverte de vermicelles de riz frais pochés à l'instant. Accompagnées de bœuf mariné à la citronnelle, de crevettes confites et de saumon ou de tofu poêlé, les herbes font exploser les saveurs en bouche. Avec des nems, le bo bun devient croustillant.

Chacun à son rythme !

BATbAt c'est savoureux et pour s'adapter à votre rythme, **BATbAt** crée trois moments dans la journée :

Un restaurant en service rapide la journée

Une restauration en service rapide sur place jusqu'à 19 heures où vous dégusterez les nems au goût unique, les bouchées fraîches et parfumées, les soupes pho (prononcer "feu") comme à Hanoï, les salades bo bun (prononcer "beau boune") chaudes et froides et les chè aux fruits et à la crème coco, craquants ou fondants selon votre humeur... Si vous préférez voyager en restant au bureau ou à la maison, tous ces plats sont aussi vendus à emporter toute la journée et jusqu'à 23 heures.

Vous vous servez des préparations présentées au frais et **BATbAt** vous sert à table les préparations chaudes.



* Baisse de la TVA

Un restaurant en service à table le soir

Un service à table à partir de 19 heures, où vous sera proposé le fameux Cha Ca, poisson ou jarret de porc marinés dans un mélange de racines fraîches de curcuma et de galangal, servi dans une poêle sur un brasero. Vous y ferez fondre les herbes fraîches à votre convenance.



Un salon de thé en service rapide la journée

Les amateurs de thé ou de café découvriront les étonnantes branches de thé vert au jasmin infusées dans la tasse ou le Kafé vietnamien avec son goût unique et filtré à table. Accompagné de chère ou de gâteaux maisons, avec un smoothie ou un jus de fruits naturel, ils pourront se connecter librement à internet en Wifi pour un autre voyage vers la toile.

Sur place, à emporter, avec ou sans tablier, à la baguette ou à la main, rapide ou lent, du matin au soir, chaud et froid, moelleux et croustillant, café, thé ou lait, à boire ou à manger, Yin ou Yang, sain ou léger, seul, à deux en famille ou entre copains et toujours à savourer !

Un concept world food

Pour ses clients du monde, BATbAt traduira sa carte en anglais, en espagnol et en chinois. Les codes couleur de BATbAt attirent en effet une clientèle de tous les coins du globe qui se reconnaît dans ce lieu unique à TOULOUSE.

Venir manger chez BATbAt, c'est donc aussi se mélanger avec la diversité culturelle qui s'y retrouve et qui vient s'y reposer l'estomac dans le fief du foie gras et du cassoulet.

Pas de souci pour ces anglais, espagnols, américains, allemands, chinois ou australiens... qui la journée se servent spontanément dans la vitrine réfrigérée et viennent payer au comptoir. Ils ont l'habitude de ces nouveaux modes de restauration. Et comme les français, ils se font expliquer les manières de manger du Viêt-Nam et découpent leurs herbes dans leur bol ou dans la poêle fumants.

Tenté par un voyage au Viêt-Nam ? Une seule adresse : BATbAt, 8 rue des Filatiers 31000 TOULOUSE Tel : +33 561 254 949 - www.batbat.fr

Qui fait quoi ?

BATbAt Restaurant

- Olivier Barbot Créateur du concept BATbAt
- Benoît Cuny Responsable du restaurant

Saguez & Partners, conseil en identité de la marque

- Olivier Saguez Directeur de la création

Architecture

- Christophe Teissier Architecte d'intérieur

Oréalys, conseil et développement du site Internet

- Yves Mothe Chef de projet informatique

Livraison

- Jean Guillaume CAPSAL Créateur du concept Light'On Délice



Et avec le soutien de :

Haute Garonne Initiative, conseil en développement à la CCI de Toulouse - aide financière au créateur, BNP Paribas, agence de Toulouse Centre, co-financeur du projet,

Relvicom (www.relvicom.com), réseau d'entreprises en appui au développement, Vincent Fournier, OSEO SOFARIS pour la garantie sur 50% de l'emprunt

Sans oublier tous ceux qui ont mis la main à la pâte pour que ce premier restaurant puisse ouvrir !