



CREATIVE VIETNAM
FOOD & COCKTAILS

HANOI

CÀ PHÊ



HANOI

Cà Phê



6

INTRODUCTION



8

DES LIEUX D'ÉNERGIE



10

UN PEU D'HISTOIRE



12

UN ALLER SIMPLE
PARIS-HANOÏ



16

L'ATMOSPHÈRE
IRRÉSISTIBLE D'UNE RUE
D'HANOÏ



18

LE RÉSEAU
HANOÏ CÀ PHÊ



20

NOS PRODUITS
STARS



34

QUELQUES CHIFFRES



« LE VIETNAM SE VIT À PARIS DÉSORMAIS. »



« HANOÏ CÀ PHÊ VOUS ENTRAÎNE DANS L'ATMOSPHÈRE IRRÉSISTIBLE D'UNE RUE D'HANOÏ »

De Paris à Hanoi, il n'y a plus qu'un pas... Le Vietnam se rêve, se regarde, se déguste. Dans la rue, le long des fleuves, parmi les berges et la foule, les images défilent en flux continu. Les scènes de la vie quotidienne éclatent de couleurs et d'odeurs.

Les proverbes disent juste : ce que l'on peut entendre sur ce pays ne vaudra jamais ce que l'on y voit... Tant mieux car **Le Vietnam se vit à Paris désormais.**

À Paris, ce n'est plus seulement dans le 13^e arrondissement ou à Belleville mais dans toute la ville, que les Parisiens succombent désormais à l'appel du Vietnam; au Hanoi Cà Phê.

Derrière une gigantesque porte rouge, une nouvelle équipe vous entraîne dans l'atmosphère irrésistible d'une rue de Hanoi, ses échafaudages, ses enseignes en néon, ses restaurants électriques...

Sur la terrasse, ou dans l'univers de néon coloré, on se régale de **Bo Bun ou de Bao Burgers**, les spécialités du Chef, et de cocktails dynamisants. A l'image de cette rue vietnamienne où il puise son inspiration, **le Hanoi Cà Phê est un bistrot parisien qui vit toute la journée.** Dès le midi, avec des collègues pour le déjeuner, après le travail, entre amis, pour un cocktail ou un dîner, ou pour une fin de soirée en amoureux en sortant du cinéma...

NOTICIER

1. DES LIEUX D'ÉNERGIE

Artère historique de la vie parisienne et de son cosmopolitisme, le quartier des Grands Boulevards ne dort jamais. C'est la raison pour laquelle le premier Hanoi Cà Phê y a ouvert ses portes en 2015.



“DES LIEUX QUI NE DORMENT JAMAIS”

Que ce soit en plein cœur des villes ou dans les centres commerciaux comme les 4 Temps à La Défense, l'énergie y est communicative ! Chez Hanoi Cà Phê, on vit, on vibre, on voyage !

Passé la grande porte rouge, on pénètre dans l'univers bigarré de ce restaurant **créatif vietnamien** comme dans les pages d'un album illustré. Inspiré par l'atmosphère trépidante des villes vietnamiennes, **le décor du Hanoi Cà Phê entraîne le visiteur dans un voyage esthétique et gustatif**. Sur deux étages, comme par magie, on découvre l'intérieur d'un café d'Hanoi jusqu'alors invisible. Un lieu de vie hybride que l'on aurait oublié mais qui n'aurait jamais cessé de se métamorphoser.

Le long de l'échafaudage en bambou qui semble soutenir les murs, les sacs de riz, les boîtes colorées de condiments et de produits locaux font naître des images de ces marchés magnétiques de l'Asie

du Sud-Est. A la lumière d'un néon rose qui semble encore montrer la voie de couloirs secrets, les serveurs concoctent les cocktails, accompagnant le rythme des cuisiniers qui s'affairent dans le cadre ouvert sur les fourneaux.

Derrière cette fameuse porte rouge, différents espaces vous accueillent. La salle principale vit au rythme de ce majestueux bar intégré dans l'échafaudage en bambou, mais également au rythme des cuisiniers qui manient les woks avec une habileté de main de maître !





2. UN PEU D'HISTOIRE

2015

**OUVERTURE
DU 1^{ER} RESTAURANT**
de Opéra, à Paris (75)

AOÛT 2017

**OUVERTURE
DU RESTAURANT**
de Lyon Confluence (69)

AVRIL 2018

**OUVERTURE
DU RESTAURANT**
de La Défense (92)

2019

+ DE 5000 ABONNÉS
sur Instagram

MARS 2019

**OUVERTURE
DU RESTAURANT**
de Vélizy (91)

2020

**LANCEMENT D'UNE PLATEFORME
PROPRE DE LIVRAISON
ET CLICK & COLLECT**

AOÛT 2020

**OUVERTURE
DU RESTAURANT**
de Bercy, à Paris (75)

3. UN ALLER SIMPLE PARIS-HANOI



“À toute heure de la journée, il y a toujours un bon moment à savourer au Hanoi Cà Phé.”

Au Hanoi Cà Phé, **c’est le plaisir qui prime.**

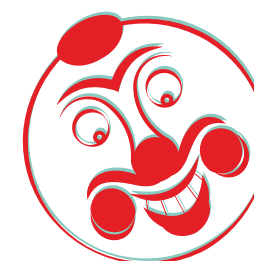
Le plaisir de se retrouver à toute heure de la journée, de profiter de l’énergie des lieux pour des rendez-vous d’affaires fructueux, de se retrouver entre amis pour déguster quelques cocktails, de prolonger une soirée en amoureux après une séance de cinéma...

Du midi au soir, il y a toujours un bon moment à savourer au Hanoi Cà Phé.

La carte est au diapason de cette simplicité. Ici, pas de prise de tête, seulement le bonheur de se laisser surprendre par la créativité et l’inspiration asiatique des Chefs derrière la cuisine ouverte.

Une seule mission : proposer une cuisine vietnamienne créative qui vous surprenne !

Sous la lumière des grands réflecteurs de studio photos détournés en lustres, on hésite entre les Grand Nems Bourguignon à l’effiloché de bœuf et au butternut ou le BoBun CaHoi et son saumon crispy Den Miso ; à moins de craquer pour les célèbres Nouilles Xao veggie, wokées minute !





“CHAQUE PRÉPARATION DE COCKTAIL EST UNE CÉLÉBRATION.”

Le bar est un élément central de l'offre Hanoï : **les Hanoï Cà Phê sont tout autant des restaurants que des bars à cocktails.**

Pour affirmer ce positionnement, l'architecture des restaurants met systématiquement le bar en exergue, comme le poumon des établissements. Majestueux, ils sont tous installés et intégrés dans un échafaudage en bambou où sont exposées des bouteilles plus exotiques les unes que les autres.

Rien de mieux que de se perdre dans les références de la carte des cocktails, illuminée par la fraîcheur du Hong

Tam (alcool de riz, pastèque fraîche, cranberry, citron et sucre de canne) du Coriander, best-seller du réseau (gin Bombay original, coriandre fraîche, citron vert, tabasco, sucre de canne) ou encore de la piscine Buoi Hong (vin rosé, pamplemousse fraise et menthe fraîche).

Chaque préparation de cocktail est une célébration, les équipes de mixologie transportent et animent les soirées sur le son électrisant des shakers et des verres qui s'agitent !



4. L'ATMOSPHÈRE IRRÉSISTIBLE D'UNE RUE D'HANOÏ



Claude Louzon, créateur de concepts de restaurants depuis plus de 40 ans, a voulu imaginer le Vietnam à Paris.

Véritable épicurien, c'est en 1982 que Claude Louzon et ses frères rentrent de voyage et imaginent le concept du Paradis du Fruit. Spécialiste des métiers de bouche, Claude Louzon est à l'origine de nombreuses enseignes telles que la fabrique de glaces (Cocoti du Paradis en 1988), et de nombreux concepts de restaurants, La Passion du Fruit (1980), Playa Do Brazil (1995), Les Colonies du Paradis (1996), Il Naturelle (2000-2010), Café de Campagne (2000-2005), Bo Cà Phe (2015).

Restaurateur et créateur de concepts depuis plus de 40 ans, Claude Louzon est aujourd'hui à la tête de DNA Paradis Group dont on ne cite plus les enseignes stars comme Le Paradis du Fruit, Miss Kô ou encore James Bun. Hanoi Cà Phe s'ajoute à cette liste depuis 2015 avec son premier né à Opéra.

Ce lieu a été pensé pour créer une atmosphère irrésistible d'une rue d'Hanoi... Un grand café colonial éclectique et coloré ... **vivant, dynamique, noctambule et urbain.**

“ Le pari de réinterpréter l'imaginaire de l'Indochine coloniale chez Hanoi Cà Phê ”

5. LE RÉSEAU HANOÏ

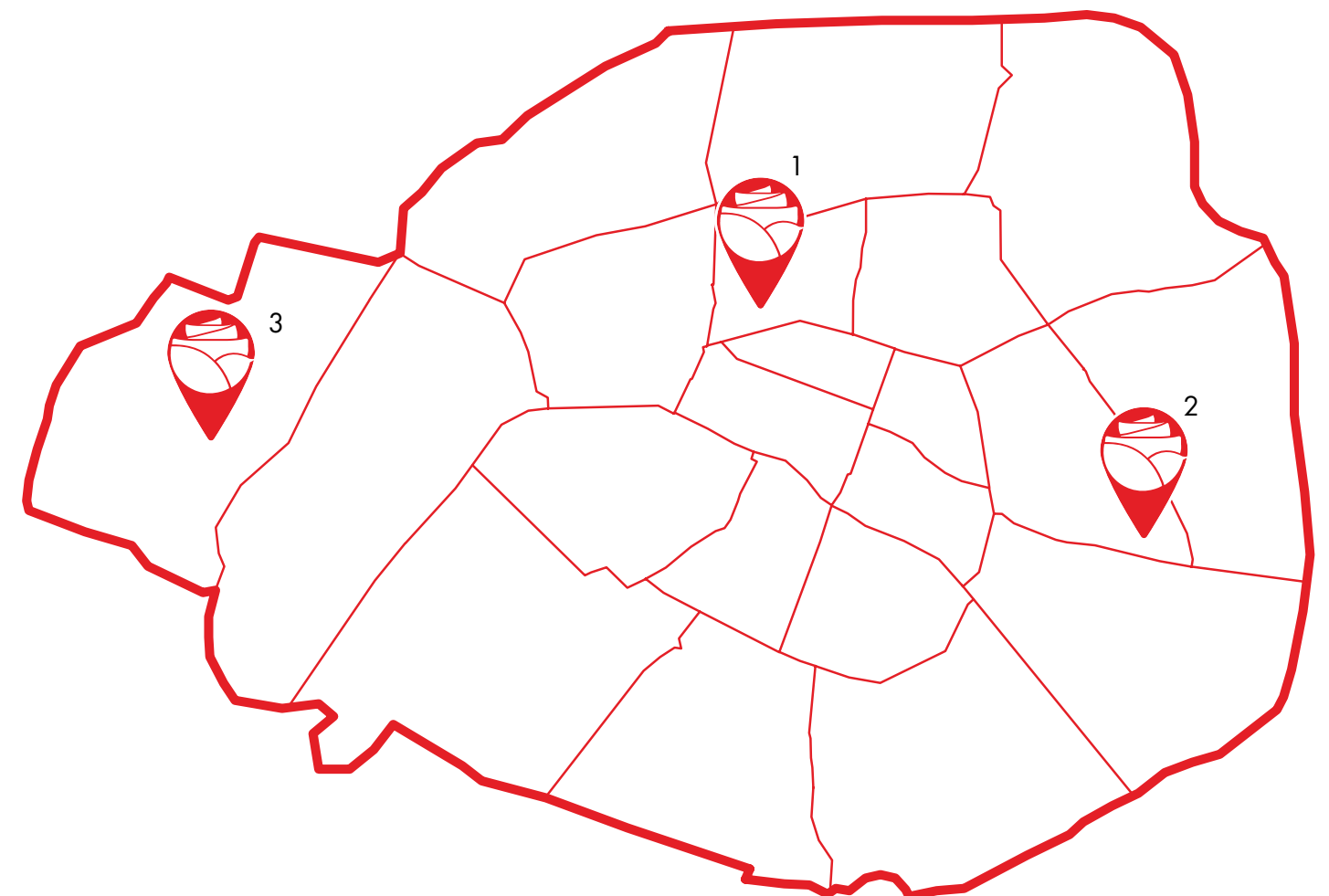


5 RESTAURANTS EN FRANCE

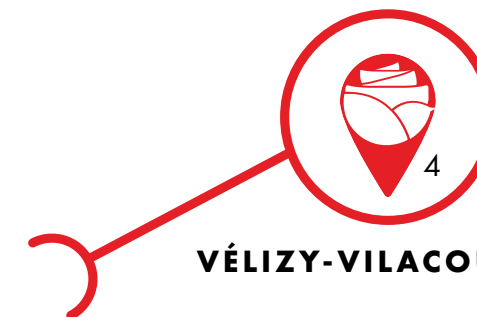
- 1 - Hanoï Cà Phê OPÉRA PARIS 9
- 2 - Hanoï Cà Phê BERCY PARIS 12
- 3 - Hanoï Cà Phê LA DÉFENSE PUTEAUX
- 4 - Hanoï Cà Phê VÉLIZY 2 VÉLIZY-VILLACOUBLAY
- 5 - Hanoï Cà Phê CONFLUENCE LYON 2

www.hanoi-caphe.com

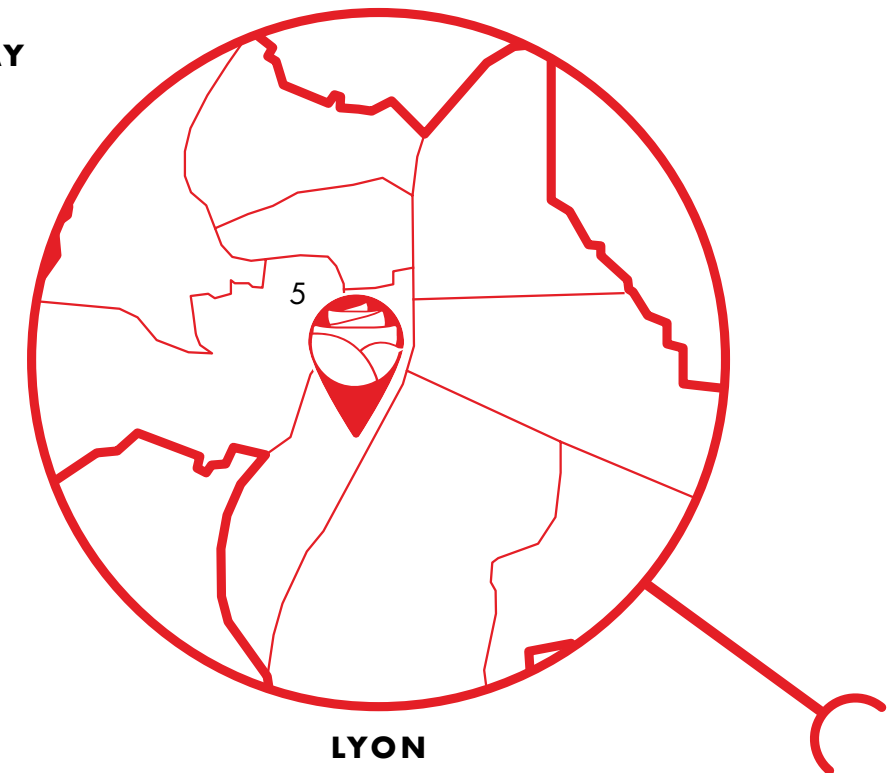
[@hanoicapherestaurant](https://www.instagram.com/hanoicapherestaurant)



PARIS



VÉLIZY-VILACOUBLAY



LYON

6. NOS PRODUITS STARS

Les Hanoï Cocktails

Des cocktails signatures tous plus originaux et exotiques les uns que les autres. Mention spéciale pour le Coriander et le Tinh Yeu : **nos cocktails signatures !**



La Margarita Combawa

Téquila, cointreau, citron vert Combawa, triple sec, sucre de canne, citron vert et zeste de combawa ; un cocktail surprenant que vous pouvez déguster avec ou sans perle bubble saveur passion.

Un classique revisité version Hanoï cà Phê !



Les Piscines Cocktails

Nos BEST SELLER de l'été comme le Buoi Hong (vin rosé, sirop de pamplemousse rose, fraise et menthe fraîche).

Rafraichissants et surprenants : **vous succomberez !**



Nos Grands Nems VÁCH KI RI

Des Nems croustillants et **faits maison**, préparés tous les jours par nos soins. Notre préféré, le VÁCH KI RI composé d'un mix de quinoa Bio, de Vache qui Rit, d'édamame, de champignon shiitaké et de sauce au poivre noir.



Guan Bao

Deux pains moelleux à la fleur de farine cuits à la vapeur garnis d'un effiloché de boeuf à la sauce hoisin, sucrine, oignon frit et ciboulette thaï.

A consommer, sans modération !



Nos Nouilles Xào

Vous l'appellez pad thai, ici on l'appelle nouilles xào... Une recette de nouilles wokées minute, une brouillade d'oeuf et **une sauce dont nous gardons jalousement la recette !**



L'incontournable Bo Bun

Concocté minutieusement par nos cuisiniers, ce plat équilibré préparé quotidiennement ne pourra que vous séduire ! Que vous soyez amateur de viande, crevette, saumon ou végétarien, **il y en a pour tous les goûts !**

7. QUELQUES CHIFFRES

3 À 5
MILLIONS
DE CA PAR UNITÉ




9000
ABONNÉS
SUR INSTAGRAM



TICKET MOYEN	
25€ LE MIDI	35€ LE SOIR

RÉPARTITION DES
RESTAURANTS

