



TASTE THE THAI SPIRIT





L'HISTOIRE DE PITAYA®

C'est au cœur de la cuisine de rue de Bangkok que les saveurs thaï et Pitaya trouvent leurs origines.

Nous sommes en 2010, le fondateur cherche un nom à donner à son premier restaurant thaï bordelais. De ses multiples voyages au "Pays du sourire", il se souvient alors de ces larges plateaux en bambou remplis de fruits exotiques sur les étals des rues de Bangkok.

Parmi tous ces fruits magnifiques, un en particulier, d'une dizaine de centimètres, attire son attention pour sa beauté, notamment grâce à sa couleur fuschia attrayante et la présence

de petits pépins noirs qui le font penser au kiwi lorsqu'on le coupe en deux. Ce fruit qui s'appelle le Pitaya, signifie littéralement "fruit du dragon".

Le nom de ce fruit étonnant s'installe de manière lancinante dans la tête du fondateur et finit par s'imposer comme une évidence car il présente l'avantage d'inclure le son "thaï", quand on le prononce : "Pi-Thaï-Ya". Le sort en était jeté, son premier restaurant s'appellera PITAYA®, une promesse d'exotisme, d'étonnement, de saveurs, de couleurs, en même temps qu'il signe la destination du pays, cher à son cœur.



LE CONCEPT PITAYA®

Notre premier restaurant Bordelais situé sur la place Fernand Lafargue reflète tout à fait l'état d'esprit dans lequel le concept Pitaya a été créé : un restaurant ouvert sur la rue que l'on pourrait qualifier de corner, composé d'un comptoir, de quelques tables, tabourets, où manger sur place est synonyme de manger en terrasse au cœur de la ville. Au fur et à mesure des années, l'agencement de nos restaurants a évolué pour vous accueillir toujours plus nombreux dans une ambiance inchangée.

Les restaurants PITAYA® recréent cette ambiance urbaine et traditionnelle de Bangkok, de la préparation des plats jusqu'aux décors de chaque restaurant.

Notre concept repose sur des valeurs simples :

- Des plats sains et créatifs, des ingrédients frais et de qualité, cuisinés au wok à la minute.
- Des plats préparés devant les yeux des clients, proposés toute l'année sur place, à emporter et en livraison à domicile.





MATTHIEU BARRIER
PITAYA®
CLERMONT-FERRAND

“Je m'éclate dans cette vie là !”
s'exclame Matthieu sans hésiter
une seconde.

Ce multi-entrepreneur a en effet
plusieurs vies à son actif.
Il a commencé dans l'agro-
alimentaire, où il était directeur
de supermarché,
avant d'entreprendre et de
créer des sociétés prestataires
de services pour la grande
distribution.

“L'avantage d'y avoir travaillé,
c'est de savoir où sont les
besoins !”.

Vient l'envie en 2016
de se diversifier, de changer
de route. Matthieu revend
l'une de ses deux sociétés,
et s'intéresse de plus en plus
à la gastronomie.

Deux de ses meilleurs amis sont
propriétaires de franchises
à Clermont-Ferrand et la vie
de restaurateur lui fait envie.

“La première fois que j'ai vu un
restaurant Pitaya, on était
en 2016, la franchise commençait
à peine.

Mais j'ai eu une intuition,
je me suis dit que le produit était
à la fois authentique
et tellement différenciant,
dans un univers aussi
concurrentiel que la cuisine.”
Deux semaines après, Pitaya
remporte le Prix de La Révélation
de la Franchise 2016. “Je me suis
dit, bingo, j'y vais, je veux un
Pitaya ! Et j'ai eu raison !”.

Quatre mois après son ouverture,
Matthieu semble comblé.

“Outre les chiffres qui sont
excellents, c'est un métier
passionnant, et très enrichissant.
J'arrive à un aboutissement
professionnel et personnel.
Même si mon objectif est
d'avoir entre 5 et 10 Pitaya.
Et que je rêve secrètement
d'international...”

LES CONDITIONS D'ACCÈS

100 000 € HT d'apport personnel minimum

35 000 € HT de droit d'entrée

À partir de 280 000 € HT d'investissement hors immobilier

6% de redevance du CA HT

2% de redevance marketing / communication

Entre 100 et 200 m² de surface commerciale

1 200 000 € CA HT annuel potentiel

Forte rentabilité / Retour sur investissement très rapide

Possibilité de Master Franchise.





CAHIER DES CHARGES

LOCAL COMMERCIAL TYPE

Surface commerciale : 80 à 200m² RDC
(hors mezzanine, étage ou back-office)

Surface stockage : 20m² minimum

Façade (vitrine) : 7m linéaire minimum

Extraction par le toit à partir de 400mm

Privilégier local avec arrivée de gaz sinon possibilité d'induction - Extraction nécessaire

Électricité tarif jaune C4

SITUATION :

Zone de chalandise : ville + zone d'attraction
à partir de 20 000 habitants

Emplacements :

- **Centre-ville dans une zone travaillant midi + soir** (zone tertiaire + zone résidentielle)

- **Centres commerciaux**

Environnement commerçant et de restauration
de préférence

OPTION CONFIGURATION :

Angle, terrasse, droit de terrasse, exposition ensoleillée

Contact : **Stéphane CLÉMENT** - M. 0763470046
s.clement@pitaya-thaistreetfood.com





NOUVEAUTÉS

LA BIÈRE PITAYA

Bière blanche infusée au citron et basilic thaï.

LES COOKIES

4 variétés :

- chocolat au lait, banane
- chocolat noir, coco
- chocolat blanc, matcha

Et le nouveau parfum : cacahuète, caramel.

LA GAMME ÉPICERIE :

Ananas séché, chips de crevettes, mangue séchée, nouilles de riz, vermicelles de riz, riz complet, thés divers.

Et les dernières nouveautés : chips de coco, bananes séchées, riz soufflé au miel, noix de cajou Tom Yum.







STÉPHANE CLEMENT

Directeur Développement Groupe

(+33) 7 63 47 00 46

s.clement@pitaya-thaistreetfood.com

CYRIELLE LEBARBIER

Chargée de développement

(+33)6 59 40 76 63

c.lebarbier @pitaya-thaistreetfood.com

JÉRÉMIE DUPUY

Responsable développement international

(+33) 6 64 84 73 62

j.dupuy@pitaya-thaistreetfood.com

EMILIE DE LA TOUR

Chargé de recrutement et développement

(+33)6 99 25 46 93

e.delatour@pitaya-thaistreetfood.com



PITAYA-THAISTREETFOOD.COM

CONTACT@PITAYA-THAISTREETFOOD.COM