

# Dossier de presse

## Ari's Bagels



MADE WITH LOVE, DAY AFTER DAY



[www.arisbagels.com](http://www.arisbagels.com)

# **Ari's Bagels, Made with love, day after day**

## Sommaire

Communiqué de presse	3
I. Ari's Bagels	4
II. Bagel : définition & origine	5
III. Manager et Fondateurs : des personnalités au service de la qualité	6
IV. La clé du succès : la satisfaction des clients	7
V. Photos	8
VI. Renseignements pratiques	





*Communiqué de presse – 17 août 2013*

## **La maison Ari's Bagels s'agrandit !**

**F**ondée en 2009 entre République et le canal Saint-Martin, la maison Ari's Bagels propose une offre culinaire sous le signe de la convivialité, de la fraîcheur et de l'originalité.

**Premier lieu de dégustation de bagels frais fabriqués à la commande**, une seconde enseigne a vu le jour en 2011 au cœur d'un quartier historique parisien entre Réaumur-Sébastopol et Arts & Métiers.

En 2012, Ari's Bagels s'installe également Paris 8<sup>ème</sup> puis Paris 12<sup>ème</sup>.

**L'aventure gagne du terrain cet été : Ari's Bagels ouvre une 5ème boutique** au « very very centre de Paris » :

- Le **7 août** prochain, Ari's Bagels s'installe au **22 rue Pierre Lescot Paris 1er !**

A très bientôt dans une de nos succulentes boutiques ...

Contact presse Ari's Bagels  
Alain CORSINO  
06 06 65 22 81  
[alain@arisbagels.com](mailto:alain@arisbagels.com)

Dossier de presse Ari's Bagels  
[www.arisbagels.com](http://www.arisbagels.com)

3



## I. Ari's Bagels

Avec Ari's Bagels, le bagel alias le désormais célèbre pain rond croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur se substitue à la longiligne baguette traditionnelle.

L'originalité de la forme du bagel se retrouve dans le nom original de chaque proposition culinaire qui détourne avec humour, saveur et fraîcheur des titres de films français et américains incontournables :

- Retrouvez l'humour épicé des dialogues d'Audiard avec le fameux « **Les Thons-Thons Flingueurs** »,
- Charmez vos papilles avec un « **Full Metal Raclette** » explosif en bouche,
- Vivez un moment gourmand et différent en dégustant un « **Grison Maudit** »,
- Laissez-vous enivrer par un « **Basic Instant** » inoubliable,
- Sortez de la grisaille quotidienne grâce à « **Un Grison Break** ».

Et si jamais au terme de votre dégustation salée, une irrésistible envie de sucré vous titillait les papilles, laissez-vous enivrer par la pâtisserie américaine faite maison d'Ari's Bagels :

- Du **Bagel sucré saveur Nutella, Marshmallow** ou **Spéculoos**
- au fameux **New York cheese cake, Key Lime Pie, Oreo cup cake**
- et encore bien d'autres délices à découvrir.

**Des scénarii sans cesse renouvelés pour des créations culinaires toujours plus inventives !**



## II. Le Bagel : définition & origine

### Définition

Bagel, baguel ou beguel (du yiddish בייגל "beygl") est un rouleau en forme d'anneau, à la texture très ferme, fait d'une pâte au levain naturel, cuit brièvement dans l'eau avant d'être passé au four.

### Historique

En 1683, le roi Jean III Sobieski de Pologne repousse l'invasion turque aux portes de Vienne. Voulant rendre hommage au roi de Pologne qui venait de sauver l'Autriche, un boulanger de Cracovie crée le premier bagel.

Le roi étant reconnu comme un fin cavalier, le boulanger décide de façonner sa pâte en cercle inégal avec un trou au centre pour donner l'impression d'un étrier. Le mot autrichien pour "étrier" est Bügel".

En fait, le bagel est déjà mentionné en 1610 dans des sources de la communauté juive de Cracovie.

### Bagel outre-atlantique

Les deux grands classiques du bagel en Amérique du Nord sont celui de Montréal et celui de New York :

- La pâte du bagel de Montréal contient du malt, de l'œuf, est légèrement sucrée, ébouillantée dans de l'eau adoucie au miel. Elle est cuite au four à bois qui lui donne une teinte irrégulière au hasard des flambées.
- Le bagel de New York, lui, est légèrement salé, ébouillanté dans de l'eau ordinaire et est légèrement plus gonflé et plus croustillant que celui de Montréal qui paraît plus petit avec un plus gros trou et qui a une texture plus souple, caoutchouteuse et une saveur plus douce.

**Quel que soit les origines historiques du Bagel, sa fabrication respecte les qualités 100 % naturelles de ses ingrédients, sans graisse, sans conservateur. Son procédé de fabrication unique lui donne son moelleux et son goût exceptionnels.**



### III. Manager et Fondateurs : des personnalités au service de la qualité

#### **Sophie + Yann Svoboda – Fondateurs de l’enseigne**

C’est au cours d’un séjour touristique à Amsterdam que Sophie et Yann ont un réel coup de cœur pour un lieu de restauration convivial et très chaleureux spécialisé dans les Bagels et les breakfasts.

Le décor, l’ambiance et l’offre de produits frais et de qualité les ont instantanément séduits.

Envie d’entreprendre déjà latente et motivation sans limite pour développer un concept de restauration rapide fondée sur une offre de produits américains originaux, en 2009 ils ouvrent la première enseigne Ari’s Bagels en plein cœur de Paris.

**Créativité et relationnel fort** pour Sophie,

**Anticipation, pilotage et analyse financière** pour Yann,

**Sens du contact et spécialiste du service clients** pour les 2,

**Vive la complémentarité pour un duo qui fait ses preuves !**



#### IV. La clé du succès : la satisfaction des clients

=> Commentaires issus des posts sur le site [www.arisbagels.com](http://www.arisbagels.com).

##### **Publié par Gaby le 14/08/12 à 15h15**

Il faut le dire !!! Les meilleurs Bagels de Paris sont chez Ari's Bagels :) Il y en a pour tous les goûts, les produits sont de qualité et surtout frais !!

C'est un régal ! L'accueil est au top et le patron du Ari's de St Philippe du Roule affiche toujours un sourire. Toujours très N'hésitez pas !!! je recommande ++++++

PS : Ca me donne faim du coup ;)

~~~

##### **Publié par Sandra le 11/08/12 à 14h40**

Bagels Ari's, le top du top! J'ai eu l'occasion d'y déjeuner en terrasse rue St. Philippe du Roule.

L'accueil y est chaleureux, le personnel est souriant et agréable. Le choix est varié, il y en a vraiment pour tous les goûts produits frais et adapter nos sandwiches à notre convenance. Un grand merci au patron qui est très souriant et disponible.

~~~

##### **Publié par Aude le 06/08/12 à 18h12**

Il faut savoir remercier et féliciter lorsque c'est mériter... Au détour d'une petite ruelle, je me suis retrouvée devant Ari's Bagel (proche de la Madeleine). Ouvert tout juste depuis 4 semaines ce petit endroit sentait bon le homme nous a accueilli avec un large sourire, passionné il nous a fait voyagé en nous racontant l'histoire de cette franch garniture de qualité, emballage new yorkais... Et à la dégustation du Bagel Pastrami...mes papilles en rêves encore ! Mei

~~~

##### **Publié par Audrey le 05/03/12 à 14h03**

Aux côté de l'équipe pendant the ethical fashion show, je suis donc tombée amoureuse des bagels, en particulier du croc d'dire!

~~~

##### **Publié par Teddy le 17/02/12 à 00h17**

Les meilleurs bagels de Paris mais aussi le meilleur cheesecake!!!!!!

~~~

##### **Publié par Melina le 17/01/12 à 17h15**

Je vous ai découvert lors du salon "Paris sur Mode" en septembre 2011 et heureusement que vous étiez là pour me requinquer durant ces longues journées de salon !!!

~~~

##### **Publié par Yasmina le 16/11/2011 à 9h27**

Trop bon !

J'adore venir manger dans ce shop de bagels car ils sont copieux, les ingrédients sont canons, le magasin est propre et il y a de la place pour manger.

~~~



## V. Photos

### **Ari's Bagels** **2, rue Saint-Philippe du Roule – Paris 8**



### **Ari's Bagels** **51, rue de Lyon – Paris 12**



Dossier de presse Ari's Bagels  
[www.arisbagels.com](http://www.arisbagels.com)





## VI. Renseignements pratiques

### Contact presse

**Alain CORSINO**

06 06 65 22 81

[alain@arisbagels.com](mailto:alain@arisbagels.com)


### Où sommes-nous ?

#### **Ari's Bagels - Paris 1er**

22, rue Pierre Lescot

75001 Paris

09 73 18 01 67

 Etienne Marcel ou Châtelet-les-Halles

#### **Ari's Bagels - Paris 3**

312, rue Saint-Martin

75003 Paris

09 53 27 47 24

 Réaumur-Sébastopol ou Arts & Métiers

#### **Ari's Bagels - Paris 8**

2, rue Saint-Philippe du Roule

75008 Paris

01 45 61 05 31

 Saint-Philippe du Roule

#### **Ari's Bagels - Paris 10**

8, rue Beaurepaire

75010 Paris

09 52 47 82 09


 République

#### **Ari's Bagels - Paris 12**

51, rue de Lyon

75012 Paris

01 43 40 86 98

 Bastille ou Gare de Lyon

## Nos zones de Livraison

Ari's Bagels vous livre dans les arrondissements suivants :

- 1<sup>er</sup>,
- 2<sup>ème</sup>,
- 3<sup>ème</sup>,
- 4<sup>ème</sup>,
- 8<sup>ème</sup>,
- 9<sup>ème</sup>,
- 10<sup>ème</sup>,
- 11<sup>ème</sup>,
- 12<sup>ème</sup>,
- 16<sup>ème</sup>.

