

BLEND



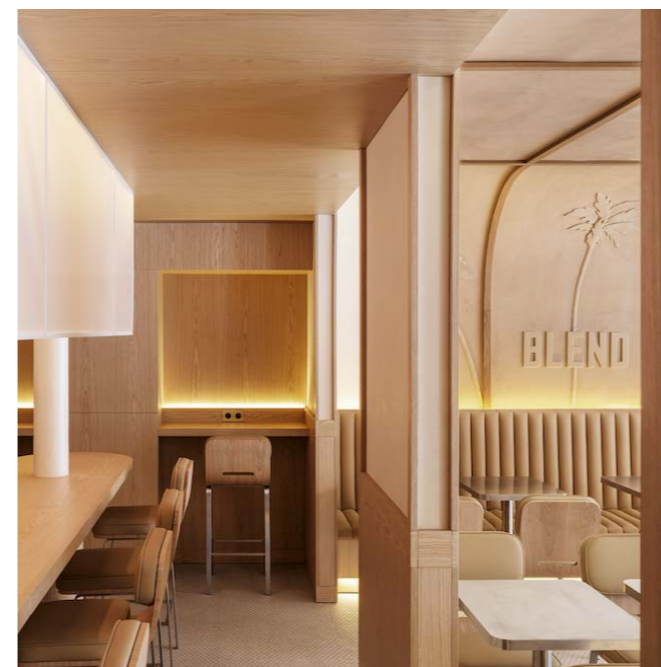
DOSSIER DE PRESSE

BLEND

Depuis 2011, Blend excelle dans l'art du burger gourmet grâce à une philosophie qui lui est propre : celle de la burgerness — des recettes cuisinées et créatives, réalisées avec la crème des produits.

Ce mantra reste la règle des années plus tard et se combine à un service aux petits oignons, dans des restaurants signature spacieux et accueillants - volontairement peu nombreux - repensés en 2026. Du sourcing à la dégustation, Blend ne badine pas avec le burger.





DE LA PASSION A LA SUCCESS STORY

PIONNIER DU BURGER GOURMET

L'idée de Blend germe aux Etats-Unis dans les années 2010.

Victor Garnier - futur fondateur de Blend - y est en échange universitaire. Passionné de burger, il profite du voyage dans le pays où ils se font le mieux pour étudier la question et en décèler tous les secrets. Cette enquête le mène jusqu'à un boucher de Malibu. Alors qu'il souhaite lui acheter des steaks hachés pour préparer ses propres burgers, celui-ci lui répond «OK, des steaks... mais quel Blend ?». Il lui explique qu'un bon steak se construit et dépend de la pièce de bœuf sélectionnée. Victor réalise alors que pour réaliser un burger, rien ne doit être laissé au hasard.

De retour en France, il fait de cette épiphanie un restaurant. Baptisé Blend (évidemment) et ouvert en 2011 rue d'Argout, ce premier lieu pose les bases de la burgerness : des burgers dits «gourmets», car préparés avec des produits de qualité et cuisinés, une grande dose d'inventivité et beaucoup d'attention. Une démarche pionnière dans l'univers du burger.

Sur ce chemin vers le nec plus ultra du burger, Victor croise la route d'Adrian Parmentier, autre passionné, fan de burger et souhaitant apporter sa contribution à la success story. Il le rejoint dans l'aventure Blend et devient son associé. Alors que l'image de fast food restait encore indissociable du burger, ils sont les premiers à en soigner la préparation, du sourcing aux recettes, jusqu'au service. Un pari gagnant : très vite, la file d'attente s'allonge devant Blend Argout, pleine de curieux venus découvrir ces burgers «cuisinés».

D'autres restaurants ouvrent à Paris et le concept gagne même Aix-en-Provence et Lyon. Au total, sept restaurants et quatre dark kitchens voient le jour à Paris, une franchise à Aix et deux licences de marque avec Food Society à Lyon et Paris Montparnasse. Un développement fulgurant, prouvant que Blend n'était pas un phénomène de mode, mais une véritable attente pour leurs clients, à la recherche d'un vrai bon burger.





DE TOUTES LES FÊTES ET LES COLLABS DEPUIS LES PREMIERS JOURS



La participation à des events et collabs est dans l'ADN de Blend depuis ses débuts. À peine ouvert, le restaurant d'Argout - premier de la lignée - organisait déjà un jeudi par mois des caterings mémorables avec son voisin, le club parisien le Silencio. En 2021, lorsque sonne l'heure de souffler ses 10 bougies, Blend réussit à convaincre George Motz - l'expert du burger aux USA - de traverser l'Atlantique pour venir smasher son Oklahoma style fried-onion smashburger à Beaumarchais dans une ambiance 100% USA : un happening inédit dans le monde de la culture burger ! En 2023, Blend installe son food truck au MK2 Festival Paradiso au Louvre et envoie pas moins de 1 000 smash burgers et hamp cheddar tout en répondant présent la même année au Cocktail Street Food du Food Market avec 2500 burgers sur 3 jours ! (Blend en a aussi imaginé le burger anniversaire quelques années plus tard).

Côté recettes aussi, Blend se la joue collectif. En 2017, à l'heure de tirer sa révérence, le mythique concept store parisien Colette fait appel à Blend pour imaginer son farewell burger, reconnaissable parmi tous grâce à son potatoe bun couleur bleu "colette". Cinq ans plus tard, ces mêmes potatoe bun deviennent rouges avec le "Red Sauce" - burger ultra limité imaginé avec Heinz ! Blend lance même une collab' franco-belge en 2024 avec Brussels Ketjep, et sa célèbre sauce Dallas pour créer un burger du même nom avec le chef Mattias Castro. Les burgers addicts en salivent encore... Avec ces collabs emblématiques, Blend reste iconique !



2026 : NOUVELLE VOIE, MÊMES VALEURS

«Après 15 années d'existence, j'ai souhaité avec Blend, retrouver son ADN initial, en donnant une vraie expérience de restauration dans des lieux accueillants, chaleureux et plus spacieux. Nous ne voulions plus être une cuisine d'assemblage de burgers, mais bien revenir à une cuisine faite sur place, où la culture burger / burgerness a toute sa place. Avec ce retour aux fondamentaux, nous pouvons innover et assurer une qualité pérenne.»

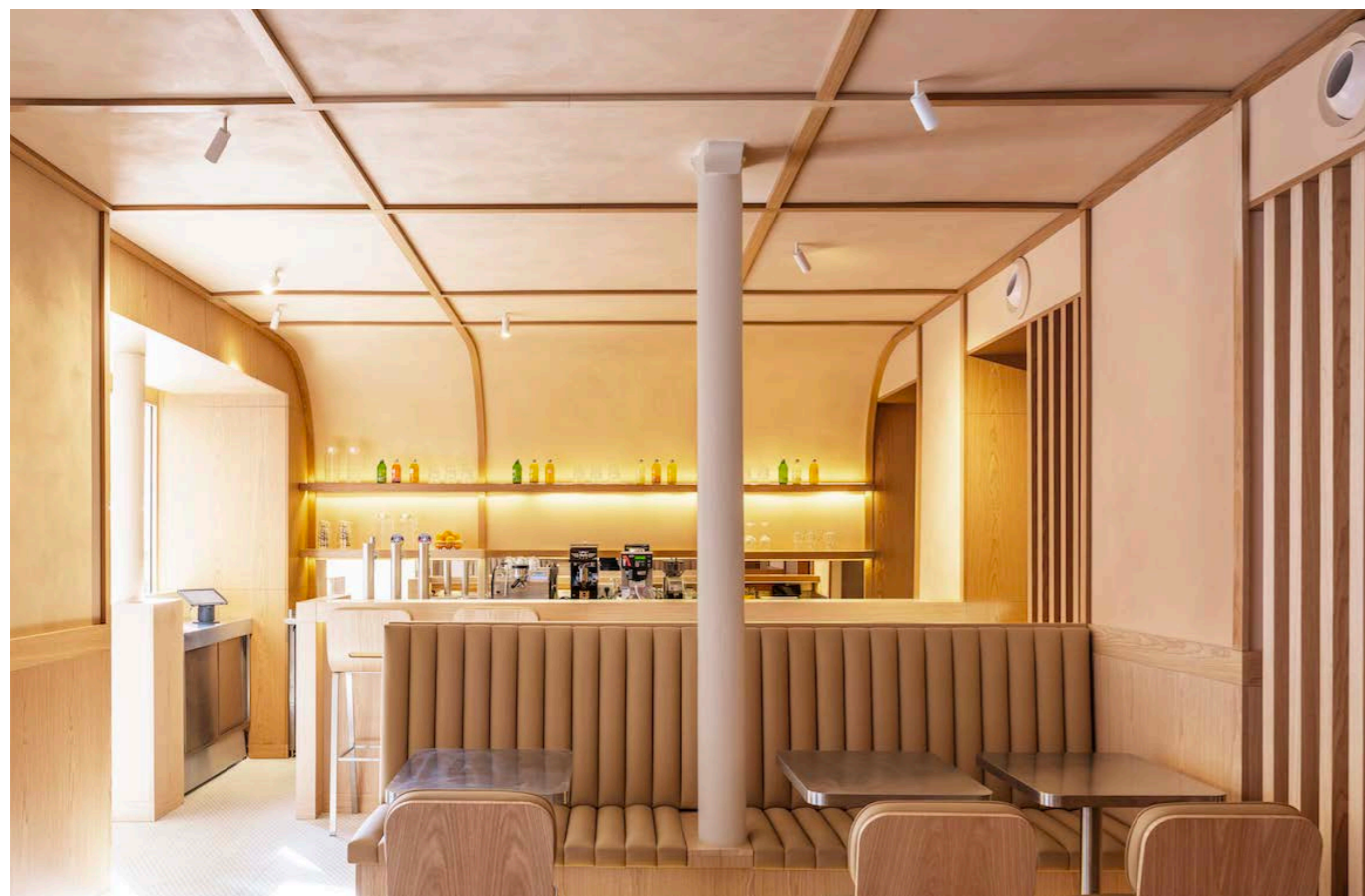
Adrian Parmentier, directeur de Blend

En 2026, Blend fête ses 15 ans et prend un nouveau virage, initié par Adrian Parmentier à qui Victor Garnier a passé la main quelques années plus tôt. Son objectif : faire moins pour continuer à faire mieux afin de rester aligner avec ses valeurs fondatrices.

Blend n'est pas dans une décroissance, mais dans un positionnement de qualité, où chaque étape se doit d'être maîtrisée. L'arrêt des licences de marques et des dark kitchens est décidé, tout comme la fermeture de plusieurs restaurants parisiens.

Seuls trois lieux en propre sont conservés. Le quatrième - le restaurant originel de la rue d'Argout - est confié en franchise à deux collaborateurs historiques de Blend, dans un esprit de transmission faisant partie de son identité. Tout comme Adrian Parmentier (qui répond à l'appel depuis les premiers smash), l'équipe se constitue en majorité de personnalités fidèles, présentes depuis des années. La passion du burger rassemble et fédère, au-delà du choix « cheesy v.s. signature ».





LA BURGERNESS : LA CULTURE DU BURGER



Chez Blend, chaque recette est travaillée avec des produits de grande qualité... et chaque produit est choisi pour une raison précise ! Tels sont les fondements de la burgerness, principe érigé en véritable philosophie. Blend n'est pas un simple assemblage, mais un burger cuisiné où chaque ingrédient s'équilibre pour donner du plaisir à chaque bouchée.

Par exemple, il n'y a pas de tomate crue, mais elles sont marinées, tout comme les courgettes préparées en pickles.

Le bacon présent dans le Cheesy est lui aussi, coupé en petits morceaux et snacké avant d'être incorporé à la compotée de cheddar pour qu'il soit présent à chaque bouchée. Le fried-chicken et les supernuggets sont confectionnés à partir des morceaux les plus nobles du poulet (notamment les hauts de cuisse) et le ketchup maison est préparé avec pas moins de 10 ingrédients pour un résultat aigre-doux, légèrement épicé, qui fait toute la différence. Blend est bien plus qu'un burger.

...LE GOÛT DU COLLECTIF



Cette exigence suppose pour Blend de s'entourer des meilleurs artisans dans leur domaine respectif. Pour son blend (dont la recette imaginée par Yves-Marie Le Bourdonnec est la même depuis 2011) Blend fait confiance à La Confolentaise des viandes, qui sélectionne pour eux une viande 100 % française et 100 % limousine élevée à 40 km de leurs ateliers.

Les potatoe buns sont faits par le Meilleur Ouvrier de France boulanger Frédéric Lalos, le mélange d'épices est une coproduction Blend x Nomie et un Chef Texan qui a fourni la recette de la sauce BBQ. Salades et desserts n'échappent pas à la règle et sont signés Marion Flipo, consultante culinaire. Côté boissons, la coopérative Pépin fournit les vins Nature et Lomi le café. Le goût de savoir s'entourer des bons artisans.





BURGERS... MAIS PAS QUE



En suivant à la lettre les lois de la burgerness, Blend a imaginé des recettes de burgers - réinterprétation de grands classiques ou créations ad hoc - devenus des must.

Parmi eux, le Came (blend de bœuf maturé, camembert de Normandie, bacon caramélisé au sirop d'érable, jus de clémentine, moutarde au miel, mâche, gelée de cidre) le cheesy (blend de boeuf maturé, compotée de cheddar artisan de Somerset affiné 18 mois avec bacon fumé, ketchup Blend, oignons frits, pickles, salade iceberg) ou le Signature (blend de boeuf maturé, emmental, blue cheese, compotée d'oignons caramélisés au vinaigre balsamique et bacon, mayonnaise à l'ail, pousses d'épinard).

Brownie, cookies, cheesecake et sundae suivent ou attendent 16h. Le week-end, Blend prolonge le brunch jusqu'au soir avec une offre dispo de 11h à 18h, le temps pour les burgers addicts de découvrir les incontournables buns perdus, l'appétissant breakfast burger ou les pancakes so fluffy nappés de sirop d'érable et beurre au sirop d'érable !

L'ART DU SUR-MESURE, DU DÉCOR AU SERVICE



Si chaque établissement garde son esthétique propre, tous se distinguent par leur atmosphère à la fois épurée et conviviale, avec des pans de bois clair et toujours de confortables banquettes en cuir pour s'y installer et profiter. Dans le même esprit (et après 15 années de services non stop), le restaurant original de la rue d'Argout se refait une beauté, toujours sous la houlette de Régis Botta.

Autre particularité : le service se fait à table, comme au restaurant, rompant avec les pratiques des fast food. Avec une large amplitude horaire, les restaurants accueillent aussi bien pour le déjeuner que pour la pause goûter, et ce, 7/7 jours. De la salle à la sauce, de la couleur de la banquette au temps de maturation de la viande : Blend cultive le sens du détail, pour l'amour du burger.

BLEND



BLEND ARGOUT

44 rue d'argout - 75002 Paris

Du lundi au mercredi de 12h à 15h et de 18h30 à 22h30
et du jeudi au dimanche de 12h à 23h

BLEND MADELEINE

18 rue Duphot - 75001 Paris

Du lundi au mercredi de 11h30 à 22h, du jeudi au vendredi de
11h30 à 22h30 et du samedi au dimanche de 10h30 à 22h30
Brunch **all day** le samedi et dimanche de 10h30 à 18h

BLEND VICTOR HUGO

91 avenue Raymond Poincaré - 75016 Paris

Du lundi au mercredi de 11h à 22h30, du jeudi au vendredi de 11h
à 23h et du samedi au dimanche de 10h à 23h
Brunch **all day** le samedi et dimanche de 10h à 18h

www.blendhamburger.com