

Armande

Montmartre



**COMPTOIR
TRAITEUR-PÂTISSERIE**

DOSSIER DE PRESSE

Armande a ouvert ses portes rue Tholozé, à Montmartre, offrant *un refuge gourmand et convivial* à tous les amateurs de bonne cuisine familiale. Conçu comme un petit cocon chaleureux, ce comptoir traiteur et pâtisserie propose *une expérience culinaire unique*, inspirée des voyages et des souvenirs de *Margaux Bellorgey*, la cheffe. Chaque détail a été pensé pour offrir une atmosphère accueillante et cosy, où l'on se sent comme à la maison.



DE SAINT BARTH À PARIS...

Margaux et Sébastien forment un duo complémentaire dont les parcours atypiques et l'audace ont donné naissance à Armande. Margaux, passionnée de cuisine depuis son plus jeune âge, a commencé par la pâtisserie pour sa précision et sa délicatesse. Après un CAP à Bordeaux et diverses expériences gastronomiques aux Antilles, elle a affiné son savoir-faire dans plusieurs restaurants et traiteurs de renom. En 2017, elle a fondé "Une Part de Gâteau" à Saint Barth, une pâtisserie qui fournissait notamment les restaurants de Sébastien.



Sébastien Aubé, quant à lui, a étudié l'hôtellerie avant de travailler dans des établissements prestigieux comme le Toiny à Saint-Barth ou l'Eden Rock. Fort de son expérience entrepreneuriale, il a co-fondé Burger palace à Saint-Barth en 2014 et ouvre une franchise du restaurant Heiko en mai 2021. Leur rencontre en 2018 sur la perle des Caraïbes, grâce aux pâtisseries fournies par Margaux, a scellé une amitié et une collaboration fructueuse, combinant la créativité de Margaux et le sens des affaires de Sébastien. Puis née Armande, projet Parisien du duo de choc !

Le nom Armande est inspiré du film "Le Chocolat", qui a profondément marqué Margaux et l'a poussée à devenir pâtissière. Dans le film, Vianne, une chocolatière, transforme une communauté avec ses créations et son esprit libre. Armande, un personnage clé, incarne la convivialité, le partage et la gourmandise, valeurs que Margaux reflète pleinement.

Le chocolat au piment, emblématique du film, figure naturellement sur la carte d'Armande, revisité avec du lait de coco et du piment péruvien pour une touche exotique.





UNE CUISINE DE SOUVENIR...

La carte d'Armande reflète une cuisine conviviale, sans chi-chi mais pleine de saveurs diverses et variées inspirées de ce que l'on fait de plus gourmand à Saint Barth, au Sri Lanka ou encore en Andalousie. Chaque plat est pensé pour être partagé, mettant en avant des ingrédients sélectionnés avec soin, souvent locaux et de saison. Nivernaise pour la viande, Valrhona pour le chocolat, des œuf bio, du beurre AOP... Parmi les incontournables, *le Crabe Bun*, un pain brioché garni d'émietté de pince de crabe, céleri, pomme verte, carotte, ciboulette et mayo vegan (15€). *Le Banh Mi*, réalisé avec de l'effiloché de bœuf français, concombre et carotte légèrement vinaigrés, de la mayo vegan, wasabi (16€) offre une fusion de saveurs raffinées. *Les Gnocchis de pommes de terre au za'atar et olives*, crème de parmesan et romarin frit, séduisent par leurs saveurs orientales (13€).



Pour les amateurs de douceurs, *le chocolat d'Armande*, revisité avec du lait de coco et du piment péruvien, est une invitation à l'évasion (5€). *La tarte au citron meringuée*, acidulée avec et sa meringue italienne, saupoudrée de citron noir et de bergamote, (6,5€) ... D'autres créations sucrées incluent *la tartelette au sésame noir et café*, légère et mousseuse, très peu sucrée (6,5€), *la tarte aux fraises Charlotte* avec crème montée au sumac (6,9€) ou encore *la babka chocolat noisette* (4€) ou la *Bomba*, un beignet pomme-cannelle garni de compote de pomme golden (3,6€) inspirée des beignets vendus sur les plages d'Andalousie. Le sourcing est majoritairement en circuit court et responsable pour garantir une cuisine durable et respectueuse des saisons. Côté boisson, un choix simple et restreint de quilles bien choisies : Barbebelles rosé (21€) Sauvignon blanc bio (21€) ou encore St Joseph rouge (29€).

UN COCON SUR LA BUTTE...

Situé dans le quartier pittoresque de Montmartre, Armande se distingue par son ambiance unique et personnalisée. Avec ses 15 places assises, Armande offre une expérience intime et chaleureuse. La décoration, composée de meubles chinés et d'assiettes provenant d'Emmaüs, crée un cadre cosy et unique en son genre. Un rideau de perles qui chante au rythme des coups de vent, sépare la salle de la cuisine, ajoutant une touche élégante et rétro. Les miroirs disposés dans la salle reflètent la lumière, illuminant l'espace d'une manière naturelle et accueillante.

Les gourmands déjeunent en face du comptoir principal, où les matériaux bruts se marient harmonieusement avec des couleurs modernes, créant une atmosphère où le passé se conjugue au présent.

Armande est un lieu de vie, un véritable bijou de proximité où l'on vient déguster des bons petits plats mitonnés avec amour par Margaux, mais aussi boire un verre, échanger, rire et partager des moments de vie comme dans une bodega !

Les amateurs de bonne cuisine, de rencontres authentiques et de moments partagés y trouveront un refuge de choix à Montmartre !



INFOS PRATIQUES

Armande
26 rue Tholozé 75018
Mardi au dimanche de 11h à 21h

Accessibilité

Métro 2 - Blanche
Métro 13 - Place de Clichy
Métro 12 - Abbesses

Panier moyen

15-20 euros

Salle

48 m²
15 places assises
Une petite terrasse

—

Photos

Salomé Rasteau

Graphisme

Camille Demaimay

Suivez-nous !