

BLEND

LE CHOPPED-CHEESE EST À CHOPER CHEZ BLEND !

CAPITALE DU BURGER PAR EXCELLENCE, NEW YORK A TOUJOURS ÉTÉ UNE SOURCE D’INSPIRATION POUR BLEND. CET AUTOMNE, CELUI-CI JETTE SON DÉVOLU SUR LE CHOPPED CHEESE - SANDWICH NÉ DANS UNE BODEGA D’HARLEM AU MILIEU DES 90’S. BLEND LE MET À SA SAUCE, TOUT EN GARDANT LA CUISSON HACHÉE MINUTE DU MIX VIANDE-OIGNONS-FROMAGE À LA PLANCHA QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE. À CHOPER DE TOUTE URGENCE !

Dans la famille des sandwichs made in USA, Blend demande le chopped cheese ! Si l’origine du délice est débattue, c’est le plus souvent au Hajji’s Deli - une bodega espagnole de l’East Harlem - que l’on attribue le génie de sa création. Selon la légende, un des employés avait l’habitude de se préparer un sandwich avec les restes (viande-oignons-fromage) qu’il hachait et cuisait ensemble en même temps, directement sur la plancha - d’où son nom chopped - avant d’en garnir un pain hero roll et de casser la croûte. Attirés par cette curiosité, les autres bodegas commencent rapidement à l’imiter pour donner naissance à cet emblème de la culture pop new yorkaise.

En 2025, Blend s’empare de ce “banger” de la street-food made in NYC pour en faire son futur burger. Les incontournables restent : cuisson du mix viande hachée - oignons - cheddar à la plancha (pour une version cheesy addictive), mayonnaise, tomates et salade iceberg. À ce blend originel se glissent, dans un potatoe bun, un sweet relish concombre, oignons, pomme, curcuma et moutarde au miel et des épices Adobo (un mélange latino-américain), un combo gagnant et swicy. Côté ingrédients, c’est toujours le nec plus ultra : la viande est 100 % limousine et 100 % française, le cheddar 18 mois arrive tout droit du Somerset et la recette des potatoe buns est signée par le MOF boulanger Frédéric Lalos.



UNE RECETTE NEW-YORKAISE PIMPÉE À LA SAUCE BLEND :
LA “CHOPPED REVOLUTION” EST EN MARCHÉ !

À PROPOS DE BLEND

Depuis 2011, BLEND explore la burger culture dans le monde entier pour réinterpréter des recettes mythiques avec des ingrédients rares, produits par des amis artisans passionnés. Potato bun par Frédéric Lalos - meilleur ouvrier de France en boulangerie, viande maturée de race 100 % limousine élevée exclusivement en plein air, fromages sélectionnés avec passion, compotées et sauces cuisinées avec amour...

INFORMATIONS PRATIQUES

PRIX : 13,90 € - PRIX EN LIVRAISON SUR UBER EATS : 14,50 €

Disponible dans tous les restaurants Blend de Paris à partir du 10/09/2025



BLEND MADELEINE

18 RUE DUPHOT, 75001 PARIS



BLEND BEAUMARCHAIS

1 BD DES FILLES DU CALVAIRE, 75003 PARIS



BLEND ARGOUT

44 RUE D’ARGOUT, 75002 PARIS

N É R O L I
AGENCE DE COMMUNICATION