

AU PRINTEMPS, **BLEND** PREND SES QUARTIERS DANS LE 16^{ÈME} ARRONDISSEMENT



Blend — hamburger gourmet — s'installe au printemps dans le 16^{ème} arrondissement, à deux pas de la place Victor Hugo, pour ouvrir un quatrième restaurant à l'allure chic et épurée. Adeptes et nouveaux venus y (re)trouveront les recettes qui font son succès et découvriront un lieu convivial, où se donner rendez-vous pour un hamburger... comme pour un sundae.

Depuis 2011, Blend impose sa vision du hamburger gourmet à Paris, accompagné d'amis artisans : Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France boulanger pour son bun, la Confolentaïse des viandes pour la confection de son blend sur mesure, REO ou Neal's Yard entre autres pour le choix particulier de ses fromages (cheddar affiné 18 mois, camembert de Normandie, emmental ou blue cheese) et Nomie pour la réalisation de tous ses mélanges d'épices.

Toutes ces collaborations afin de proposer des recettes créatives, devenues cultes, parmi lesquelles **le Bacon Cheesy** (blend de boeuf maturé, compotée de cheddar artisan de Somerset affiné 18 mois avec bacon fumé, tranche de bacon fumé, ketchup Blend, oignons frits, pickles, salade iceberg), **le Signature** (blend de boeuf maturé, emmental, blue cheese, compotée d'oignons caramélisés, mayonnaise à l'ail Blend, pousses d'épinard) ou **le Hamb Cheddar** (blend de boeuf maturé, cheddar, sauce secrète blend avec cornichons et oignons, ketchup, salade iceberg).

BLEND — 16^{ème} arrondissement
ouverture fin mai
début juin 2025



UN QUATRIÈME RESTAURANT À L'ALLURE CHIC ET ÉPURÉE



Afin de pouvoir, à la fois, continuer à proposer des recettes dans lesquelles le fait maison a la part-belle, et accueillir ses clients sur place dans un espace confortable et chaleureux, Blend a fait le choix de se séparer de ses petits établissements pour se concentrer sur de plus grands formats.

Blend inaugurerait donc son nouveau restaurant au milieu du printemps 2025, pour la première fois dans l'ouest parisien.

Dans le prolongement de leur collaboration, Blend s'entoure de l'architecte d'intérieur Régis Botta — déjà à l'origine du restaurant Blend Madeleine. Derrière la façade vitrée se dévoile un intérieur aux lignes épurées, où l'utilisation de matières naturelles — cuir et bois — inspire une atmosphère cosy et agréable. Une décoration fidèle à l'esprit des diners où le burger prend une place de choix. Il dévoile une large terrasse d'une vingtaine de places assises pour profiter des beaux jours.

Deux espaces pour découvrir en toute saison l'offre de boissons de qualité — bières, kombuchas ou boissons chaudes — sans oublier le petit-déjeuner du week-end avec ses pancakes fluffys ou bien sûr un hamburger !!



BLEND VICTOR HUGO

91 AVENUE RAYMOND POINCARÉ - 75016 PARIS

OUVERTURE FIN MAI - DÉBUT JUIN 2025

WWW.BLENDHAMBURGER.COM

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION