

BLU

BLU CAFÉ

LANCE SES WATCH PARTY F1 À PARIS



Dans la continuité de son ouverture, le BLU CAFÉ, coffee shop situé au 35 Boulevard des Capucines, dévoile un **nouveau format événementiel inédit à Paris** : des *watch parties* dédiées aux Grands Prix de Formule 1, alliant diffusion en direct, expérience gastronomique et immersion automobile.

Installé au premier étage de l'Atelier Alpine, le coffee shop, mené par

Chef étoilé Vittorio Beltramelli, propose désormais des soirées sur réservation autour des grandes courses du calendrier F1.

La première session, organisée à l'occasion du Grand Prix de Miami le 3 mai prochain, affiche déjà complet, témoignant de l'engouement pour ce concept hybride encore inexistant à Paris. **Une nouvelle date est d'ores et déjà programmée le 20 mai pour le Grand Prix du Canada.**

Pensées comme de véritables expériences immersives, ces soirées permettent de :

- suivre la course en direct dans un cadre premium
- profiter de l'offre food & boissons du BLU CAFÉ
- accéder aux simulateurs de pilotage E-MOTION pour prolonger l'expérience

À cette occasion, le BLU CAFÉ sera ouvert exceptionnellement en soirée, au-delà de 20h, afin de permettre la diffusion des Grands Prix dans leur intégralité.

Avec ce format, BLU CAFÉ affirme son positionnement singulier à la croisée de la gastronomie contemporaine et de la culture automobile, en proposant une expérience à la fois conviviale, immersive et événementielle.



UN CHEF ÉTOILÉ AUX COMMANDES

Vittorio Beltramelli n'est pas un chef comme les autres. Récompensé d'une étoile Michelin en 2002 chez Gualtiero Marchesi à Paris, formé auprès des plus grands noms de la gastronomie italienne (Da Vittorio, Louis XV d'Alain Ducasse), il apporte au BLU CAFÉ toute la rigueur et la créativité de la haute gastronomie transposées dans l'univers de la street food premium.

"La cuisine, c'est comme une course de F1 : chaque détail compte, chaque seconde a son importance, et seule l'excellence du résultat final importe", confie le Chef Beltramelli.



UNE CARTE SIGNATURE : ENTRE EXCELLENCE ET CRÉATIVITÉ

Le BLU CAFÉ propose une expérience culinaire qui transcende le simple coffee shop. La carte marie avec audace les influences italiennes du chef aux saveurs cosmopolites contemporaines :

- **CAFÉ & THÉ DE SPÉCIALITÉ** : Espressos d'exception, Matcha Lattes onctueux (Iced Mango, Hazelnut White, Coco Cloud), Ruby Hot Chocolate, etc

- **STREET FOOD PREMIUM** : Tamago Sando japonais à l'œuf bio, Ham & Cheese Croissant au jambon cuit et comté 30 mois, Croque Madame truffe, Beef Gua Bao coréen; etc

- **INCONTOURNABLES** : Jamon Pata Negra Belotta cinco jotas, Creamy Burrata, Smoked Salmon, etc

- **DESSERTS SIGNATURES** : Blu Cheesecake aux myrtilles et coulis fraise Yuzu, Dubai Pannacotta pistache-chocolat lait, Affogato al Caffé, Nolita Cannoli's, Banana Stracciatella glacée Maison Fruttini

UN LIEU, DEUX AMBIANCES

Niché au premier niveau de l'Atelier Race Lounge by E-MOTION, le BLU CAFÉ offre un cadre contemporain et apaisant, idéal pour :

- Les rendez-vous professionnels en journée
- Les moments conviviaux entre amis ou en famille
- Les événements corporate (lancements de produits, rencontres presse, networking)
- Les sessions de passion automobile lors des Grands Prix de F1 - Des packages exclusifs sont en préparation pour organiser des Watch Party F1 immersives au BLU CAFÉ

Service continu de 10h à 20h du mardi au dimanche, avec brunchs d'exception les week-ends (10h-17h). Exceptionnellement ouvert après 20h pour les watchparty.