LE CAFÉ BLEU

UNE NOUVELLE ADRESSE DANS LE 17ÈME ARRONDISSEMENT

UNE HISTOIRE D'AMITIÉ DE PLUS DE DIX ANS, UN CHEF AMOUREUX DE LA CUISINE FRANÇAISE ET UN DÉCOR QUI SEMBLE AVOIR TOUJOURS ÉTÉ LÀ : **BIENVENUE AU CAFÉ BLEU,** LA NOUVELLE ADRESSE IMAGINÉE PAR LE RESTAURATEUR **ROMAIN BALARD** ET CONFIÉE AUX MAINS DU **CHEF PAUL-ALEXANDRE LAUMONT**.



UNE NOUVELLE ADRESSE

Il est des adresses que l'on découvre et d'autres que l'on a immédiatement l'impression de connaître. Avec ses banquettes en velours bleu, ses matières patinées et son atmosphère de maison de famille, le Café Bleu appartient à cette seconde catégorie.

Installé dans le 17ème arrondissement de Paris depuis le mois de septembre, ce nouveau café-brasserie cultive un certain art de vivre parisien : celui des tables où l'on s'attarde, des déjeuners qui se prolongent et des dîners où l'on revient autant pour l'assiette que pour l'atmosphère.

À l'origine du projet, **Romain Balard**, restaurateur de métier et de famille, a imaginé un lieu à son image : **chaleureux, généreux, élégant sans être guindé.** Un véritable coup de cœur, dans lequel il a souhaité réunir tout ce qu'il aime dans la restauration. Et **pour donner vie à cette nouvelle adresse, le choix du chef s'est imposé naturellement.**

A L'ORIGINE DU CAFÉ BLEU

Entre **Romain Balard et Paul-Alexandre Laumont**, l'histoire ne date pas d'hier. **Les deux hommes se connaissent depuis plus de dix ans et partagent une même passion pour la gastronomie**, les belles tables et le plaisir de recevoir.

Romain connaît bien la cuisine de Paul-Alexandre. Il l'apprécie depuis longtemps, pour **sa générosité, sa justesse et sa capacité à faire dialoguer tradition et modernité.** Lorsqu'il imagine le Café Bleu, c'est donc tout naturellement vers son ami qu'il se tourne pour en prendre les commandes culinaires.

Une complicité qui donne aujourd'hui au restaurant sa personnalité : **celle d'une maison où la cuisine et l'hospitalité se rejoignent autour d'une même idée du plaisir.**





ROMAIN BALARD, RESTAURATEUR DEPUIS CINQ GÉNÉRATIONS

Chez **Romain Balard, 34 ans**, la restauration est une histoire de famille. **Originaire d'une lignée de restaurateurs auvergnats depuis cinq générations**, il grandit dans cet univers où le sens de l'accueil, la convivialité et le plaisir de la table se transmettent naturellement.

Formé à l'École des métiers de la table, il fait ses armes au fil de plusieurs saisons à Courchevel, avant de multiplier les expériences entrepreneuriales.

Il développe d'abord un restaurant autour des baos, puis ouvre le Café Poète en 2024. Il reprend également Le Cou de la Girafe, qu'il transforme en restaurant italien sous le nom de Caffè Baci.

Avec le **Café Bleu**, Romain signe une adresse plus personnelle, une maison dans laquelle il souhaite faire vivre sa propre vision du bistrot parisien.

Un lieu où le décor, l'accueil, la cuisine et l'atmosphère participent d'une même expérience, sans jamais chercher à en faire trop.

PAUL-ALEXANDRE LAUMONT, UNE CUISINE LIBRE

Passé par plusieurs grandes maisons, de Ladurée au Plaza Athénée, en passant par l'univers de Paul Bocuse à Lyon, **Paul-Alexandre Laumont s'est construit un parcours entre exigence gastronomique et curiosité culinaire.**

Après une expérience de chef en Suisse, il revient à Paris pour prendre la direction des cuisines d'un groupe de restauration, **supervisant notamment des adresses comme Pastis, Cézanne, Biche, Chez Margaux ou encore Blandine.**

Autant d'expériences qui ont façonné une cuisine personnelle, où la maîtrise technique ne prend pas le pas sur la gourmandise.

Amoureux de la cuisine traditionnelle française, le chef emprunte aussi aux codes de la **bistronomie et de la gastronomie**. **Ses nombreux voyages ont nourri son répertoire**, lui donnant le goût des influences venues d'ailleurs, sans jamais perdre de vue l'essentiel : **le produit, la saison et le goût.**

Au Café Bleu, cette philosophie se traduit par une **carte volontairement courte, entièrement faite maison et renouvelée tous les trois mois**, au rythme des saisons.
Pas de démonstration inutile ni de sophistication forcée. **Le chef privilégie la précision des cuissons, la justesse des assaisonnements et l'équilibre des saveurs.** Une cuisine lisible mais exigeante, généreuse sans être excessive, où chaque assiette est pensée pour donner envie d'y revenir.

À LA CARTE DU CAFÉ BLEU

À la carte d'automne, Paul-Alexandre Laumont fait la part belle aux **grands classiques de la cuisine bistronomique,** qu'il revisite avec gourmandise et savoir-faire.

On y retrouve ses plats signatures, comme l'incontournable **bœuf Wellington (42€) ou son fameux cordon-bleu (24€)**, devenus de véritables rendez-vous pour les habitués.
Mais le chef aime aussi surprendre et imaginer de nouvelles recettes au fil des saisons.

Pour Le Café Bleu, il signe notamment **un chou farci au boudin noir (24€), généreux et réconfortant**, ainsi qu'**une création végétarienne tout en finesse** : **potimarron rôti, champignons des bois, orge perlée et crème de truffe (21€).**

Et pour terminer sur une note douce et gourmande, difficile de résister à sa **brioche perdue, accompagnée de confiture de lait et d'une poire fondante (11€).**

UN DÉCOR QUI SEMBLE AVOIR TOUJOURS EXISTÉ

Au Café Bleu, rien ne semble avoir été laissé au hasard, et pourtant, tout paraît naturel.

Loin des décors trop lisses ou des restaurants conçus pour être photographiés, **Romain Balard a souhaité créer un intérieur qui possède une âme dès le premier jour.** Une adresse intemporelle, **à mi-chemin entre le café parisien et la maison de campagne anglaise**, avec quelques inspirations des Cotswolds.

Le bleu, évidemment, donne le ton. Décliné dans des nuances grisées, bleu ciel ou bleu profond, il habille les velours, les tissus et quelques détails du mobilier. Mais jamais il ne s'impose entièrement.

Autour de lui, **le chêne, le parquet miel, le raphia, le zinc, le laiton vieilli et les tonalités caramel composent une palette chaleureuse. Les banquettes en velours, les tissus Dedar et Ralph Lauren, les miroirs anciens, les livres et les objets chinés** participent à cette impression d'un lieu qui aurait pris forme au fil des années.

Le résultat ? Un intérieur élégant, intime et confortable, où l'on se sent immédiatement à sa place.

INFORMATIONS PRATIQUES
LE CAFÉ BLEU
Adresse : **34 Avenue de Villiers 75017 Paris**
01 46 22 55 99 - contact@lecafebleu.paris
www.lecafebleu.paris
Ouvert de 7 h à minuit
Petit-déjeuner, déjeuner, dîner en continu.
Privatisations et événements privés ou professionnels possibles
Visuels HD, informations et demandes d'interviews sur demande.

TELECHARGER LES VISUELS HD

Le Café Bleu



DU PREMIER CAFÉ AU DERNIER VERRE

Ouvert de 7 heures à minuit, le Café Bleu accompagne les différents moments de la journée.

Dès le matin, on s'y installe pour un café ou un petit-déjeuner. À midi, les tables s'animent autour d'un déjeuner entre collègues, amis ou habitués. L'après-midi, l'atmosphère s'apaise, avant de retrouver son effervescence à l'heure de l'apéritif.

Avec sa terrasse, le Café Bleu entend aussi faire de la fin de journée un véritable rendez-vous : **un verre après le travail, un apéritif qui se prolonge, puis un dîner que l'on n'avait pas forcément prévu.**

Le soir, la lumière se fait plus douce, la musique accompagne les conversations et l'adresse prend des airs de maison de famille parisienne.

Ni restaurant d'apparat ni lieu festif à tout prix, le Café Bleu revendique avant tout une certaine simplicité dans l'art de recevoir.
Une nouvelle adresse de quartier, ouverte sur Paris et sur le monde, où l'on vient pour la cuisine de **Paul-Alexandre Laumont** et où l'on revient pour le plaisir de se sentir chez soi.