

Blanca

restaurant

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Fernando de Tomaso et sa sœur Violetta Hernandez – © Fred Jagueneau

Fin 2015, Fernando de Tomaso ouvre Biondi à Paris. Sept ans plus tard, le chef argentin et sa sœur Violetta Hernandez lancent une seconde adresse, BLANCA, en l'honneur de leur grand-mère d'origine basque. Entre mélange des cultures et souvenirs d'enfance, le généreux cuisinier s'entoure ainsi d'un véritable talent en salle. Embarquement pour un nouveau voyage culinaire du côté de la Bastille.

“ J’aurais pu, comme beaucoup de chefs, ouvrir une seconde adresse plus tôt. Mais je voulais lui donner du sens, de l’âme. C’est vrai qu’avec l’âge, on gagne en maturité, en profondeur. On regarde le passé et les souvenirs d’enfance remontent à la surface. Comme ceux avec mes deux sœurs et moi qui allions chaque été - depuis notre arrivée en France - chez notre grand-mère Blanca. ”

Fernando de Tomaso

Née en 1933, ayant grandi dans la campagne argentine (dans la province de La Pampa), Blanca Villanueva est un véritable cordon bleu. “ Elle sait tout cuisiner. Le poisson à la plancha sur un filet d’huile d’olive, tous ses plats en sauce sont divins. Et ses légumes bien sûr, avec une piperade relevée et épicée à la perfection, qu’elle nous sert avec des tranches de jambon basque poêlées. Côté sucré, nous étions petits - et le sommes toujours - aux anges avec mes sœurs entre son gâteau basque à la crème ou aux cerises et son flanc au dulce de leche ”.



Blanca a naturellement transmis son amour pour la cuisine à ses trois petits-enfants, qui aujourd’hui le lui rendent bien au 34 de la rue Keller.



Une ambiance intimiste et un dernier service à minuit

À une époque où l'intérieur compte tout autant que la cuisine, la décoration de BLANCA allie pierre et poutres apparentes dans un esprit chaleureux. Les banquettes en cuir appellent à des repas conviviaux, surtout au dîner. Le carrelage espagnol (conservé de l'ancien restaurant Volver) participe à une ambiance intimiste, idéale pour un restaurant de 14 couverts.

Situé à quelques pas de la place de la Bastille, dans la célèbre et trendy rue Keller, le restaurant est à l'image du quartier qui l'entoure : vivant, dynamique, sans cesse en évolution. Le service du dîner est proposé jusqu'à minuit, une aubaine pour les amateurs de cinéma, de musique et de danse à l'Opéra Bastille qui trouveront une table accueillante après spectacle.



© Fred Jagueneau



© Le Photographe du Dimanche

Pays basque et Argentine : l'accord parfait

Une cuisine savoureuse tout droit venue de l'Argentine : quiconque s'est déjà rendu chez Biondi depuis son ouverture il y a 7 ans du côté de République connaît la générosité du chef Fernando de Tomaso et apprécie sa fougue, son talent, sa signature colorée. Avec cette seconde adresse – le restaurant BLANCA – les inspirations culinaires d'Argentine et du Pays basque vont s'entremêler dans un chassé-croisé de saveurs à travers une carte courte, de marché, évoluant tous les jours.

“ Cela fait un moment que l'on souhaite avec mes deux sœurs s'inspirer de notre grand-mère et de ce qu'elle nous a transmis depuis tout petits : sa passion pour la cuisine. Le projet a pris un peu de temps à germer dans nos têtes, il est là aujourd'hui, avec l'Argentine et le Pays basque comme toiles de fond. Avec Violetta qui m'a accompagné pendant 5 ans chez Biondi et qui sera ici responsable de la salle, nous espérons que les goûts et les textures que nous proposerons chez BLANCA emporteront l'enthousiasme des gourmets ”

Fernando de Tomaso (en haut)
et sa soeur Violetta Hernandez (en bas)



Une cuisine d'amour respectueuse des produits

Du côté des produits, la viande de qualité provient de Galice ou d'Holstein pour des plats travaillés jusqu'à proposer des cuissons à la fois justes et cohérentes : côte à l'os, tournedos de bœuf, croquetas de bœuf, de jambon.

Le restaurant fait également la part belle à une spécialité locale basque : le champignon. Celui-ci, en provenance directe de chez Dubois, sera décliné en entrée avec des empanadas de champignons ; en accompagnement autour de croquetas de champignons.



Que serait une cuisine basque sans poissons et produits de la mer ?

Ceux-ci, sourcés chez Marie Luxe, mettront à l'honneur bacalao et autre escavèche. Les légumes d'exception d'Annie Bertin viennent compléter les assiettes. Le chef travaille également tout un choix de produits à la plancha : couteaux, persillades... Une attention sera portée aux desserts, comme avec ce pain perdu (torijas) d'anthologie !

Connus pour leur sens du partage, qui se fait toujours autour de belles bouteilles, Argentins et Basques sont également réputés pour leurs digestifs. À la carte des vins de BLANCA : patxaran, eau de vie, poire williams, liqueur de framboise, liqueur de cacao à la poire (une recette secrète de la grand-mère Hernandez-de Tomaso). Les vins eux sont sélectionnés dans les trois pays : Argentine, Espagne et France.

Formules le midi :

entre 18€50 (Entrée + Plat) et 22€ (Entrée + Plat + Dessert)

À la carte :

entrées comprises entre 10€ et 20€

plats entre 28€ et 30€

Blanca

restaurant

Blanca

34 rue Keller
75011 Paris

Métro arrêt Bastille (lignes 1, 5 et 8)
ou Voltaire (ligne 9)

Blanca est ouvert du **mardi au samedi**
de 12h à 14h30, et de 19h à minuit (dernier service)

Instragam : [@blanca_restaurant](https://www.instagram.com/blanca_restaurant)

