



BLEND

EN MARS, BLEND MET LE CAP SUR LE 16ÈME

CHANGEMENT DE VOILURE POUR BLEND ! POUR SES 15 ANS, LE CRÉATEUR DE BURGER GOURMET MISE SUR UNE NOUVELLE STRATÉGIE : FAIRE MOINS MAIS MIEUX. SES RESTAURANTS FORMAT POCHE — QUI ONT VU ÉCLORE SES RECETTES CULTES ET ADDICTIVES — LAISSENT DÉSORMAIS LA PLACE À DES ÉTABLISSEMENTS MOINS NOMBREUX MAIS PLUS SPACIEUX. APRÈS MADELEINE, BLEND DÉBARQUE DANS UNE AUTRE ZONE DÉPOURVUE DE SMASH BURGER : LE 16ÈME, AVEC UNE OUVERTURE MI-MARS 2026.

Depuis 2011, Blend compile qualité, créativité et fait-maison dans ses recettes de burgers qui réinterprètent les classiques. Son secret ? S'entourer d'artisans devenus des amis : Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France boulanger pour son bun, la Confolentaise des viandes pour la confection de son "blend" sur mesure, Neal's Yard entre autres pour ses fromages (cheddar affiné 18 mois ou blue cheese) ou encore Nomie pour les épices.

Afin de continuer à proposer le nec plus ultra du burger et du service, Blend fait le choix de se séparer de ses petits établissements pour se concentrer sur de plus grands formats. Déjà à l'origine du restaurant Blend Madeleine, l'architecte d'intérieur Régis Botta remet le couvert. Il imagine un lieu dans le 16ème arrondissement au look chic et épuré et à l'atmosphère cosy. Banquettes en cuir et finitions en bois : l'endroit mixe avec brio l'esprit des diners américains et l'esthétique scandinave. En saison, la terrasse offre une place au soleil aux becs sucrés, amateurs de sundae riche en toppings ou curieux de découvrir la carte des desserts (préparés sur place chaque jour) signée Marion Flipo.



Dans ce décor tout neuf (ouvert dès le mois de mars), tout l'ouest parisien pourra s'installer autour d'une assiette de pancakes bien "fluffy" dès le petit-déjeuner le week-end, se régaler d'un Came (blend de boeuf maturé, camembert de Normandie, bacon caramélisé au sirop d'érable, moutarde au miel et au cumin, gelée de cidre maison, mâche) ou opter pour le Cheesy (blend de boeuf maturé, compotée de cheddar artisan de Somerset affiné 18 mois avec bacon fumé, ketchup Blend, oignons frits, pickles, salade iceberg). En bonus (et c'est nouveau !), une offre de boissons de qualité fait son apparition grâce à de nouvelles collaborations avec les Café Lomi et la cave de vins nature Pépin, pour savourer un café en journée comme accompagner son dîner.

NOUVEAU QUARTIER, NOUVEAU CAP, MÊME PLAISIR !

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION