



Blend  BUFFALO TRACE
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY

KENT

UNE COLLABORATION BLEND & BUFFALO TRACE





UN HAMBURGER AUX SAVEURS DU KENTUCKY

0

À DÉCOUVRIR LORS DE L'ÉVÉNEMENT LE FOOD MARKET
SPÉCIAL BBQ LE 16 MARS
PUIS DÈS LE JEUDI 6 AVRIL
DANS LES RESTAURANTS PARISIENS BLEND !

Le Food Market a réuni Buffalo Trace, le mythique bourbon des berges de la Kentucky River et Blend, pionnier du hamburger gourmet, qui s'associent pour créer une recette unique relevée au bourbon : le KENT !

Le hamburger sera disponible en avant-première au Food Market spécial BBQ le 16 mars, puis dans tous les restaurants Blend de Paris du 6 avril au 4 mai ainsi que sur la plateforme de livraison Uber Eats.

Pour cette collaboration inédite, Blend s'approprie les codes du Buffalo Trace pour célébrer les arômes subtiles caractéristiques de ce bourbon.





Inspiré par l'imaginaire d'une aventure sauvage au cœur du Kentucky ou aux abords de la jungle urbaine de Tokyo, le hamburger KENT se veut accessible, authentique et indomptable. Derrière cette recette d'apparence spartiate, imaginée comme une véritable ode au barbecue, Blend apporte la sophistication et l'expertise qui ont fait sa réputation.

L'emblématique steak de bœuf maturé Blend est twisté avec des **breadcrumbs** imbibés de Buffalo Trace, puis incorporés dans la viande : un clin d'œil au pain à burger rassis que les propriétaires de **burger-stands** incorporaient à la viande rationnée à l'époque de la Prohibition, pour augmenter leurs ventes et rassasier les **workers** du Kentucky.

Lors de la cuisson, les **breadcrumbs** imbibés de bourbon vont se gorger des saveurs de la viande et donner un croustillant incomparable.

Au moment du dressage, le steak prend place dans un **potato bun** signé Frédéric Lalos - meilleur ouvrier de France -, dont le talon est recouvert de mayonnaise japonaise bien crémeuse et de salade iceberg bien croquante.

Le steak est ensuite laqué au pinceau avec un Bourbon Teriyaki **glaze**, une sauce barbecue de tradition japonaise, dans laquelle le Buffalo Trace a remplacé le saké.

Dernière étape du montage, le steak est recouvert de la fameuse sauce KENT : une sauce BBQ onctueuse, fumée et épicée, dans la plus pure tradition Texane, spécialement conçue avec du Buffalo Trace.

À l'image du
Buffalo Trace, le
hamburger KENT est un
complexe mélange de

contradictions : simple mais
sophistiqué, puissant mais
subtil, authentique mais
réfléchi

Et il n'est jamais aussi bon
que lorsqu'il est partagé !





Informations pratiques

Le KENT sera disponible en avant-première inédite **sur le Food Market spécial BBQ du jeudi 16 mars** au prix de 8€, puis au déjeuner et au dîner **du 6 avril au 4 mai dans tous les restaurants Blend de Paris et sur Uber Eats Paris** au prix de 13.90€ euros.

Le prix de vente conseillé d'une bouteille de Buffalo Trace (ABV 40%, 70cl) est 27.50€.



Où retrouver le Kent ?

Blend Argout

44 rue d'Argout, Paris 75002

Blend Beaumarchais

1 bd des Filles du Calvaire, Paris 75003

Blend Charonne

15 rue de Charonne, Paris 75011

Blend Madeleine

18, rue Duphot, Paris 75001

Blend Odéon

4 rue de l'Ancienne Comédie, Paris 75006



À propos de Buffalo Trace

Lancé en 1999, Buffalo Trace Straight Bourbon est léger et doux. Aux notes de miel, de vanille, de fruits confits et d'épices, ce whisky est distillé à base d'un moût de maïs, de seigle et d'orge.

Son nom fait référence à sa région de production, la Kentucky River, mythique rivière au bord de laquelle les bisons ont laissé des traces de migration. Il vieillit pendant 8 ans, une particularité appréciable pour un whisky de cette catégorie.

À propos de Blend

Depuis 2011, Blend explore la burger culture dans le monde entier pour réinterpréter des recettes mythiques avec des ingrédients rares, produits par des amis artisans passionnés et partager avec le plus grand nombre sa vision de la **burgerness***.

***burgerness** (n,f): Culte voué au hamburger gourmet chez Blend. Expertise qui consiste à sélectionner les meilleurs produits pour la réalisation d'un hamburger.

À propos du Food Market

Depuis 2015, sur une idée originale de Virginie Godard, Le Food Market foule le boulevard de Belleville un jeudi par mois. Le Food Market c'est le premier marché-cantine dans les rues de Paris, le premier événement street food dans la rue, dont le succès est aujourd'hui toujours au rendez-vous. Le concept : rassembler un jeudi par mois, une quinzaine de chefs et restaurateurs, de l'étoilé au döner kebab, de la cantine de quartier au restaurant bistrannique.

L'entrée ouverte à tous, et les plats ne dépassant pas 10€, ont fait du terre-plein central du boulevard de Belleville le repaire des amateurs de street food de qualité.

