

MAISON DELANO
PARIS

LA
CHAMBRE
BLEUE
DANI GARCIA

CHEF DANI GARCIA DÉVOILE SON PREMIER RESTAURANT EN FRANCE, LA CHAMBRE BLEUE, AU SEIN DE L'HÔTEL MAISON DELANO PARIS

Déjà à la tête d'une dizaine de tables à travers le monde, de Marbella à New York en passant par Doha, Londres et Madrid, Dani Garcia s'offre une incursion dans le paysage gastronomique français pour y faire rayonner son savoir-faire et son interprétation de la cuisine espagnole en prenant la tête des cuisines de Maison Delano Paris avec son nouveau concept, La Chambre Bleue. Avec une capacité de quelques 170 couverts, La Chambre Bleue marque une nouvelle étape dans l'expansion internationale de Dani Garcia.



Lorsqu'il s'installe à Paris en 1900 à l'âge de 19 ans, Pablo Picasso y démarre son travail d'artiste par un cycle connu aujourd'hui comme sa Période Bleue. Dans le sillage de l'artiste espagnol, Dani Garcia, lui aussi né à Malaga, apporte aujourd'hui à Paris un morceau de la Costa del Sol à travers son talent culinaire, pour y établir ses racines andalouses et créer un repère d'amateurs de gastronomie espagnole authentique. Cœur vibrant de Maison Delano

Paris, le nouveau restaurant de Dani Garcia se dévoile autour et au sein de la cour du magnifique hôtel particulier du XVIII^e servant d'écrin à l'hôtel. L'enfilade de salons, les cuisines ouvertes, le bar central et les deux caves à vins, sertissent la cour qui prolonge le restaurant en une confortable salle à manger, se couvrant en hiver, et à ciel ouvert l'été. L'agence d'architectes espagnols Lázaro Rosa Violán Studio a œuvré sur ce projet en lien avec Dani Garcia, pour retranscrire le concept souhaité par le chef.



Le design allie avec élégance l'esprit andalou et méditerranéen de la table, tout en respectant l'architecture d'origine de l'hôtel particulier parisien. Les cuisines ouvertes, avec leur étal de poissons frais, et les imposants brûleurs de cuisson se parent d'une fresque en céramique aux accents cubistes d'ArtAntic L'Alcora. En salle, le mobilier créé sur mesure répond au tissu parant les murs lambrissés, spécialement imaginé par Lázaro Rosa Violán Studio pour le restaurant. Les assises en cuir rouge conversent avec les fauteuils en rotin, tandis que Fermob signe les sièges de la cour. Le bar du restaurant est également décoré d'azulejos ArtAntic L'Alcora en harmonie avec les luminaires Lucien Gau. Pour apporter chaleur et confort, les coussins ornés de toile de Jouy viennent compléter l'ensemble pour un résultat éclectique et contemporain.



L'expérience gastronomique de La Chambre Bleue par Dani Garcia débute par une série d'entrées faisant la part belle aux huîtres, mais aussi au jambon ibérique de bellota et aux poissons, des anchois aux sardines, aux calmars frits, ou au salpicón de homard. Viennent ensuite des mets faisant honneur au registre espagnol tels que les paellas, le poulpe, la txuleta ou le poulet, ainsi que d'autres références méditerranéennes, tel que le bar cuit au four. En grand amateur de thon rouge, le chef de Marbella inclut une section dédiée à cette délicatesse marine, notamment le trio de tartares de thon, la ventrèche et le morrillo, ou les croquettes de thon, pour ne citer qu'eux, utilisant différentes parties du poisson comme base.

La carte des mets de La Chambre Bleue est complétée par une carte des vins passant en revue les plus belles régions viticoles avec quelques grands millésimes, à choisir avec le sommelier dans la cave ouverte. La proposition s'agrément également d'une carte de cocktails puisant leur inspiration dans l'œuvre de Picasso, avec 10 cocktails portant le nom de 10 toiles peintes par l'artiste durant sa Période Bleue. En imaginant une expérience aussi authentique que festive, La Chambre Bleue, ouvert tous les jours de 7h à 2h, invite les hôtes de Maison Delano Paris et les Parisiens à vivre des moments uniques.



LA CHAMBRE BLEUE
4 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Tel +33 1 83 96 88 70

HORAIRES DE SERVICES

Petit déjeuner : 6h30-10h00

Déjeuner : 12h00-15h00

Dîner : 19h00-23h00

À propos du Grupo Dani Delano

Connu à l'international pour son style décontracté et son approche innovante, le groupe Dani García est né d'une vision avant-gardiste, alliant l'amour de la bonne cuisine à un sens raffiné du bon goût, partagée par Dani García et ses partenaires, Laura et Javier Gutierrez.

Le groupe Dani García se définit par ses valeurs fondamentales de respect, de loyauté, de travail d'équipe et de créativité, ainsi que par sa capacité à développer de nouvelles marques, concepts et formats culinaires adaptés à divers canaux et publics cibles, imaginant des expériences faisant la part belle à la polyvalence et la créativité uniques du chef andalou. Ces valeurs et atouts commerciaux permettent de réaliser le rêve de Dani García d'étendre sa vision culinaire à tous les foyers, en Espagne comme ailleurs.

Les marques de restauration actuelles du groupe sont BiBo (Madrid, Tarifa, Doha et Londres), Lobito de Mar (Marbella, Madrid et Doha), Dani Brasserie du Four Seasons Hotel Madrid, Leña (Marbella et Madrid), Babette, Alelí, Kemuri et Tragabuches à Marbella, et El Coleccionista, dernière ouverture à Madrid, basée sur des cocktails de haute cuisine. Dani García a canalisé sa passion pour la haute cuisine, la cuisson à la flamme, et l'hospitalité au Smoked Room, espace unique et exclusif où tout le concept repose sur les grillades au charbon de bois et les produits fumés. Ce concept innovant, qui n'est ouvert que depuis six mois, a déjà été récompensé par le Guide Michelin avec deux macarons, un exploit historique.

Le groupe comprend également l'Atelier Dani García, le centre R&D du chef à Marbella, et La Gran Familia Mediterránea, sa dernière grande entreprise de restauration numérique, avec des cuisines à Marbella, Málaga, Madrid, Barcelone, Sabadell, Séville, Valence, Alicante, Elche, Almería, Grenade, Cordoue, La Corogne, Palma et Valladolid. Fin 2021, Dani a ouvert son nouveau concept Casa Dani à New York, marquant la dernière aventure du chef dans la Big Apple. Dans les mois à venir, le groupe devrait poursuivre son expansion internationale, avec des ouvertures de restaurants aux États-Unis et au Moyen-Orient.

À propos de Maison Delano Paris

L'emblématique Delano, lancé à Miami en 1995, renaît à Paris avec la toute première Maison Delano Paris. Situé au 4 rue d'Anjou, dans un ancien hôtel particulier du XVIII^e siècle sublimé par l'architecte d'intérieur Lázaro Rosa Violán, l'hôtel dispose de 56 chambres dont 19 suites, d'un restaurant franco-andalou animé doté d'une vaste terrasse dans la cour historique, ainsi que d'un magnifique bar à cocktails. Ouvert à Miami dans les années 90, le mythique Delano fut longtemps le rendez-vous des voyageurs à la recherche d'une expérience unique dans un décor à l'épure luxueuse et intime. Alliant décontraction et sophistication, Maison Delano distille un art de vivre qui ne manquera pas de séduire les habitués de la première heure comme la nouvelle génération en recherche de nouvelles expériences. Idéalement situé au cœur du Faubourg Saint Honoré, quadrilatère du luxe parisien, Maison Delano Paris réinterprète l'ADN de Delano : un service attentif et décontracté, l'assurance de se sentir chez soi partout, une invitation à être soi-même tout en échappant à son quotidien... À la fois cocon douillet et lieu de vie vibrant, savant mélange de convivialité et de sophistication, Maison Delano Paris s'inscrit dans son époque, offrant aux parisiens comme aux voyageurs un concept d'art de vivre à part entière.

CONTACT MAISON DELANO PARIS

Emmanuel Isaia
Directeur de la Communication et des Relations
Publiques Emmanuel.isaia@maisondelano.com