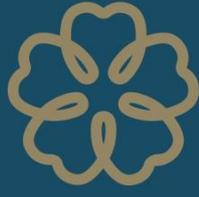






Communiqué de presse

BLOOM s'épanouit : deuxième restaurant pour doubler le plaisir



**BLOOM**  
S U S H I



## **BLOOM s'épanouit : deuxième restaurant pour doubler le plaisir**

*Suite au succès éclatant de sa première adresse, BLOOM dévoile un nouveau repaire de sushi végétal.*

Après avoir conquis les palais et captivé les cœurs de l'autre côté de l'Atlantique, le sushi botanique a fait son arrivée à Paris en septembre 2022 avec le restaurant BLOOM situé à quelques pas du parc Monceau. Un an plus tard, BLOOM est de retour avec une nouvelle adresse parisienne, aux Batignolles. Bien plus qu'un simple lieu de restauration, c'est une extension d'une passion pour la cuisine créative et l'art de bien manger. Avec ce deuxième restaurant, BLOOM continue à prouver que le veggy n'a jamais été aussi sexy et vous invite à rejoindre cette nouvelle étape de leur voyage culinaire où chaque plat est une création artistique et chaque bouchée une célébration de saveurs.





**Bloom,  
un voyage gastronomique  
au pays du soleil levant**

Obsession food de ces dernières décennies, le sushi enflamme les palais à travers le monde. Mais loin de se limiter à une version iodée, faite de poissons crus, la tendance food du moment l'envisage en une version plus healthy, éco-responsable et 100% végétale qui n'en oublie pas pour autant d'être gourmande. Croustillants, moelleux, savamment épicés, croquants, crémeux... Les légumes présentent une palette infinie de saveurs et de textures, qui, alliés à une base de riz vinaigré, prouvent que la cuisine végétarienne peut être fun. Le tout à des prix doux.



### Lorsque tradition culinaire japonaise rencontre l'innovation végétarienne ...

Trop souvent, la cuisine végétarienne japonaise se résume aux California rolls avocat concombre. Mais pas chez BLOOM ! Ici, légumes de saison et sauces exotiques s'associent et dévoilent des combinaisons de saveurs et de textures savoureuses. Parmi nos favoris : le « Nasu Miso Flambée » avec aubergines, tomates séchées, épinards le tout nappé d'une crème de miso flambée, le « Kimbap », un California roll composé de cébette en tempura, amandes torréfiées et sa sauce au kimchi, les « Krispy rice » vêtus d'avocat, pleurote et shiitaké accompagnés d'une sauce à la truffe, ou encore le fameux « Moulin rouge » composé d'un tartare de betterave, pomme, avocat, cebettes et une sauce yuzu.

Pour ceux qui ne sauraient plus où donner de la tête, et pour cause, il vous suffira de commander le menu «Omasake», un menu dégustation qui vous fera découvrir une palette de saveurs et textures variées pour une expérience gustative inoubliable. Pour accompagner ces assiettes et sublimer l'expérience, sakés et cocktails sont également au rendez-vous. Notre préféré ? Le cocktail « Batignolles » évidemment, à base de gin, saké, tonic water, concombre, thym et sublimé d'une feuille de shiso. N'en oubliant pas pour autant les becs sucrés, le menu s'achève tout en douceur avec les mochis glacés vegan déclinés en plusieurs saveurs : vanille, yuzu ou encore matcha.





### Un engagement culinaire écologique et responsable

*« Les sushis font partis des recettes les plus populaires au monde. Mais nous ne pouvons pas continuer à les consommer de cette façon, exclusivement au poisson. Les océans se vident, nous devons les sauver. »* explique le chef **Christian Ventura**.

Alors que de nombreuses études et documentaires démontrent que nous consommons beaucoup trop de poissons et que l'industrialisation recourt à des pratiques de pêches dangereuses, adopter un régime végétarien devient un acte militant à part entière. De la mise en péril de l'écosystème des océans, à la pollution qui gagne la chair des poissons ou encore la parade qui consiste à miser sur de l'élevage de masse médicamenteux... Toutes ces réalités invitent fatalement à revoir notre consommation. Soucieux de l'environnement et de respecter une saisonnalité juste, BLOOM permet de succomber au végétal, sans pour autant le subir.



### Christian Ventura, ce chef avant-garde expert en sushi végétal

Originaire du Mexique, l'épopée food de Christian Ventura est aussi originale que fulgurante. Fraîchement débarqué à Montréal, il commence sa carrière de chef au sein d'un restaurant japonais de renom. Porté sur la spiritualité et le yoga, un voyage en Inde plus tard finit de le convaincre de devenir végétarien. De retour à Montréal, il inaugure alors un comptoir de poche, nommé Momo, qui allie ses deux passions: la cuisine nippone et le végétal. Un carton plein qui donne naissance à Bloom, et qu'on peut attribuer à une recherche exigeante des produits de saison, mais aussi à un savoir-faire saucier hors-pair, signature de Ventura. Éléments clés de sa cuisine, les recettes de ses sauces sont gardées absolument secrètes, même pour les membres de son équipe.



#### CHRISTIAN VENTURA

*Découvrir les sushis végétaux a été pour moi une révélation. Bloom me permet de laisser libre cours à ma créativité culinaire et ça paye. La plupart des clients ne sont d'ailleurs pas végétaliens et repartent en me disant que le poisson ne leur a absolument pas manqué !*

### Un décor solaire signé StudioLouisMorgan

On ne présente plus le StudioLouisMorgan, mené par cet architecte d'intérieur de talent à qui l'on doit notamment les décors des meilleurs endroits où faire la fête à Paris (dont le club Sauvages ou encore la table grecque Kalamata). Après le succès de BLOOM en 2022, c'est tout naturellement que le StudioLouisMorgan a imaginé la seconde adresse parisienne. Inspiré par une architecture rétro-japonaise et du mouvement wabi sabi, il imagine un intérieur au design minimaliste contemporain alliant bois chaud et matériaux brut.



### Une adresse pour les habitants du quartier et passants gourmands

Le quartier pittoresque des Batignolles, niché au cœur du 17<sup>e</sup> arrondissement, est l'écrin qui abrite cette deuxième adresse située rue des Dames. Ancien village champêtre, le quartier a conservé son charme authentique tout en devenant un véritable melting-pot culturel ; chaque coin de rue raconte une histoire et chaque repas est une aventure gourmande. C'est dans ce quartier en constante évolution que BLOOM a élu domicile. Car si Paris fourmille de comptoirs japonais et de restaurants végétariens, la ville ne connaissait pas encore d'adresse qui alliait les deux et dont l'ambiance était vraiment chaleureuse. Jusqu'à l'arrivée de BLOOM, aimant le bon, le beau et le joyeux à la manière de ces restaurants trendy californiens. BLOOM est ainsi devenu le nouveau rendez-vous incontournable des Parisiens et autres voyageurs gourmands, loin de se limiter aux habitants du quartier. Et pour ceux qui préféreraient déguster les spécialités de Bloom au square des Batignolles, au bureau ou tout simplement à emporter ou en livraison avec Uber Eats.



### Jamais deux sans trois ...

Un restaurant Bloom c'est bien, mais deux restaurants Bloom c'est mieux ! L'équipe ne s'arrête donc pas là et prépare déjà de nouvelles ouvertures. Car entre préoccupations sanitaires, cause animale et urgence climatique, la cuisine végétale s'impose dans nos menus à la maison comme au restaurant, aujourd'hui plus que jamais.

Stay tuned pour découvrir la suite de cette aventure et les futures adresses





Découvrez ce nouveau spot, tout juste situé à quelques pas de la première adresse Bloom qui, elle, est au 99 Rue Jouffroy d'Abbans.

**BLOOM aux Batignolles**  
**61 rue des dames Paris 17**  
Ouverture depuis *Octobre 2023*  
bloomsushi.fr  
@bloomsushi\_france

