



蓝包子 BLEU BAO

LA MAISON « OLD SCHOOL »

DE LA BAO FAMILY

8, RUE SAINT-LAZARE – 75009 PARIS





Après le succès de leurs restaurants Petit et Gros Bao, Céline Chung et Billy Pham dévoilent leur nouveau temple de la cuisine chinoise : Bleu Bao. Avec ce nouveau lieu de 250m², on s'immerge cette fois-ci dans le style suranné des vieilles maisons bourgeoises de Chine. Le nom Bleu Bao fait directement référence à la couleur des services en porcelaine que l'on retrouve dans ces demeures traditionnelles. En cuisine, place à la nouvelle cheffe de la Bao Family, Amandine Sepulcre-Huang (ex. Early June et Dersou). Elle livre une carte intemporelle qui dévoile une spécialité chinoise dans les règles de l'art, les dim sum. Que l'on dégustera avec une sélection de cocktails autour des huit régions de Chine...

Le nouvel univers de la Bao Family

Avec Petit Bao, Céline Chung a revisité le style des bouillis de Shanghai dans une micro-échope dédiée à leurs succulents bao maison.

Avec Gros Bao, elle a interprété les codes du kitch de Hong Kong dans une grande cantine populaire où le canard laqué est en majesté.

Avec Bleu Bao, Céline a eu la volonté de mettre à l'honneur la tradition des maisons de familles bourgeoises. Elle puise dans ses plus beaux souvenirs de voyages avec ses parents où les repas maison se présentaient comme des festins dans de sublimes services en porcelaine bleue. C'est ce bleu iconique de la culture chinoise que Céline a souhaité décliner dans les moindres recoins de sa nouvelle création. Elle imagine Bleu Bao comme une expérience intimiste et chaleureuse où le temps s'arrête pour nous laisser plonger dans l'imaginaire d'une époque révolue.



“

Imaginez-vous, à moitié assis, à moitié allongé sur un daybed, dans une chambre au papier peint couvert de fleurs bleues, la lumière éclaire à peine les visages, un panier de bao est posé sur la table antique, vous ouvrez le couvercle en bambou, de la vapeur et de multiples effluves s'en échappent, vous sirotez un cocktail au shiso pourpre, vous refaites le monde avec vos confidents et vous imaginez ensemble le monde dans lequel vous rêvez de vivre...

Céline Chung

”





Plats signature et divins dim sum

La carte de Bleu Bao invite encore une fois au partage et à la convivialité. Au menu, on retrouve les plats indétrônables des restaurants de la Bao Family tels que les fameux baozi, les aubergines hong shao, les shanghai noodles, ou les xiaolongbao.

Pour l'occasion, de nouvelles créations font leur apparition : le bang bang chicken – poulet effiloché froid et sauce sésame Sichuan style –, le porc dongpo – une poitrine de porc braisée tellement fondante qu'on la coupe à la cuillère – ou encore de savoureux fruits de mer accompagnés d'une sauce addictive. Les plats évolueront au fil des saisons.



Mais ce que l'on ne dégustera que chez Bleu Bao ce sont les dim sum. La cheffe Amandine Sépulcre-Huang a travaillé l'art de la vapeur chinoise pour revisiter les spécialités traditionnelles. Parmi elles, les *har gow* – de petits raviolis dont la robe transparente cache une délicieuse farce de crevette (entière !) et châtaignes d'eau –, les *siu mai* – de savoureuses bouchées au porc et aux crevettes –, ou encore les *luo buo gao* – de petit gâteaux de radis daikon frits, très gourmands.

Attention, le dessert balance des petites coquinerie... Pour rester en mode vapeur, on dévore un *lava bao* sucré au cœur très coulant de jaune d'œuf salé ou des petites *egg tarts* bien addictives. Et on se laisse surprendre par le pudding au lait de gingembre...





Chinese cocktails

et bière maison

Chaque cocktail créé par le mixologue Nicolas Goradesky met à l'honneur un produit phare d'une des huit régions culinaires de Chine. Le voyage commence à *Hangzhou* où à l'arrivée de l'automne, la senteur florale de l'osmanthe embaume le ciel. Celle-ci rencontre la richesse du champagne et la pureté du baijiu (eau de vie de sorgho fermenté). Puis on part en direction de *Shenzhen*, où l'on goûte à un savoureux espresso martini façon Bleu Bao, twisté avec du sésame noir torréfié. On se laisse aussi surprendre par le shiso pourpre de *Nankin* dans une version revisitée du gin tonic, où les notes complexes de coriandre, cannelle et shiso se marient à la prune fraîche de l'umeshu. De surprenants cocktails à base de gingembre, litchi ou encore de poivre du Sichuan viennent également compléter ce voyage de saveurs pour nous surprendre avec une carte de cocktails aussi pointus que délicats.

Bao Family propose également sa bière maison dans ses trois restaurants et cela ne pouvait être qu'en collaboration avec Deck&Donohue. Ce sont des valeurs communes d'artisanat et de passion du produit qui les ont rassemblés. Ensemble, ils ont imaginé la bière rêvée de la Bao Family : une bière blonde, fraîche et acidulée, dont la fin de bouche est relevée par une touche de sel et de poivre du Sichuan vert de Nomie Épices.



**BLEU
BAO**
BAO DIM SUM
COCKTAIL BAR



Amandine Sépulcre- Huang aux manettes

Derrière les fourneaux, la cheffe Amandine Sepulcre-Huang, 35 ans, s'inspire de la cuisine apprise auprès de son grand-père cantonais pour réaliser la nouvelle carte de la Bao Family. Après une carrière dans l'industrie de la musique et quelques années passées à New-York, c'est finalement la passion de la cuisine qui la fait basculer vers une reconversion professionnelle pour ne plus en démordre. Elle fait ses premières armes dans un bar à vins nature avant d'enchaîner les expériences chez Dersou, le Mary Céleste, Hero, Early June puis devient cheffe itinérante, notamment avec We Are Ona. Elle revient poser ses couteaux à Paris, prend la tête des cuisines de Bleu Bao et co-crée la carte avec Céline Chung.

In the Mood for Love

par Atelieramo

Côté design, la Bao Family a fait appel à Atelieramo. Les architectes Tala Gharagozlou et Virginie de Graveron ont sublimé l'ambiance vintage contemporaine imaginée par Céline. Le duo s'est notamment inspiré du film culte « In the Mood for Love » pour nous transporter dans une vieille maison où le temps s'est arrêté. Ici, le bleu de Chine se retrouve sous toutes ses formes et devient le fil conducteur de cette invitation au voyage : des paysages vaporeux des papiers peints

– reproductions XXL de peintures d'époque Ming – au rez-de-chaussée, aux fleurs graphiques 70's à l'étage, en passant par les épais rideaux de velours qui encadrent les fenêtres d'un boudoir poétique. Atelieramo casse les codes avec des touches éclectiques et décalées telles qu'un papier peint over size tiré d'une estampe chinoise, du jaune fluo en contraste avec le bleu, des jeux graphiques ou encore des paillettes...





L'escalier déploie une œuvre de l'artiste Tiffany Bouelle, inspirée des montagnes chinoises. Prolongeant l'immersion du paysage présent au rez-de-chaussée – où le long bar accueille les maîtres bao et mixologistes en action – l'installation sur-mesure invite le spectateur à lever les yeux au ciel. Signature de l'artiste, ses formes calligraphiques nous accompagnent dans une montée vers l'ambiance intimiste de l'étage comme on gravit une montagne.

INFORMATIONS PRATIQUES

BLEU BAO

8, rue Saint-Lazare – 75009 Paris

Lundi - Vendredi 12h-15h / 19h-23h

Samedi - Dimanche 12h-23h en continu

Bar ouvert jusqu'à 1h du matin Sans
réservation

Entrées : entre 5 et 12 €

Bao et dim sum : entre 7 et 10 €

Plats et accompagnements : entre 3 et 19 €

Desserts : entre 4 et 7 €

