



BLONDIE®

**le nouveau coffee shop
incontournable du 9ème**



DOSSIER DE PRESSE



En mai 2023, Tom, Tanguy et Alexis lancent Blondie, la nouvelle adresse pour les gourmands et les amoureux de café ! Au programme : pâtisseries et street-food inspirée des US, mais surtout du café que les fondateurs torréfient eux-mêmes après avoir plantés leur propres plants de caféiers au Nicaragua.

Blondie, c'est une histoire d'amitié et de famille animée par une passion commune : le café. Formés auprès des meilleurs torréfacteurs, de Paris à New-York, les fondateurs proposent leur propre "savoir-brûler". Forts de ces expériences, Tom, Alexis et Tanguy ont choisi une torréfaction légère et subtile, dite "torréfaction blonde", qui offre à leurs cafés un profil légèrement acidulé, une certaine sucrosité et une belle longueur en bouche. Pour accompagner la partie café, ils ont pensé une offre de street-food sucrée et salée inspirée des États-Unis.

Blondie, une histoire d'amitié



L'histoire de cette nouvelle adresse parisienne commence à Paris et se construit à New-York à travers Tom Abbar et Tanguy Kayser, meilleurs amis depuis le collège.

En 2017, Tom et Tanguy se forment dans les locaux de Coperaco à New-York auprès de Johan Pesenti, fondateur de l'entreprise qui vend du café aux plus beaux palaces et restaurants étoilés de New-York.

Ensemble, ils découvrent chaque étape de la chaîne de production de café, de la plantation à la tasse, en passant par l'étude des sols, la récolte, le conditionnement ou encore le transport des grains. Tanguy est au développement et Tom, formé à la viticulture, s'oriente vers la torréfaction qui le passionne. Forts de 6 ans d'expérience dans le café, ils décident de rentrer en France pour faire découvrir leur café et leur passion. C'est ainsi qu'est née Blondie, nouvelle adresse parisienne à deux pas de la Place St Georges dans le 9ème arrondissement.

Une adresse hybride et design

Situé au cœur du 9ème arrondissement de Paris, Blondie attire l'œil avec sa façade bleu roi et ses lettres blanches peintes à la main par @6lettres. En passant le pas de la porte, on croise une céramique d'Eole, dieu du vent, logo de Blondie, découvert sur la place de Bélem par les équipes, qui souffle sur les voiliers portugais pour ramener les grains de café du Brésil. L'œuvre nous souhaite la bienvenue dans cette nouvelle adresse d'amoureux de cafés.

Avec 30 couverts, Blondie est l'endroit idéal pour déjeuner, pour goûter ou pour boire un café.



La décoration d'intérieur, elle, a été confiée à l'architecte Victoria Migliore. Sa fascination pour les matières brutes et la naturalité des éléments l'a amené à imaginer ce lieu de vie original. Victoria a, par le passé, dessiné et réalisé plusieurs restaurants du Chef Jean Imbert. Avec ses inspirations japonaises et américaines Victoria a dessiné un lieu unique, sobre par son architecture mais aussi chaleureux et convivial par ses couleurs.



Un café unique et fait maison

L'histoire de Blondie commence donc en 2018, dans les montagnes de Jinotega au Nicaragua. Accompagnés de producteurs Tanguy et Tom y ont rencontré des acteurs locaux qui leur ont appris la complexité de la plantation du café.

Depuis près de 6 ans ils travaillent main dans la main avec Félix, agronome nicaraguayen, qui cultive et analyse ces plantes pour atteindre la perfection en tasse.

Les grains sont sélectionnés avec soin avec comme priorité le goût. Ils sont ensuite torréfiés de façon légère et artisanale, directement chez Blondie. Cette cuisson, plus respectueuse du produit, permet de développer lentement les saveurs des grains sans les altérer pour en faire ressortir le meilleur.



En plus des grains venant de leur finca du Nicaragua, la gamme proposée chez Blondie vient aussi d'Amérique du Sud (Colombie, Guatemala, Brésil) et d'Afrique (Ethiopie). Elle est sans cesse en mouvement, au fil des saisons, liée aux dates de récoltes des cafés.

On y retrouve notamment le blend maison de Blondie, "Coelo", paradis en latin. Née de l'assemblage de quatre cafés, la recette a été travaillée pendant des années pour obtenir l'espresso parfait. Pour arriver à ce résultat, Tom torréfie chaque café séparément, d'une façon douce également appelée "medium light", afin d'extraire les meilleures saveurs de chacun. Cette torréfaction permet de conserver les arômes les plus subtils du café, tout en gardant une belle longueur en bouche.

Une street-food fraîche et gourmande inspirée de New-York

Outre le café, torréfié par Tom et servi par Johan Renaut, ancien barista du café Dior et 3ème finaliste de l'édition 2022 de la Brewers Cup, on retrouve aussi de quoi ravir les papilles, à toute heure de la journée. Des cafés au salé, chez Blondie, tout est saisonnier et pensé pour tous.

C'est la Cheffe pâtissière Marine Zerbib qui a pensé la carte de Blondie. Après avoir été cheffe pâtissière dans les plus grandes maisons (Pierre Hermé, Yann Couvreur, Groupe Frenchie) elle opère aujourd'hui en tant que consultante.



Pour Blondie, Marine a pensé une carte gourmande qui gravite autour du café. La pâtissière a imaginé des desserts à base de café ou qui se marient avec différents types de café, travaillés comme des accords mets vins. Cookie au sésame noir et au chocolat au lait (3,50€), marbré individuel avec cœur ganache chocolate (4,50€), banana bread au café recouvert d'un crumble au café sur le dessus (3,50€), verrine de tiramisu (4,50€)... La cheffe nous donne l'eau à la bouche, tout en se différenciant des autres coffee shops parisiens.





Pour l'offre salée, Blondie s'est inspiré de la street-food des Etats-Unis, en hommage à l'expérience américaine des co-fondateurs.

On y retrouve des egg buns au saumon ou au pastrami, des sandwiches signatures comme le Crousti Banh (8€) au poulet frit, coriandre, emmental et carottes râpées avec sauce teryaki, mais aussi des salades plus légères comme celle à la stracciatella, fraises, tomates, menthe et salade iceberg (9€).



INFORMATIONS PRATIQUES

Blondie est ouvert de 8h à 19h du lundi au samedi

<https://www.cafeblondie.com/>