



# PRINCESSE CAFÉ

ca n a l s a i n t m a r t i n

**À DEUX PAS DU CANAL  
SAINT-MARTIN, NICHÉ  
AU CŒUR D'UN PARIS VIBRANT,  
PRINCESSE CAFÉ S'IMPOSE COMME UN  
LIEU DE VIE OÙ CHACUN SE DONNE  
RENDEZ-VOUS. DU PETIT-DÉJEUNER AUX  
PREMIÈRES HEURES DU SOIR, JULES  
BLOT PROPOSE UNE CUISINE**

---

**À LA CROISÉE DE LA STREET-FOOD ET  
DE LA GASTRONOMIE AVEC  
POUR SEUL MAÎTRE MOT,  
LE PARTAGE.**

# LE LIEU

En véritable globe-trotter et passionné, Jules Blot est parti à la découverte du monde et de ses saveurs pour imaginer un lieu qui lui ressemble. Intime et conviviale, l'adresse du 32 rue Bichat où se dressent 25 couverts intérieurs redonne vie aux souvenirs de voyages de Jules ;

délicatement distillés entre les murs.  
La terrasse ensoleillée compte 20 places.

Fraîchement redécoré et réaménagé, Princesse Café s'est mué dans une ambiance industrielle moderne et chaleureuse, avec toujours quelques touches pop qui ont fait sa renommée. Un mug

à l'énergie de Britney Spears, un poster de Cher, les Princesses des années 70 aux années 2 000 participent à la magie du lieu. Avec une salle entièrement repensée pour accueillir plus d'aficionados, le mobilier fidèle aux couleurs chaudes et nuances tendres, donne à ce lieu toute sa singularité.

Une nouvelle page qui s'écrit désormais aussi au rythme de manifestations culturelles comme l'exposition temporaire de la série de gravures abstraites de Katrin Bremermann, de soirées musicales ou des événements privés qui font bouger les corps et vivre l'esprit.



« MA VOLONTÉ AVEC PRINCESSE CAFÉ EST DE CRÉER UN ESPACE DE PARTAGE ET DE DÉCOUVERTE, QUE L'IDENTITÉ DU LIEU SE FASSE À TRAVERS NOS COLLABORATIONS, NOS CLIENTS ET L'ÉNERGIE DU QUARTIER. »



# UNE CUISINE RÉCRÉATIVEMENT BIEN SOURCÉE

Ici, la Princesse, c'est la cuisine. La carte propose des spécialités exclusives et faites maison, concoctées à base de produits frais, aux goûts suaves et intenses. Mets de saison, arrivages en circuit courts, vins bio, Jules Blot joue le jeu du naturel.

Aux classiques du brunch, marque de fabrique de la maison qui a concocté un potato bun renfermant tout le savoir-faire aérien d'une recette traditionnelle népalaise

– terres d'origine du Chef – s'ajoutent des assiettes bistro-bonomiques bien léchées. L'oeuf Bénédictine à la truffe et aux champignons (11€); l'incontournable Princesse cheeseburger (13€) ; le breakfast sandwich avec bacon, œuf au plat et sa sauce secrète au cheddar (12€).

Pour les becs sucrés, un Lost Sando caramel en mode pain perdu, avec sa brioche japonaise caramel et praliné (9€) ; un cheesecake démentiel kumquat (8€) ; un brownie indécent de plaisir, ganache crème fouettée amande (8€)

ou un yaourt coco vegan à l'eau de rose et pistache caramélisées (6€).

# MIXOLOGIE ET VINS NATURELS

Tous les vins de la carte ont été sélectionnés avec soin et passion par Fleur Godart, princesse du collectif Vins & Volailles.

Une sélection bien ficelée de vins respectant la vigne, la nature du raisin, et les gens, en adéquation avec la philosophie du lieu qui fait si bien rimer simplicité et convivialité.

Côté cocktails, Jules Blot a imaginé des recettes éclectiques en revisitant les classiques et en faisant la part belle aux spiritueux français ; le Spritz Princesse avec du vin blanc nature et du pop mate (8€) ; le Camiscus à base d'hibiscus, de Lillet et de rhubarbe (8€) ; ou encore l'Amaretto Sour où l'amaretto se marie au citron et sirop d'érable (8€).





# LE BAL DES RÉSIDENCES

**SE RÉINVENTER**, verbe :  
repenser le passé pour inventer le futur.

Véritable électron libre, Jules Blot ne boude pas le plaisir de s'ouvrir à de nouveaux horizons pour faire bouger son restaurant. Pour la première fois, et parce que la cuisine est toujours une affaire de partage, le maître des lieux accueillera dès 2023

des résidences de Chefs aux univers  
bien distincts.

La force de cette collaboration. Pendant 3 mois, les Chefs pourront laisser libre court à leur imagination et exprimer tout leur talent à travers cinq plats sous forme de tapas qui s'ajouteront aux incontournables de la maison. Une proposition culinaire unique, s'accompagnant d'une recommandation accords mets/vin minutieusement pensée.

« NOUS VOULONS ÉVOLUER AVEC NOS CLIENTS, NOTRE CONCEPT EST ENCORE EN TRAIN DE S'ÉCRIRE »

julesblot



# THOMAS COUPEAU

A partir de janvier, c'est Thomas Coupeau qui prendra sa place en cuisine, l'espace d'un instant. Biberonné à la cuisine dans le restaurant vietnamien de ses parents à La Rochelle, le jeune trentenaire, qui chérit autant la street food que les bistrotis parisiens,

incarne la nouvelle garde des chefs qui ont la cote.

Avec des plats régressifs et proustiens, qu'il twiste à sa bonne guise, Thomas met un point d'honneur à travailler avec des produits locaux et de qualité.

Un point d'accroche essentiel aux valeurs de Princesse Café.



## LA CARTE DE THOMAS COUPEAU CHEZ PRINCESSE CAFÉ (disponible de Janvier à Mars)

Saint-Jacques à cru, potimarron,  
bergamote, pollen

Boudin, oeufs de truite,  
spicy apple ketchup

Shiitake, pomme, mont d'or,  
seaweed cracker

Faux filet, topinambour, poire,  
radicchio, beurre noisette

Saint-Jacques roll, gochujang,  
mayo-omelette, ciboulette

