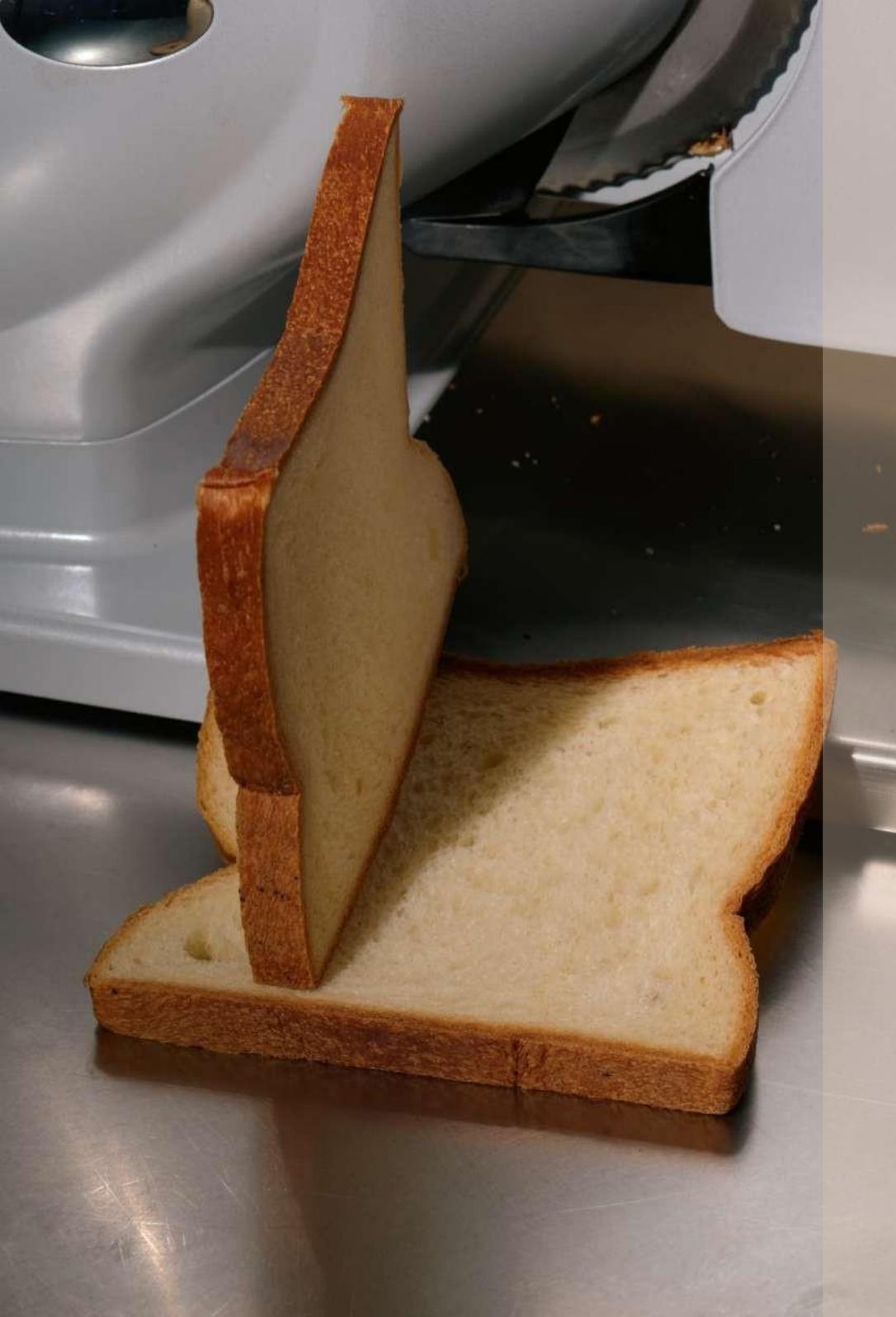


vandal



VANDAL, LE DWICH DU 19ÈME QUI DONNE LA DALLE

Bienvenue chez **Vandal**, la sandwicherie de poche qui redonne au sandwich ses lettres de noblesse, sans fioritures ni compromis. Dans ce spot brut et minimaliste du 19^e arrondissement, **Paul Landre** et sa partenaire **Alix Devallois** ont donné vie à un rêve de toujours: proposer des casse-croûtes parfaitement maîtrisés, travaillés comme des bombes de saveurs, et centrés sur l'essentiel. Ici, on mange bien, et on y revient, encore et encore.



UN PROJET MÛRI, UNE PASSION AFFIRMÉE

C'est l'histoire d'un rêve qui prend son temps. **Paul Landre**, tombe dans les cuisines dès l'adolescence, entre bistrot et établissements étoilés, il fait notamment ses armes au sein du groupe Racines. Mais très vite, il se rend compte que cette voie formatée n'est pas faite pour lui. Il préfère sortir du cadre, "vandaliser" les conventions et explorer une gastronomie plus libre, plus instinctive.

L'un de ses déclics ? Son passage à **L'Agapé**, où il découvre le travail du légume sous une nouvelle forme, marqué par l'influence de l'époque Passard. Paul affine sa vision, une cuisine brute et directe, avec une maîtrise totale du produit. Après une remarquable expérience au **Petit Keller**, Paul est prêt à se lancer. Avec **Alix**, il crée **Vandal**, une sandwicherie qui transforme un déjeuner sur le pouce en une véritable expérience.

DES SANDWICHES POUR LES PURISTES DU DWICH

Chez **Vandal**, chaque sandwich raconte une histoire singulière, avec des saveurs bien calibrées et une attention maniaque portée aux détails. **Le pain, élément central**, est conçu par **Union Boulangerie**, et chaque recette est associée à un type de pain précis. Le pain de mie, moelleux et délicat, est utilisé pour les recettes froides, tandis que le "hero bread", une sorte d'interprétation de viennoise ultra-légère et aérienne, sublime les créations chaudes. Les recettes, elles, jouent sur l'équilibre parfait entre générosité et maîtrise.



- #1** **Spicy Sardines** : Sardines, pickles, légumes croquants, mayo sriracha... un clin d'œil au banh-mi qui cogne là où il faut.
- #2** **Boulettes** : Boulettes de volaille fondantes, sauce tomate maison bien douce, ketchup maison et crème de parmesan. Une recette qui reconforte autant qu'elle impressionne.
- #3** **Veggie** : Champignons marinés, avec un houmous de tofu, des cacahuètes caramélisées, un œuf mariné légèrement cuit, une touche de harissa, et des croûtons pour le croquant. Une explosion de textures et de saveurs qui subliment l'offre végétarienne.
- #4** **Œuf rémoulade** : céleri rémoulade pour la fraîcheur, praliné sésame noir pour la douceur, oeufs de poissons et un œuf mariné qui apporte la touche finale de gourmandise.
- #5** Et pour finir sur une note sucrée, un **crumble pommes-crème mascarpone**, régressif, simple et addictif.





DU VRAI, DU BON, (PRESQUE) TOUS LES JOURS

Pas de blabla, pas de superflu. Chez **Vandal**, on vient pour se régaler, seul, en duo, entre potes ou en famille. On teste, on revient, et on finit par vouloir goûter toutes les recettes, juste parce qu'elles méritent d'être explorées. C'est brut, c'est sincère, et c'est tout ce qu'on attend d'un bon dwich. Ouvert du lundi au vendredi midi, on prie pour quelques événements de week-end, parfait pour un moment de chill avant/ pendant / après la ballade aux Buttes Chaumont. Vraie lieu de quartier, Vandal ne mérite qu'à être notre futur QG.

MIMILAMISME ENVELOPPANT

Brut et minimaliste en apparence, le lieu dévoile une chaleur inattendue grâce à ses teintes sable doux. Son design aux lignes précises capte immédiatement le regard, tandis que l'atmosphère enveloppante – entre odeurs alléchantes et légère buée sur la devanture – invite à savourer son dwich bien au chaud. Une vision signée **Maxime Scheer**, fondateur de **Cent 15 Architecture**, une agence engagée et reconnue par son approche durable et son esthétique pensée pour tous. Privilégiant des matériaux naturels et une mise en œuvre précise Maxime parvient toujours à créer des espaces aussi fonctionnel qu'inspirants.



Vandal

INFORMATIONS PRATIQUES

CARTE

Sandwichs à la carte - 10 €

Formule sandwich, boisson - 13 €

Formule sandwich, dessert - 14 €

Formule sandwich, boisson, dessert - 16 €

Sandwich petite faim - 5 €

VANDAL

56 rue des Alouettes - Paris 19

Ouvert du lundi au vendredi midi

*ouverture prochaine samedi midi**

CRÉDIT PHOTOS

Mickael Bandassak