



11-14 MAI 2023
GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE

LA
CHAMBRE
BLEUE
DANI GARCIA

**DANIA GARCIA, CHEF ANDALOUS ÉTOILÉ, QUI
SIGNE LA CHAMBRE BLEUE, SON PREMIER
RESTAURANT EN FRANCE, PARTICIPERA A TASTE
OF PARIS 2023**

Il y a quelques semaines, Dani Garcia dévoilait son premier restaurant en France au cœur de [Maison Delano Paris](#), hôtel particulier du XVIIIe siècle, dans le 8ème arrondissement de Paris. Du 11 au 14 mai, Dania Garcia partagera sa passion pour la cuisine andalouse à Taste of Paris



Pour cette 8ème édition placée sous le signe de la découverte, **Dani Garcia** fait partie de la nouvelle génération à rejoindre l'aventure **Taste of Paris**. Avec **Maison Delano Paris**, tout nouveau fleuron de l'hôtellerie de luxe parisienne, et son restaurant **La Chambre Bleue**, il présente depuis le 1er avril ses créations ibériques aux parisiens et visiteurs des quatre coins du monde.



Lors de cette nouvelle édition du festival culinaire le plus attendu, les visiteurs auront l'occasion de découvrir certains des plats de Dani Garcia avec la queue de boeuf en brioche (*Oxtail Brioche*) en entrée ; l'anguille fumée, tomate nitro, ajoblanco et gelée de poivrons rouges grillés au charbon de bois en plat ; et la "fraîcheur d'andalousie" - pistaches, oranges, sorbet au thé à la menthe - en dessert.

La Chambre Bleue

Cœur vibrant de **Maison Delano Paris**, le nouveau restaurant de Dani Garcia se dévoile autour et au sein de la cour de l'hôtel particulier du XVIIIe servant d'écrin à l'hôtel. L'enfilade de salons, les cuisines ouvertes, le bar central et les deux caves à vins, sertissent la cour qui prolonge le restaurant en une confortable salle à manger, se couvrant en hiver, et à ciel ouvert l'été.



L'expérience gastronomique de La Chambre Bleue par Dani Garcia débute par une série d'entrées faisant la part belle au jambon ibérique de bellota ou le carpaccio de ventrèche de thon. Viennent ensuite des mets faisant honneur au registre andalous, poissons frais à la demande et paellas créatives.

En grand amateur de thon rouge, le chef de Marbella inclut une section dédiée à cette délicatesse marine, notamment le trio de tartares de thon et les croquettes surmontées d'une fine tranche de thon crue.

La carte des mets de La Chambre Bleue est complétée par une carte des vins passant en revue les plus belles régions viticoles et une carte de cocktails puisant leur inspiration dans l'œuvre de Picasso, avec 10 cocktails portant le nom de 10 toiles peintes par l'artiste durant sa Période Bleue.



Dani Garcia

Déjà à la tête d'une dizaine de tables à travers le monde, de Marbella à New York en passant par Doha, Londres et Madrid, Dani Garcia s'offre une incursion dans le paysage gastronomique français pour y faire rayonner son savoir-faire et son interprétation de la cuisine espagnole en prenant la tête des cuisines de Maison Delano Paris avec son nouveau concept, La Chambre Bleue. Avec une capacité de quelques 170 couverts, La Chambre Bleue marque une nouvelle étape dans l'expansion internationale de Dani Garcia.

[La Chambre Bleue - Maison Delano Paris](#)

4 rue d'Anjou, 75008 Paris
Ouvert tous les jours de 7h à 2h
Tel +33 1 83 96 88 70

Taste of Paris

Du 11 au 14 mai 2023
au Grand Palais Éphémère - place Joffre, 75007
Paris Pour réserver : <https://paris.tastefestivals.com/>

À PROPOS DE GRUPO DANI GARCIA

Connu à l'international pour son style décontracté et son approche innovante, le groupe Dani García est né d'une vision avant-gardiste, alliant l'amour de la bonne cuisine à un sens raffiné du bon goût, partagée par Dani García et ses partenaires, Laura et Javier Gutierrez. Le groupe Dani García se définit par ses valeurs fondamentales de respect, de loyauté, de travail d'équipe et de créativité, ainsi que par sa capacité à développer de nouvelles marques, concepts et formats culinaires adaptés à divers canaux et publics cibles, imaginant des expériences faisant la part belle à la polyvalence et la créativité uniques du chef andalou. Ces valeurs et atouts commerciaux permettent de réaliser le rêve de Dani García d'étendre sa vision culinaire à tous les foyers, en Espagne comme ailleurs. Les marques de restauration actuelles du groupe sont BiBo (Madrid, Tarifa, Doha et Londres), Lobito de Mar (Marbella, Madrid et Doha), Dani Brasserie du Four Seasons Hotel Madrid, Leña (Marbella et Madrid), Babette, Alelí, Kemuri et Tragabuches à Marbella, et El Coleccionista, dernière ouverture à Madrid, basée sur

des cocktails de haute cuisine. Dani García a canalisé sa passion pour la haute cuisine, la cuisson à la flamme, et l'hospitalité au Smoked Room, espace unique et exclusif où tout le concept repose sur les grillades au charbon de bois et les produits fumés. Ce concept innovant, qui n'est ouvert que depuis six mois, a déjà été récompensé par le Guide Michelin avec deux macarons, un exploit historique. Le groupe comprend également l'Atelier Dani García, le centre R&D du chef à Marbella, et La Gran Familia Mediterránea, sa dernière grande entreprise de restauration numérique, avec des cuisines à Marbella, Málaga, Madrid, Barcelone, Sabadell, Séville, Valence, Alicante, Elche, Almería, Grenade, Cordoue, La Corogne, Palma et Valladolid. Fin 2021, Dani a ouvert son nouveau concept Casa Dani à New York, marquant la dernière aventure du chef dans la Big Apple. Dans les mois à venir, le groupe devrait poursuivre son expansion internationale, avec des ouvertures de restaurants aux États-Unis et au Moyen-Orient.

A PROPOS DE MAISON DELANO PARIS

L'emblématique Delano, lancé à Miami en 1995, renaît à Paris avec la toute première Maison Delano Paris. Situé au 4 rue d'Anjou, dans un ancien hôtel particulier du XVIII^e siècle sublimé par l'architecte d'intérieur Lázaro Rosa Violán, l'hôtel dispose de 56 chambres dont 19 suites, d'un restaurant franco-andalou animé doté d'une vaste terrasse dans la cour historique, ainsi que d'un magnifique bar à cocktails. Ouvert à Miami dans les années 90, le mythique Delano fut longtemps le rendez-vous des voyageurs à la recherche d'une expérience unique dans un décor à l'épure luxueuse et intime. Alliant décontraction et sophistication, Maison Delano distille un art de vivre qui ne manquera pas de séduire les habitués de la première heure comme la nouvelle génération en recherche de nouvelles expériences. Idéalement situé au cœur du Faubourg Saint Honoré, quadrilatère du luxe parisien, Maison Delano Paris réinterprète l'ADN de Delano : un service attentif et décontracté, l'assurance de se sentir chez soi partout, une invitation à être soi-même tout en échappant à son quotidien... À la fois cocon douillet et lieu de vie vibrant, savant mélange de convivialité et de sophistication, Maison Delano Paris s'inscrit dans son époque, offrant aux parisiens comme aux voyageurs un concept d'art de vivre à part entière.