

MICHELINE



MICHELINE, CHIC ET RUSTIQUE :

La nouvelle adresse des
Bistrots Pas Parisiens avec
le chef Gilles Goujon aux
commandes de la cuisine.



Niché dans l'ancienne gare du Pont de Sèvres, un lieu chargé d'histoire, Micheline propose une expérience de bistrot emmenée par le chef trois étoiles Gilles Goujon.

Avec Micheline, les Bistrots Pas Parisiens transforment une adresse historique en un bistrot à l'ambiance feutrée. Cette gare, inaugurée en 1889 lors de l'Exposition Universelle de Paris, a traversé les époques, des débuts du chemin de fer à la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, elle fait peau neuve en devenant le terminal d'une Cuisine traditionnelle de partage.

HALTE SUR L'HISTOIRE !



Micheline n'est pas choisi au hasard. Il fait référence aux autorails légers en caoutchouc créés par Michelin dans les années 1930, qui ont marqué l'histoire des chemins de fer en France.

Située au bord du pont de Sèvres, cette ancienne gare du 19e siècle, avec ses grandes fenêtres en arc et ses murs en pierre et brique, offre une vue panoramique à 360° sur la Seine et ses environs. Après quatre ans de travaux, le bâtiment a été métamorphosé mais préservé. Avec ses boiseries, sa décoration chinée et son ambiance, Micheline nous sort du train-train quotidien.

Ici, les murs sont tapissés de portraits anciens, chinés à travers la France, où chaque visage semble murmurer : "Bienvenue, installez-vous.". Des dessins de polo et des portraits d'animaux, encadrés de façon un peu kitsch, rappellent une époque où l'on aimait afficher son style avec audace. Partout, des trophées, harnais, et selles racontent l'histoire de Claude Solarz (associé historique des Bistrots Pas Parisiens et ancien grand joueur de polo), dont les souvenirs habitent les murs. Banquettes en cuir marron patinées, objets chargés d'histoire, laissez-vous transporter.

UNE CARTE BISTROT DE PARTAGE, SIGNÉE GILLES GOUJON



En cuisine, c'est le Chef trois étoiles et Meilleur ouvrier de France, Gilles Goujon qui prend les rennes. Avec un menu unique où tout les mets se partagent, les convives ont le choix entre deux plats à chaque escale, renouvelé au fil des semaines et des saisons. La carte s'inspire des grands classiques français avec une cuisine d'antan, simple et parfaitement exécutée, où l'on retrouve toute la générosité et la gourmandise du lieu. On y retrouvera de grands classiques comme la blanquette de veau à l'ancienne ou le bœuf bourguignon, mais aussi les desserts de l'enfance.



Pour Stéphane Rotenberg, Micheline est plus qu'un restaurant, c'est un lieu où le temps semble suspendu. Il explique :

« Nous voulions offrir un endroit authentique, qui respire le vécu, comme si vous mettiez un pied dans un club de polo d'une autre époque »



MICHELINE

À propos des Bistrots Pas Parisiens

Les Bistrots Pas Parisiens, ce sont 12 adresses qui font bouger les alentours de la capitale. Nichés à quelques minutes du tumulte parisien, les 11 restaurants et la boulangerie sont un hommage à la cuisine et au savoir-faire français. Leur point commun ? L'envie de rendre accessible à tous la cuisine de chefs, pour certains étoilés. À retrouver aux bistrots Splash & Chez Monix à Asnières, Sapristi à Rueil-Malmaison, Saperlipopette à Puteaux, Bistrot Top Chef à Suresnes, Bistrot Pas Parisien à Colombes, Là-Haut à Suresnes, La Pas Parisienne en Normandie, Papa Pool à Clamart, Podium rue Linois au coeur de Paris, Tata Yoyo à La Garenne-Colombes et à la boulangerie Perlin Tatin à Rueil-Malmaison. Un maillage dans les Hauts-de-Seine qui n'a pas fini de s'étendre avec une nouvelle ouverture d'ici octobre à Rueil Malmaison.

Informations Pratiques :

site web : <https://www.bistrot-micheline.fr/>
instagram : @bistrot_micheline



Contacts presse :

BUREAU DE PRESSE
PASCALE VENOT

Ségolène Dera
segolene@pascalevenot.fr
06 61 17 50 81

Blandine Sanson
blandine@pascalevenot.fr
06 17 07 76 26