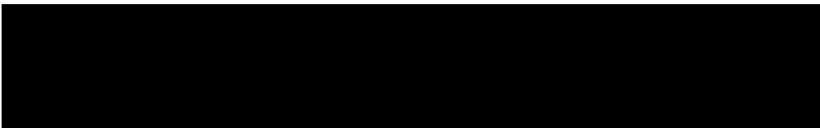




BISTROTS PAS PARISIENS



*La famille Pas Parisiens est très fière d'accueillir **Rémi Lasnier**, le nouveau Chef du magnifique bistrot de Colombes : le Bistro de Paris.*

Après un parcours classique, Rémi Lasnier démarre un cursus à l'école Ferrandi, il réalise alors son apprentissage au restaurant l'Epi Dupin dans le 6^e arrondissement de Paris puis au ministère de l'Agriculture. Après ses études, le jeune Chef démarre sa carrière en tant que commis auprès du Chef Yannick Alléno, au sein du très prestigieux restaurant 3 étoiles Le Meurice où il apprend **la rigueur et le feu d'un service**.

Après cette première expérience en Palace, il part s'installer en Bourgogne et devient demi-chef de partie au restaurant l'Espérance, restaurant doublement étoilé du Chef Marc Meneau auprès de qui il gagnera en confiance et en caractère.

De retour à Paris, il enchaîne les **établissements prestigieux**. Il part faire ses armes au restaurant l'Arome (1 étoile) avec le Chef Thomas Boullault puis accepte un poste de sous-chef au Sofitel Le Faubourg au restaurant Le Blossom aux côtés du Chef Alexandre Auger où il affine sa **technique de management**.

Et c'est en 2022, après de nombreuses expériences enrichissantes, que le jeune Chef de 29 ans accepte de prendre la direction des cuisines du Bistro de Paris au sein du groupe Les Bistrots Pas Parisiens.

Un challenge de taille qu'il est impatient de relever !

Avec ses 3 salons et près de 100 couverts, le Bistro de Paris est un lieu dont se dégage une âme toute particulière. Créé en 1907, ce lieu mythique, chargé d'histoire, **voit s'ouvrir une nouvelle page avec le Chef Rémi Lasnier**. Une cuisine simplement bonne réalisée à partir de produits frais, issus de l'agriculture française, à l'image des autres restaurants du groupe.

Une renaissance au sein de la famille Pas Parisiens qui laisse place à la **nouveauté et aux surprises**.

Informations pratiques