MICHELINE : la table incontournable de l'automne se trouve à Sèvres !

par Gilles Gougon



MICHELINE

À Sèvres, Micheline célèbre une cuisine française généreuse et réconfortante, dans le décor singulier de l’ancienne gare de la ville. Une adresse où l’automne et l’hiver se vivent autour d’une grande table, entre recettes de tradition, produits de saison et plaisir de partager. Dans une atmosphère chaleureuse et enveloppante, les plats se dégustent ensemble, au rythme d’une cuisine de caractère et d’un art de recevoir pensé pour prolonger les moments de convivialité.



Installée dans l'ancienne gare de Sèvres, Micheline conjugue le charme d'un lieu chargé d'histoire à une interprétation contemporaine de la cuisine française.

Plus qu'un restaurant, la maison cultive un véritable esprit de bistrot, où l'on se retrouve en famille ou entre amis pour savourer une cuisine généreuse, se resservir et prendre le temps de profiter de l'instant.

Sous la direction du chef triplement étoilé Gilles Goujon, accompagné de Yoanne Flament, chef exécutif des Bistrots Pas Parisiens, la maison fait dialoguer recettes de tradition et créations de saison, avec une attention particulière portée aux produits, aux cuissons et aux assaisonnements. Un travail tout particulier est également mené autour des sauces, qui occupent une place centrale dans la carte. La majorité des plats sont pensés pour être partagés, dans un esprit de générosité et de convivialité qui invite à se retrouver autour de la table.



La cuisine française, entre tradition et réconfort

À l'arrivée des premiers frimas, Micheline célèbre une cuisine française généreuse et réconfortante, où les recettes de tradition côtoient des interprétations plus personnelles. Ici, le plaisir est autant dans l'assiette que dans le partage : les plats arrivent au centre de la table, servis dans de belles casseroles en fonte, pour que chacun puisse se servir et profiter d'un moment chaleureux. Une cuisine sincère et gourmande, qui réveille les souvenirs et donne envie de s'attarder.



Parmi les nouveautés de cette saison, le poulpe à partager façon matelote et crème de maïs, la cuisse de canard confite et compotée d'oignons, le cassoulet à partager ou encore le lieu jaune en croûte d'herbes, sauce beurre blanc. Côté entrées, la salade de pommes de terre de Mamie Lulu fait son apparition, tandis que la mousse au chocolat, à déguster directement à la cuillère dans son plat, prolonge cet esprit de gourmandise et de partage jusqu'au dessert.

Pour profiter pleinement de cette cuisine généreuse, Micheline propose un menu à 44 €, comprenant une entrée, un plat et un dessert, ainsi qu'un menu déjeuner à 29 €, servi le midi sur le même format.

Pour terminer, les desserts prolongent cette partition gourmande, à l'image des fraises patientées au sucre, olives Taggiasche et glace vanille, dessert signature de Gilles Goujon avec lequel il a obtenu sa première étoile Michelin.



Une cuisine de transmission et de savoir-faire, qui revisite les classiques avec justesse et fait de chaque repas un moment de plaisir partagé, idéal pour réchauffer les tables de l'automne et de l'hiver.





Une maison de caractère à 10 minutes de la Porte Maillot

Plus qu’une adresse gastronomique, Micheline s’inscrit dans un lieu singulier : l’ancienne gare de Sèvres, transformée en une maison sur trois niveaux, à seulement 10 minutes de la Porte Maillot.

Bois, cuir, mobilier soigneusement choisi et lumière tamisée composent un décor enveloppant, où l’on se sent immédiatement à l’aise. L’architecture et la décoration dialoguent avec l’histoire du lieu pour créer une atmosphère à la fois authentique, élégante et profondément chaleureuse. Un cadre qui invite à ralentir, à se retrouver et à profiter pleinement de la table.

À quelques minutes de Paris, Micheline se prête aussi bien à un déjeuner qui s’étire qu’à un dîner entre amis ou à une grande tablée familiale. On s’y retrouve pour partager de généreux plats, faire circuler les casseroles et prolonger les conversations dans une ambiance conviviale. Une maison de caractère où la cuisine de chefs rencontre l’art de recevoir, avec un même plaisir : celui d’être ensemble.

PAS PARISIENS
LES BISTROTS

LES BISTROTS PAS PARISIENS



Associés à Stéphane Rotenberg, Les Bistrots Pas Parisiens comptent aujourd'hui 16 adresses qui font bouger l'Ouest parisien depuis plus de dix ans. Leur ambition : rendre accessible la cuisine de chefs, dont certains étoilés, comme Glenn Viel, Danny Khezzar ou Gilles Goujon.

Hommage à la gastronomie française, les établissements du groupe évoluent au fil des saisons et cultivent chacun leur identité, avec un même goût pour les beaux produits, la générosité et le plaisir de recevoir. Des adresses devenues des rendez-vous incontournables pour les épicuriens en quête d'une cuisine de qualité dans des lieux singuliers et accueillants.

INFORMATIONS PRATIQUES

INFORMATIONS PRATIQUES MICHELINE

2 Grande Rue, 92310 Sèvres

01 77 37 86 87

www.bistrot-micheline.fr/la-carte/