

Les Bistrots Pas Parisiens signent une nouvelle adresse au cœur du Hangar Y à Meudon



PAS PARISIENS
LES BISTROTS



MLLE CÉLESTE, UN NOUVEAU LIEU DE VIE AU BORD
DE L'EAU, NICHÉ AU CŒUR DE LA FORÊT

Après avoir fait rayonner leur vision de la restauration à travers plusieurs adresses emblématiques, Les Bistrots Pas Parisiens posent leurs valises au Hangar Y, à Meudon, et donnent une nouvelle vie à l'ancien restaurant Les Roseaux. Baptisé Mlle Céleste, ce nouvel établissement devient la 15^e adresse du groupe, qui poursuit son développement avec deux nouvelles ouvertures annoncées d'ici la fin de l'année.





Mlle
Céleste
PAR YOANN CONTE

Une nouvelle histoire pour un lieu emblématique

AVEC MLLE CÉLESTE, LES BISTROTS PAS PARISIENS
ENTREPRENNENT UNE VÉRITABLE RENAISSANCE DU LIEU.



Nouvelle identité, nouveau chef 2 étoiles, nouvelles équipes en salle : l'établissement est entièrement repensé pour s'inscrire dans l'univers du groupe. Dans un écrin naturel exceptionnel, entre forêt, lac et patrimoine, Mlle Céleste imagine une nouvelle façon de vivre le restaurant : un lieu où l'on vient autant pour déjeuner ou dîner que pour profiter d'une journée au grand air, prolonger un verre en terrasse ou célébrer les grandes occasions.

Une parenthèse nature au cœur du Grand Paris

Installé au cœur du parc du Hangar Y, le restaurant se découvre au milieu des arbres, au bord de l'eau et à l'écart de l'agitation urbaine. Le parking du parc facilite son accès et permet d'imaginer une escapade à la journée : promenade dans les jardins, découverte des œuvres d'art, visite du Hangar Y, déjeuner ou dîner chez Mlle Céleste, avant de prolonger l'expérience autour d'un verre à la guinguette.



Yoann Conte signe la carte de Mlle Céleste



Pour accompagner cette nouvelle identité, Mlle Céleste confie sa carte au chef Yoann Conte, figure emblématique de la gastronomie française. Doublement étoilé au Guide Michelin et élu Cuisinier de l'année 2024 par Gault&Millau, Yoann Conte apporte son regard et sa personnalité à la cuisine de cette nouvelle adresse.

Avec cette signature, Mlle Céleste affirme une nouvelle ambition culinaire, portée par l'exigence d'un chef reconnu et par une cuisine qui entend donner davantage de caractère aux produits et à la carte.

Cette collaboration s'inscrit pleinement dans l'esprit de Mlle Céleste : proposer une expérience gastronomique vivante et accessible, dans un cadre naturel exceptionnel, où la cuisine vient prolonger l'expérience du lieu.

Mlle Céleste, bien plus qu'un restaurant

Dès cet automne, Mlle Céleste proposera un brunch haut de gamme le dimanche, avec une attention particulière portée aux familles. Pendant que les parents profiteront d'une table élégamment dressée et d'un service soigné, les enfants disposeront d'un espace entièrement pensé pour eux, avec jeux, menu dédié et personnel d'encadrement.

La cuisine sera également appelée à évoluer avec la signature du chef Yoann Conte, qui viendra apporter sa personnalité et davantage de caractère à la carte et aux produits.



Puis, lorsque l'hiver s'installera, Mlle Céleste changera de décor pour se transformer en véritable station de ski au cœur de l'Île-de-France, entourée d'un marché de Noël et d'une carte imaginée pour la saison. Une métamorphose qui promet de faire du lieu une destination particulièrement spectaculaire pendant les fêtes.

Enfin, la terrasse sera entièrement réaménagée d'ici l'été 2027, avec l'ambition d'en faire un espace de vie haut de gamme, chaleureux et confortable, pensé pour profiter du lieu du matin jusqu'au soir.



Mlle
Céleste
PAR YOANN CONTE

PAS PARISIENS

LES BISTROTS

Le groupe Le groupe Les Bistrots Pas Parisiens



Associés à Stéphane Rotenberg, Les Bistrots Pas Parisiens comptent aujourd'hui 15 adresses qui font bouger l'Ouest parisien depuis plus de dix ans. Leur point commun : 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 sont devenus les rendez-vous incontournables des épicuriens.

INFORMATIONS PRATIQUES

Ouverture : 6 jours sur 7 (fermé lundi),
du mardi au dimanche

Menu : 39,99 € (entrée, plat, dessert), élaboré à partir
de produits frais et de viandes d'exception de la Maison
Metzger, également proposées à la carte.

Adresse : Hangar Y, 9 Av. de Trivaux, 92190 Meudon
À 15 minutes de la porte Maillot

PRESS KIT

https://www.instagram.com/mlle__celeste/