



Informations pratiques

Ground Control
81, rue du Charolais
75012 Paris
Horaires :
mer – jeu : 12h – 00h
ven – sam : 12h – 1h
dim : 12h – 22h30



Smash Reverse Bun par Ch'ti Ground



American Croq' par Will's Deli



Mozza-croque in carrozza par Solina

Food-express continue dans l'assiette

Les restaurants de Ground Control revisitent le croque-monsieur

En parallèle de l'exposition *Food-express – Photographies d'une cuisine en mouvement*, présentée à Ground Control jusqu'au 5 octobre, l'expérience se savoure aussi dans l'assiette. Pendant un mois, les **neuf comptoirs culinaires** du lieu réinventent le croque-monsieur, ce grand classique de la gastronomie populaire et de la restauration ferroviaire.

Neuf recettes exclusives, pensées par les chefs de Ground Control, pour prolonger le voyage de l'exposition jusque dans les menus.

Neuf croques, neuf destinations gourmandes

Chaque comptoir propose sa version, entre clin d'œil à ses origines et créativité culinaire, transformant le croque-monsieur en véritable carte d'embarquement gustative :

Solina : Mozza-croque in carrozza – sandwich pané garni de mozzarella et mortadelle, servi sur roquette et tomates cerises.
12€

Coin-Op : Le Croq Asia – poulet effiloché au soja, pickles de carotte et daïkon, concombre, fromage fondu.
9€

Kalimera : Croque Kalamata – aubergine grillée, feta, tapenade d'olives et menthe fraîche sur pain de campagne.
10€

Burning Naan : Burning Croque – béchamel au butter chicken, poulet mariné et cheddar fermier.
12€

Ch'ti Ground : Smash Reverse Bun – jambon blanc, bacon grillé, emmental, pickles d'oignons rouges.
9,50€

La Résidence : Croque soudanais – pain au fenugrec, béchamel saté, oignons confits, poulet halal et emmental.
12€

Bouboule : Croque bourguignon – pain brioché, effiloché de bœuf bourguignon, légumes fondants et sauce au vin.
8,50€

Will's Deli : American Croq' – pastrami, cheddar, oignon rouge et poivron, pickles.
12€

Little Drop : Croque poulette – poulet rôti, Saint-Nectaire et béchamel au bouillon de volaille.
10€

Dans le décor de Food-express

Cette offre s'inscrit dans l'ambiance immersive de l'exposition ***Food-Express - Photographies d'une cuisine en mouvement***, présentée dans la cathédrale de Ground Control après Arles en 2024. Consacrée à la restauration ferroviaire, elle invite le public à prendre place dans un wagon reconstitué, entouré d'archives prêtés par le groupe SNCF, la fondation Orient Express et Newrest Wagons-Lits.

Entre projections d'images et éléments de décor, l'expérience culinaire se double d'une traversée sensible et gourmande de l'histoire des repas sur rails.

groundcontrolparis.com/project/food-express/

À propos de Ground Control

Plus qu'un lieu, Ground Control est une expérience culturelle riche et engagée.

Niché à proximité de la Gare de Lyon, dans une ancienne halle de tri postal de la SNCF, cet espace est un véritable carrefour où se rencontrent des personnes de tous horizons, où les idées se croisent et où l'innovation jaillit.

C'est aussi un lieu d'expérimentation et d'expression où la culture, l'écologie, la solidarité et les acteurs du changement sont à l'honneur.

Chiffres clés : superficie totale de 6 500 m² - 900 000 visiteurs/an - 350 événements organisés par an.

groundcontrolparis.com



Burning Croque par Burning Naan



Croque Asia par Coin-Op



Croque Bourguignon par Bouboule



Croque Kalamata par Kalimera



Croque Soudanais par la Résidence



Croque Poulette par Little Drop

© photos : Ground Control/N.H