

LA MACHINE À COUDES : NOUVEAU CHAPITRE, NOUVEAU CHEF, NOUVELLE AMBIANCE



La Machine à Coudes : Nouveau chapitre, nouveau chef, nouvelle ambiance

Le 1er octobre 2024 - A
Paris -

La Machine à Coudes, véritable institution à Boulogne depuis plus de 13 ans, a été fondée par Marlène Alexandre Buisson, une ancienne avocate passionnée de gastronomie, qui a décidé de se lancer dans cette aventure avec amour.

Ce restaurant, devenu un lieu incontournable pour les amateurs de cuisine raffinée, incarne l'engagement de Marlène pour l'authenticité, l'élégance et la convivialité.

Une expérience culinaire Unique

Aujourd'hui, La Machine à Coudes s'offre un nouveau souffle avec l'arrivée du talentueux Chef Rémi Braflan.

Un chef dont la créativité et la maîtrise des produits de saison subliment chaque plat.

Fort de sa renommée, Rémi apporte sa touche unique à la cuisine française raffinée, en y intégrant des influences caribéennes, un clin d'œil à ses origines guadeloupéennes.

Rémi Braflan se distingue par son approche innovante et ses créations surprenantes qui transcendent les saveurs traditionnelles.

Dans ses menus, chaque ingrédient est minutieusement sélectionné, provenant de producteurs locaux tels que la Ferme de Clavisy ou Terroir d'Avenir, renforçant ainsi l'authenticité et la richesse de sa cuisine.

Rémi met un point d'honneur à sublimer les produits de saison, qu'il transforme avec ingéniosité pour ravir les palais les plus exigeants.

L'utilisation d'ingrédients inédits, témoigne de son audace créative. Ses plats révèlent un équilibre parfait entre tradition et exotisme, offrant à chaque convive une véritable aventure gustative.

Des accords Mets et Vins, ou Mets et Rhums

La Machine à Coudes va au-delà de la simple expérience culinaire en proposant des menus dégustation, accompagnés de vins naturels ou en biodynamie, soigneusement sélectionnés par Marlène, la propriétaire.

Pour ceux en quête d'une expérience encore plus audacieuse, des accords mets et rhums agricoles sont proposés, pour une immersion sensorielle totale.

Chaque dégustation est pensée pour éveiller tous les sens et offrir un moment d'exception.

Une table référencée dans les plus grands guides

La Machine à Coudes bénéficie déjà d'une reconnaissance certaine, notamment par sa présence dans plusieurs guides prestigieux, dont le Guide Michelin.

Cette reconnaissance témoigne non seulement de la qualité exceptionnelle de sa cuisine, mais également de l'ambiance élégante et chaleureuse du lieu, qui participe à rendre chaque repas mémorable.

Menus et expérience familiale

En soirée, découvrez le menu gastronomique en 6 temps à 75 €, ou savourez le menu déjeuner en 3 temps à 36 €, disponible du mardi au samedi, midi et soir.

Le samedi midi, le restaurant propose également un repas gastronomique pour les enfants à 19 € (plat et dessert) ou 25 € (entrée, plat, dessert), ainsi qu'un menu 5 temps à 55 € pour les parents.



Un lieu où gastronomie et convivialité se rencontrent

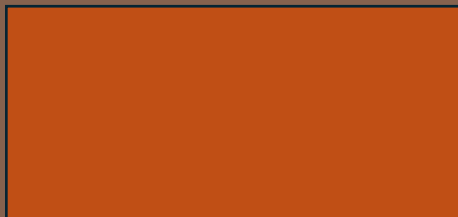
La Machine à Coudes est bien plus qu'un simple restaurant : c'est un lieu de partage, où chaque visite est une découverte, une invitation à explorer des saveurs inattendues.

La passion de Rémi Braflan pour une cuisine authentique et audacieuse, alliée à l'hospitalité chaleureuse de Marlène, fait de La Machine à Coudes un incontournable pour les amateurs de gastronomie.



Venez célébrer ce renouveau culinaire avec nous !

La Machine à Coudes
57 rue Yves Kermen, 92100 Boulogne-Billancourt
Téléphone : +33 6 75 42 45 37
Email : lamachineacoudes@gmail.com
Pour plus d'informations, visitez notre site : www.lamachineacoudes.fr



RETROUVEZ

TOUS LES

VISUELS

SARAH GERLICHER COMMUNICATION

4, rue Camille Claudel,
92110, CLICHY

sarahgerlicher@gmail.com
92110

[Privacy](#)
[Imprint](#)
[Se désinscrire](#)