


[NOTICIAS](#)
[GASTRO](#)
[VINOS](#)
[DESTILADOS](#)
[ESPACIOS](#)
[RECETAS](#)
[INFOGRAFÍAS](#)
[MARKET](#)

[Inicio](#) > [ESPACIOS](#) > [Maison Mélie, nuevo restaurante francés en el centro de Madrid](#)
[ESPACIOS](#)

## Maison Mélie, nuevo restaurante francés en el centro de Madrid

 Por [Redacción](#) · junio 17, 2019 · 0

947 views

[Compartir en Facebook](#)
[Compartir en Twitter](#)
[G+](#)
[P](#)
[Me gusta 4](#)


Colabora con la APU a través del MARKET de Noticias Gourmet

Maison Mélie es el nuevo restaurante francés que llega al centro de Madrid y que trae un nuevo concepto gastronómico que combina una boulangerie y patisserie tradicional francesa con un **"boutique restaurant"** estilo bistro. Ubicado en la calle Génova 11, además de ofrecer una variedad de menús y platos para todos los gustos, destaca por sus panes y pasteles franceses, al estilo tradicional del país galo.

Maison Mélie tiene dentro de su oferta gastronómica un conjunto de cartas y menús especiales tanto para una comida de negocios como para una merienda entre amigos. Su restaurante abre para desayunos, comidas, cenas y brunch durante el fin de semana, proponiendo un buen ambiente para disfrutar de las delicias francesas.

En 1894, Mélie Denancé abrió una pequeña panadería en el pintoresco pueblo de Honfleur, Francia. Tras el éxito de The Bagatelle Concept en Londres, el bisnieto de Mélie, Jacky G. Lesellier, y su socio financiero, Michel Glas, llegan para introducir en Madrid lo mejor de la cocina francesa. Maison Mélie nace de una unión perfecta entre la cocina tradicional y las técnicas culinarias más contemporáneas.



Bodegas Tobía #conAlmadeAutor

[ETIQUETAS](#)
[JACKY G. LESELLIER](#)
[MAISON MÉLIE](#)
[MICHEL GLAS](#)

### CATEGORÍAS

[DESTILADOS](#) 7

[ESPACIOS](#) 216

[GASTRO](#) 157

[INFOGRAFÍAS](#) 6

[NUESTROS PRODUCTORES](#) 28