

# BURGUNDY by Matthieu

Lundi 25 octobre se tenait la cérémonie des Trophées de la Gastronomie & des Vins organisée par le Groupe Progrès en collaboration avec les Toques Blanches Lyonnaises. À l'occasion de cette soirée, 12 trophées ont été remis dont celui du « **Chef Espoir de l'Année** » par **Matthieu Girardon**, Chef du Burgundy **by Matthieu**.

« **Chef Espoir de l'Année** »  
aux Trophées  
de la Gastronomie & des Vins



## **MATTHIEU GIRARDON** - Portrait de Chef -

---



Matthieu est issu d'une famille de passionnés. Son père est tour à tour Chef de cuisine puis traiteur et ouvre son propre restaurant à Feurs : le Bouchon du Forez qui propose une cuisine lyonnaise traditionnelle. Sa mère est au service. Matthieu fait ses premières classes auprès de son père, en l'observant puis en l'aidant dans les cuisines de ses établissements.

Diplômé d'un CAP de Boulangerie, c'est la cuisine gastronomique qui intéresse depuis toujours Matthieu. Il quitte rapidement le cocon familial pour intégrer des établissements de renom et faire son apprentissage. Son parcours est jalonné de belles adresses et rythmé de rencontres toutes plus enrichissantes les unes que les autres. Il passe par L'Oustal del Barry dans l'Aveyron au côté du Chef Rémi Simon, L'Auberge de l'Onde de Patrick Zimmermann en Suisse, Le Kilimandjaro du Chef Glenn Viel à Courchevel, puis La Caravelle de Glenn Viel, un bistrot de luxe à Bonifacio. Il suit Alexandre Luquet dans l'ouverture de son restaurant gastronomique à Aigle en Suisse. Et sera enfin recruté par Maxime Meilleur de La Bouitte, 2 étoiles Michelin à l'époque, pour débiter comme Chef de partie et devenir sous-chef dès le premier été.

Matthieu tisse des liens privilégiés avec René et Maxime Meilleur de La Bouitte, établissement qui obtient une troisième étoile en 2015. Il est le bras droit des Meilleur durant 5 ans : ils établissent ensemble les cartes du restaurant et travaillent de concert avec les sommeliers de ses propres ailes et met toute son identité au service de la cuisine du BURGUNDY by Matthieu.



## - Une cuisine centrée sur le produit -

---

Matthieu est un Chef qui travaille à l'instinct.

**Sa cuisine est brute, nature, précisément axée sur le produit.** Les plats évoluent avec les saisons, les arrivages et les envies du Chef.

**La carte des vins est centrée sur la Bourgogne** essentiellement en Côte de Beaune, Côte de Nuits et Chablis. Une carte des vins exceptionnelle riche de quelques 1 000 références en 80 domaines des appellations Villages jusqu'aux grands crus les plus prestigieux. Les accords mets & vins sont discutés à table en compagnie des sommeliers.

*Carte et menus à découvrir sur [burgundybym.fr](http://burgundybym.fr)*



### INFOS PRATIQUES

---

*Ouvert tous les jours midi et soir  
sauf le mardi et le mercredi*  
24 Quai Saint-Antoine 69002 Lyon  
[www.burgundybym.fr](http://www.burgundybym.fr)

---