

David Gallienne ouvre le restaurant OSCAR au Musée des impressionnistes de Giverny



Annoncé en début d'année, **OSCAR**, le nouveau restaurant de **David Gallienne** à **Giverny**, ouvrira ses portes le **29 mars** prochain. C'est tout naturellement que le chef ambassadeur passionné de sa région - aux commandes de l'hôtel-restaurant **Le Jardin des Plumes** (1 étoile au guide Michelin ; 3 Toques et 15/20 au Gault&Millau) depuis maintenant trois ans, et de ses chambres de caractère bucoliques **Ô Plum'Art** - a été choisi pour imaginer l'offre culinaire de ce haut lieu de l'impressionnisme.

Niché au cœur des jardins enchanteurs du **Musée des Impressionnistes de Giverny**, **Oscar** promet d'être une destination culinaire et culturelle à part entière. Ce nouveau lieu de vie, situé au sein du **village historique de Claude Monet** se veut être un prolongement naturel du musée, un **hommage vibrant à l'art de vivre à la française**, et plus particulièrement à l'esprit de convivialité et de générosité qui caractérise la **Normandie**.

A la carte : une **cuisine "bistrotière"**, expression de la **gastronomie française traditionnelle, revisitée avec audace et créativité**. Un voyage gourmand où les produits du **terroir normand** jouent le premier rôle, et où la **signature végétale** du cuisinier s'exprime à travers des assiettes généreuses, souvent composées à partir du potager du **Jardin des Plumes**.

PRESS KIT



Décoré par **Annabelle Fesquet**, le **végétal** tient aussi une place centrale au sein du restaurant. En salle (150 couverts) ou en terrasse (50 couverts), chaque espace est une invitation à l'éveil des sens dans un jardin aux mille et une senteurs.

La carte des boissons, quant à elle, fait la part belle aux **cocktails**. Supervisées par **Juliette Oblet**, mixologue du **Jardin des Plumes**, les créations aux **notes végétales** - dont chacune porte le nom d'un tableau ou d'un membre de la famille de Claude Monet - soulignent la volonté d'Oscar de fusionner art, histoire et gastronomie, dans un hommage continu à l'**héritage culturel de Giverny**.

Oscar est ainsi plus qu'un restaurant, c'est un **rendez-vous des arts** contribuant à l'atmosphère vivante et dynamique de cette **destination incontournable**. Des **animations, concerts et DJ sets** viendront ponctuer les saisons, faisant de ce **nouveau spot le cœur battant de la région normande**, tant pour les touristes de passage que pour les locaux.

Une immersion totale au cœur de la gastronomie locale, visant à enrichir l'expérience des visiteurs et faisant de Giverny une **escapade pour les amateurs d'histoire, d'art et de bonne cuisine**, à seulement 45 minutes de Paris.

Tout en aspirant à libérer le village de son image muséale pour en faire un lieu festif, ancré dans le tissu local, une fenêtre ouverte sur le monde, en plein cœur de la Normandie.

"Je suis enchanté de collaborer avec le Musée des Impressionnistes de Giverny pour donner vie à ce projet excitant - déclare le Chef David Gallienne. Nous avons imaginé en ce lieu différentes offres culinaires, autour d'une gastronomie pour tous : du salé au sucré, en passant par la mixologie et l'art de recevoir à la française. Une palette qui reflète l'esprit créatif du mouvement impressionniste et l'atmosphère culturelle du musée. Oscar sera aussi un lieu de vie festif, rythmé aussi par des soirées événementielles à destination des locaux."

-

Restaurant OSCAR par David Gallienne

Musée des impressionnistes de Giverny

99, rue Claude Monet, 27620 Giverny

Ouverture prévue le 29 mars 2024

