

DOSSIER DE PRESSE 2026

BURGUNDY

by Matthieu





COMMUNIQUÉ DE PRESSE
MARS 2026

BURGUNDY BY MATTHIEU : DEUX ANS ÉTOILÉ, L'EXCELLENCE S'INSCRIT DANS LE TEMPS

Deux ans après avoir décroché sa première étoile, le Chef Matthieu Girardon confirme son excellence et conserve son étoile au Guide Michelin 2026. Une reconnaissance qui s'inscrit dans la durée et vient saluer la constance, l'exigence et la sensibilité d'une cuisine en perpétuelle évolution au Burgundy by Matthieu, à Lyon.

« Cette étoile est le fruit d'un travail exigeant et passionné. En 2024, elle représentait une consécration personnelle et une reconnaissance immense pour moi et pour les équipes qui œuvrent à mes côtés depuis le début de l'aventure du Burgundy by Matthieu. Deux ans plus tard, la maintenir est un défi quotidien. Cette distinction nous engage chaque jour à rester exigeants, créatifs et sincères. C'est une fierté renouvelée, qui nous pousse à donner le meilleur de nous-mêmes au service de nos clients. » Matthieu Girardon

Depuis plus de six ans désormais, Matthieu Girardon imprime sa signature culinaire au cœur de la presqu'île lyonnaise. Sa cuisine, « moderne décomplexée, personnelle et très aboutie techniquement » (Guide Michelin) s'affine, gagne en maturité, tout en conservant cette ligne directrice essentielle : mettre la technique au service du goût.

Produits soigneusement sourcés, liens privilégiés avec des producteurs majoritairement locaux, travail précis des jus et des sauces, maîtrise des cuissons et des textures... Chaque assiette reflète une recherche d'équilibre et d'émotion.

Une étoile qui s'inscrit dans le temps

Conserver son étoile Michelin est une reconnaissance. Elle récompense non seulement la créativité du Chef, mais aussi la régularité et l'engagement des équipes en cuisine comme en salle.

Une cuisine d'une grande finesse

La carte du Burgundy by Matthieu se réinvente au rythme des saisons, des arrivages et des inspirations du Chef. Quatre expériences sont proposées aux convives : le Menu Déjeuner, le Menu Découverte, le Menu Intuition et le Menu Dégustation.

Le Burgundy by Matthieu est également une véritable maison de vins. Enrichie au fil des années, la cave rassemble aujourd'hui plus de 1 000 références issues d'une sélection d'environ 80 domaines en Côte de Beaune, Côte de Nuits et Chablis. Véritable hommage à la Bourgogne, elle explore ses terroirs des appellations Villages aux crus les plus prestigieux. Les accords mets et vins, pensés en étroite collaboration entre la cuisine et l'équipe de sommellerie, sont travaillés avec précision pour offrir une harmonie sans fausse note.

INFOS PRATIQUES

Ici, tout commence par une atmosphère. La douceur d'une lumière, la générosité d'un geste, la promesse d'un moment qui s'installe. Le Burgundy by Matthieu n'impose rien : il invite. À goûter une cuisine qui allie précision et liberté. À découvrir des vins qui racontent la Bourgogne tout en s'ouvrant au monde. À partager surtout le plaisir simple d'être ensemble, autour d'une table vivante.



LYON, QUAI SAINT ANTOINE

Ville de gastronomie par excellence, Lyon déploie un patrimoine culinaire et culturel qui fait d'elle l'une des capitales mondiales du goût. Entre ses traboules secrètes, ses places animées et ses collines chargées d'histoire, la cité rhodanienne a toujours cultivé un art de vivre où se croisent mémoire et modernité. Ici, les bouchons racontent l'âme populaire, les toques étoilées témoignent de l'excellence, et les marchés rythment le quotidien. Lyon est une ville qui mange, qui boit, qui partage. Une ville qui inspire.

C'est dans cet environnement singulier que prend place Burgundy by Matthieu, au cœur d'un quartier vivant qui concentre toutes les vibrations de la ville. Les façades aux teintes chaudes, la Saône qui déroule son cours tranquille, les quais où se croisent habitants et voyageurs composent une toile de fond foisonnante. Les terrasses bruissent de conversations, les boutiques dévoilent leurs trésors, et chaque coin de rue semble inviter à la découverte. Ici, le patrimoine n'est pas figé : il se réinvente chaque jour au rythme de ceux qui l'habitent.

Parmi les lieux emblématiques qui donnent toute sa personnalité au quartier, le marché du quai Saint-Antoine tient une place à part. Véritable scène de vie lyonnaise, il déploie dès l'aube ses étals colorés où se côtoient maraîchers, fromagers, fleuristes et pêcheurs.

Les odeurs de fruits mûrs se mêlent aux parfums d'herbes fraîches, le croquant des légumes rivalise avec l'onctuosité des fromages, et le chant des commerçants ponctue l'animation joyeuse. Ce marché, à la fois populaire et exigeant, reflète l'essence même de Lyon : une ville où le produit est au centre de tout.

Face à son restaurant, ce marché est bien plus qu'un simple lieu d'approvisionnement pour le chef Matthieu Girardon. C'est une source inépuisable d'inspiration, un rendez-vous régulier où l'on vient non seulement choisir des produits, mais aussi capter des énergies, des idées, des envies.

Chaque rencontre avec un producteur, chaque geste observé, chaque couleur aperçue sur un étal peut devenir l'étincelle d'un plat. Dans son travail, le cuisinier transpose alors cette vitalité en cuisine, transformant la richesse brute du marché en compositions précises et élégantes.

Ainsi, l'assiette servie chez Burgundy by Matthieu est le reflet de ce dialogue permanent entre la ville, le quartier et son chef. Lyon l'inspire par son histoire, le quartier par sa vivacité, et le marché du quai Saint-Antoine par la force de ses produits.

C'est de cette alchimie que naît une gastronomie qui appartient pleinement à son territoire, mais qui s'ouvre aussi à l'universel.





MATTHIEU GIRARDON

Issu d'une famille où la cuisine est une histoire de vie, Matthieu Girardon grandit à Feurs, dans l'effervescence du Bouchon du Forez, le restaurant tenu par ses parents. Son père, chef de cuisine, et sa mère, également du métier, lui transmettent très tôt le goût du travail bien fait, la rigueur du geste et la générosité de la table. Il se forme d'abord en boulangerie, un métier qu'il admire pour sa précision et son exigence, avant de se tourner vers la gastronomie, où il trouve un champ d'expression plus vaste.

La disparition de son père le pousse à conjuguer apprentissage et responsabilité, soutenant sa mère dans la gestion de la maison familiale tout en poursuivant sa formation. Cette période forge sa ténacité et son sens du devoir.

Après quelques expériences dans de belles maisons, L'Oustal del Barry en Aveyron puis L'Auberge de l'Onde en Suisse, il affine son savoir-faire auprès de Glenn Viel, d'abord au Kilimandjaro à Courchevel, puis à La Caravelle en Corse. Trois années intenses durant lesquelles il découvre une cuisine de haute précision, mais aussi l'importance du rythme, du collectif et du plaisir.

La suite de son parcours l'amène à croiser Alexandre Luquet en Suisse, avant de vivre l'expérience la plus marquante de sa carrière auprès de René et Maxime Meilleur à La Bouitte.

Pendant six années, il gravit les échelons jusqu'à devenir leur véritable bras droit, partageant leur vision d'une gastronomie à la fois ancrée, sincère et poétique.

C'est à cette époque qu'il rencontre Hervé Kratiroff et Éric Versini, propriétaires du Burgundy Lounge à Lyon. Trois ans durant, ils lui proposent de reprendre la maison. En 2019, Matthieu accepte : le restaurant devient Burgundy by Matthieu, scellant le lien entre ses racines lyonnaises et la maturité culinaire qu'il a patiemment construite au fil des années.

Aujourd'hui, Matthieu Girardon incarne une génération de chefs à la fois rigoureux et ouverts, pour qui la cuisine doit avant tout rester un espace de plaisir et de transmission. Ses assiettes traduisent la mémoire d'un parcours, la justesse d'un geste et l'inspiration quotidienne qu'il puise dans le marché du quai Saint-Antoine, juste en face de sa cuisine.

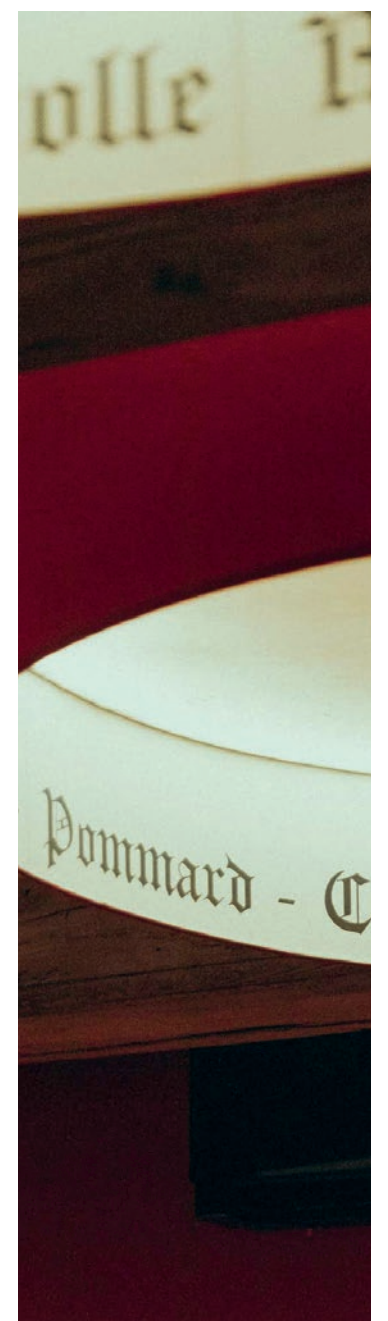
EXPÉRIENCE

Le Burgundy by Matthieu se découvre sur le quai Saint-Antoine, là où le marché s'anime, où la Saône murmure et où la ville respire. En franchissant la porte, le bruit du quai s'efface pour laisser place à une atmosphère douce et apaisée. Les vieilles pierres, les poutres apparentes et la lumière tamisée créent un décor à la fois vivant et intemporel.

La maison s'organise en plusieurs espaces, chacun avec son caractère. Autour de la cuisine ouverte, la grande table d'hôtes offre le spectacle du service : les gestes précis, les casseroles qui tintent, les assiettes qui se dessinent. Quelques marches plus bas, une salle plus intime plonge dans la quiétude, bercée par la présence rassurante des bouteilles. Sur la mezzanine, une paroi de verre dévoile une impressionnante collection de vins : un mur lumineux, presque hypnotique.

Partout, les tables nappées de blanc, les fleurs séchées et la lumière dorée composent un décor feutré, accompagné d'un fond de jazz discret.

Le service, mené par une équipe jeune et souriante, allie précision et naturel. Rien d'affecté ici : de la bienveillance, de l'attention, et ce ton juste qui met immédiatement à l'aise.





Le repas s'ouvre souvent sur quelques amuse-bouches inspirés de Lyon, légers clins d'œil à la ville. Puis vient le pain maison, façonné par le pâtissier et servi chaud, à partager, un geste simple, convivial, presque familial.

Les plats s'enchaînent avec générosité, rythmés par la saison et l'instinct du chef. Les sauces sont servies à table et la saucière laissée à disposition, comme un clin d'œil aux maisons de tradition. Chaque assiette joue sur les contrastes : le croquant et le fondant, le chaud et le froid, la douceur et la vivacité.

Le plateau de fromages, riche d'une vingtaine de variétés, prolonge le voyage au cœur des terroirs. Un pré-dessert rafraîchissant précède un dessert construit dans le même esprit que la cuisine : lisible, équilibré, avec juste ce qu'il faut de surprise.

Enfin, les mignardises - fruit, chocolat, caramel - ponctuent le repas sur une note joyeuse.

La cave, entièrement dédiée aux vins de Bourgogne, est un monde à part. Mille références patiemment sélectionnées racontent des histoires de vignerons, de climats et de millésimes. Laura, la sommelière, en parle avec simplicité et passion. Ses mots rendent le vin accessible, vivant, proche de ceux qui l'écoutent.

Et lorsque le café ou le digestif arrive, le temps semble suspendu.

Le jazz continue de flotter, les lumières se font plus douces, et l'on quitte la maison avec la sensation d'avoir vécu un vrai moment de plaisir, simple, sincère et lumineux, à l'image du Burgundy by Matthieu.





IDENTITÉ CULINAIRE





l'univers de Matthieu Girardon s'est construit pas à pas, entre héritage et ouverture.

Quand il reprend la maison en 2019, il s'appuie sur six années passées à La Bouitte auprès de René et Maxime Meilleur, une école de rigueur et d'humilité. Il en garde un sens aigu du produit, du goût vrai, et ce respect profond de la nature et du geste juste. Ses premières créations s'inspirent alors des montagnes, des poissons de lac, des produits du terroir — un prolongement naturel de son parcours savoyard.

Avec le temps, sa cuisine s'émancipe. Il trouve sa propre voie, plus instinctive, plus libre, centrée sur le plaisir avant tout : le plaisir de cuisiner, de goûter, d'assembler, de surprendre.

Plus question de se limiter à un territoire ou à un répertoire : Matthieu s'autorise tout, du moment que le produit l'inspire et que le résultat émeut. Sa carte vit au rythme des saisons, de la météo, de ses envies et même des échanges avec les clients. Chaque jour, le menu se réécrit à l'aveugle, selon l'intuition du moment.

Sa cuisine, c'est celle du mouvement.

Elle joue sur les textures et les températures, fait se rencontrer la douceur et la puissance, la rondeur et la vivacité. Elle transforme un produit simple en expérience unique, en donnant à chaque plat une lisibilité, une énergie, une émotion.

La technique est là, solide, mais jamais démonstrative : elle s'efface pour laisser parler la sincérité du goût.



À ses côtés, Charly Juguet, son second, traduit cette signature avec une complicité naturelle. Ensemble, ils composent comme on dialogue : avec confiance, curiosité et respect.

Pour lui, la cuisine n'est pas seulement un métier, c'est une école de vie. Respecter, encourager, faire grandir, voilà sa manière de former et d'inspirer.

L'identité culinaire de Matthieu, c'est aussi une façon d'être chef : responsable, attentif à tout. Il valorise les produits dans leur intégralité et travaille en confiance avec un réseau fidèle de producteurs, notamment ceux du marché du quai Saint-Antoine, juste en face du restaurant.

Ainsi se dessine la cuisine de Matthieu Girardon : instinctive mais précise, moderne mais lisible, ouverte mais exigeante. Une gastronomie qui parle de nature, d'humanité et de plaisir, où chaque assiette raconte un instant, un souvenir, une émotion.

Enfin, il y a la transmission, un pilier essentiel de son parcours. Formé au contact de sa famille, Matthieu transmet à son tour : aux apprentis, aux jeunes cuisiniers, aux personnes en reconversion.



VALEURS



Élégance contemporaine

La cuisine de Matthieu Girardon est à son image : claire, actuelle, sans détour. Chaque assiette allie justesse et créativité, joue avec les textures, les contrastes et la saison. Rien de démonstratif, juste l'envie de faire bon, beau et vrai. Une cuisine lisible, précise, où la technique s'efface derrière le plaisir.

Convivialité simple et raffinée

Au Burgundy by Matthieu, on aime recevoir avec naturel. Le pain se partage, les sauces se versent à table, les sourires s'échangent sans façon.

Ici, l'élégance ne rime pas avec distance : le service est attentif, les gestes sont soignés, mais toujours dans la détente. Une gastronomie vivante, généreuse, qui met tout le monde à l'aise.





Dialogue universel

La cave parle la langue de la Bourgogne, mais son accent est ouvert au monde.

Le chef s'amuse à marier les grands vins bourguignons avec tous les produits, d'ici ou d'ailleurs, pour prouver qu'ils peuvent s'accorder à toutes les saveurs.

Ce dialogue entre terroir et liberté donne à la maison son ton unique : celui d'une adresse curieuse, ouverte, toujours en mouvement.

Le Burgundy
by Matthieu
est une maison libre,
élégante
et chaleureuse,
où la précision
d'un grand chef
rencontre la
simplicité d'un vrai
moment de table.
Un lieu
où la Bourgogne
inspire, sans jamais
enfermer.







INFORMATIONS PRATIQUES

LE BURGUNDY by Matthieu
24 quai Saint Antoine | 69002 Lyon, France

+



