

MAISON
SAINT-CRESCENT
- Fondée en 1995 -
La Table Lionel Giraud




La Cave à Vins et à Manger de la Maison Saint-Crescent distinguée par deux toques Gault&Millau



À Narbonne, le bistrot de Lionel Giraud affirme une autre idée de la convivialité, entre cuisine de partage, culture du vin et engagement collectif...

À Narbonne, la Maison Saint-Crescent poursuit son histoire avec une nouvelle reconnaissance pour l'une de ses expressions les plus chaleureuses. La **Cave à**

Vins et à Manger, le bistrot de la maison portée par **Lionel et Aurélie Giraud**, vient d'être distinguée par **deux toques Gault&Millau**.

Une récompense qui salue un lieu à part dans l'écosystème **Saint-Crescent**, moins formel que la **table gastronomique deux étoiles Michelin**,

mais habité par la même exigence de produit, d'accueil et de sincérité.

Pensée comme un bistrot de cœur, La Cave à Vins et à Manger n'a rien d'une adresse annexe. Elle incarne un autre rythme de la maison, plus spontané, plus direct, plus familial. Ici, la pierre, les grandes tablées et l'esprit cave composent un décor propice aux retrouvailles, aux déjeuners complices, aux dîners entre amis, aux moments qui se prolongent autour d'un verre et d'un plat réconfortant. **Lionel Giraud** le résume avec simplicité :

« Nous l'avons imaginé comme le bistrot que nous aimerions trouver, où que l'on aille. »



Dans l'assiette, cette intention prend la forme d'une cuisine franche, généreuse et profondément ancrée dans son territoire. Charcuteries, fritures, grignotages, plats traditionnels à l'accent régional, produits d'Occitanie, poissons de criée, viandes mijotées, desserts de mémoire ou classiques revisités dessinent une offre lisible, gourmande et rassurante, sans jamais renoncer à la précision. Le Menu de la Cave, proposé à 35 euros, complète une carte pensée pour le partage et la régularité du plaisir, dans cet équilibre rare entre simplicité apparente et vrai savoir-faire de chef.

Cette distinction Gault&Millau vient reconnaître ce positionnement singulier. La Cave à Vins et à Manger est un bistrot, mais un bistrot tenu par une maison de cuisine. Une adresse où le produit reste central, où la cuisson ne triche pas, où l'assaisonnement a du sens, où chaque plat garde le goût de ce qu'il est. Dans son avis, le guide salue d'ailleurs un « vrai bistrot de chef », capable de magnifier les racines françaises et régionales à travers une cuisine accessible, vivante et juste.



Le vin occupe naturellement une place essentielle dans cette expérience. Adossée à La Cave à Vin de la Maison Saint-Crescent, riche de près de 2 500 références disponibles sur place ou à emporter, La Cave à Manger cultive un rapport décomplexé et attentif à la bouteille. Le conseil fait partie intégrante de l'accueil. Il ne s'agit pas d'impressionner, mais d'accompagner, de faire découvrir, de créer l'accord juste avec le moment, le plat, l'envie, le budget. La région y tient une place

de choix, sans fermeture, avec cette curiosité qui permet à chaque table de trouver son propre chemin dans le verre.

Au-delà de la récompense, ces deux toques viennent aussi saluer l'engagement d'une équipe. À la Maison Saint-Crescent, l'exigence ne se limite pas à la haute gastronomie. Elle traverse l'ensemble du lieu, depuis La Table Lionel Giraud jusqu'à La Cave à Vins et à Manger, dans une même façon d'accueillir, de transmettre et de travailler. Sourcing local, respect des saisons, lutte contre le gaspillage, attention portée aux producteurs, aux pêcheurs, aux artisans, aux clients comme aux collaborateurs composent une ligne de conduite quotidienne. Le bistrot en est l'expression la plus conviviale, mais non la moins engagée.



Cette philosophie, Lionel Giraud l'a construite autour d'une idée simple, presque fondatrice : conjuguer savoir-être et savoir-vivre. Savoir-être, c'est aller au contact du territoire, comprendre les produits, respecter ce que la nature offre à l'instant présent. Savoir-vivre, c'est recevoir avec justesse, cuisiner sans ostentation, choisir la générosité plutôt que la démonstration, faire d'un repas un moment de lien. À La Cave à Vins et à Manger, cette vision trouve une évidence particulière. On y vient pour bien manger, bien boire, partager, mais aussi pour retrouver cette forme d'hospitalité qui donne à une adresse son supplément d'âme.

Avec ces deux toques, La Cave à Vins et à Manger confirme ainsi sa place dans le paysage gastronomique narbonnais et occitan. Celle d'un bistrot de chef, sincère et vivant, où la gourmandise reste immédiate, mais où chaque détail raconte le travail d'une maison. Une maison familiale, enracinée, exigeante, portée par une équipe qui défend chaque jour une certaine idée du restaurant : généreuse, humaine, territoriale et profondément habitée.

Informations pratiques

La Cave à Vins et à Manger – Maison Saint-Crescent

68 avenue du Général Leclerc

11100 Narbonne

Ouverture indiquée : du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner.

Menu de la Cave : 35 euros.

Une carte est également proposée.

À propos de Lionel Giraud

À Narbonne, le chef doublement étoilé au Guide Michelin, Lionel Giraud, défend une cuisine inspirée du vivant, nourrie par les paysages occitans, les produits du Golfe du Lion, les cueillettes et le travail de la fermentation. Dans sa maison, la création culinaire s'envisage comme une lecture sensible des saisons, des écosystèmes et de l'instant.



1. Une maison de destination portée par une véritable vision

À Narbonne, la Maison Saint-Crescent ne se résume pas à une table gastronomique : elle déploie un univers complet, pensé comme un lieu de vie, d'émotion et d'expérience. À travers ses différents espaces et son identité forte, elle incarne une hospitalité contemporaine, sensible et profondément ancrée dans son territoire.

2. La cuisine singulière de Lionel Giraud, entre vivant, terroir et création Chef deux étoiles, Lionel Giraud développe une cuisine libre, inspirée par les écosystèmes qui l'entourent, les produits du Golfe du Lion, les cueillettes, la fermentation et l'instant. Sa démarche donne naissance à des assiettes très personnelles, où la technique, la saison et le paysage dialoguent avec une rare cohérence.

3. Une immersion dans l'âme narbonnaise, entre héritage et modernité Découvrir la Maison Saint-Crescent, c'est aussi entrer dans un lieu qui raconte Narbonne autrement : par son histoire, sa lumière, sa nature environnante et son art de recevoir. Une adresse qui fait le lien entre mémoire, élégance et créativité, et qui propose bien plus qu'un repas : une véritable immersion dans un art de vivre.