



Le chef Cédric Burtin

invité dans l'émission Top chef

diffusée ce 25 mars 2026 !



Depuis le 4 mars,

le restaurant Cédric Burtin a rouvert ses portes dans un esprit résolument renouvelé, affirmant plus que jamais sa volonté de casser les codes.

L'établissement dévoile désormais une salle ouverte sur la cuisine,

ainsi qu'une table exclusive installée en son cœur, pensée comme une véritable expérience gastronomique immersive, sensorielle et singulière.

Ce lundi 16 mars est venu prolonger cette dynamique avec une nouvelle marque de reconnaissance majeure :

le Guide Michelin a confirmé le maintien des deux étoiles du chef.

Une distinction qui salue la constance d'un travail créatif, sincère et exigeant, et qui traduit la confiance accordée à une maison profondément engagée, portée par la passion de son territoire et l'envie de l'honorer chaque jour davantage.

L'expérience Cédric Burtin se vivra ce 25 mars 2026, sur M6 dans TopChef !



Ce 25 mars à 21h10, le Chef Cédric Burtin vous donne rendez-vous sur M6 dans l'émission Top Chef, où il participera en tant que « Chef jury invité »

dans la 17ème saison, de la célèbre émission culinaire.

Nous le retrouverons aux côtés du présentateur Stephane Rotenberg

et des Chefs principaux de l'émission :

Hélène Darroze, Stéphanie Le Quellec, Philippe Etchebest,

Paul Pairet et Glenn Viel.



Le compte à rebours est lancé et le Top départ sera bientôt donné.

La Bourgogne est appelée à soutenir son chef doublement étoilé dans cette nouvelle aventure culinaire et médiatique.

Télécommande, tablette ou smartphone en main,

l'expérience Cédric Burtin se vivra cette fois ci, sur vos écrans.

Le Chef y dévoilera une nouvelle facette de sa personnalité et, sans doute, les prémices de nouveaux projets culinaires, créatifs et bien plus encore.

En 2008, le chef Cédric Burtin choisit de s'installer

dans un lieu symbolique de sa Bourgogne natale :

le Moulin de Martorey, une bâtisse du 19^e siècle,

héritière d'un ensemble de 13 moulins établis sur l'Orbize depuis le 12^e siècle.

Ce moulin, où les habitants de Chalon-sur-Saône venaient moudre leur blé,

incarne la richesse du patrimoine historique et culturel de la région.

En y installant son restaurant,

Cédric Burtin marque son attachement à la préservation

de ce patrimoine et trouve dans ce cadre pittoresque

une source d'inspiration pour sa cuisine,

où tradition et innovation se rencontrent.

Le restaurant, à l'intérieur chaleureux mêlant bois et pierre,

propose deux ambiances distinctes : la salle du moulin,

avec ses rouages anciens, et une verrière lumineuse donnant

sur la rivière dans un cadre bucolique.

L'accueil soigné de l'équipe en salle reflète l'exigence

et la chaleur de cette adresse.

Dans sa démarche culinaire,

Cédric Burtin cultive des liens étroits avec les producteurs locaux,
ancrant sa cuisine dans une vision engagée et authentique.

Les ingrédients, soigneusement choisis,
s'accordent pour créer une symphonie de saveurs,
portées par des sauces soyeuses qui exaltent chaque bouchée.

Son menu rend hommage à une Bourgogne contemporaine,
vibrant de créativité et d'émotion,
pour une expérience gustative à la fois intense et raffinée.



3 bonnes raisons de découvrir l'univers de Cédric Burtin

- **Une table 2★ MICHELIN** : excellence culinaire confirmée en 2025, dans un écrin bourguignon singulier.
- **Une cuisine engagée et locavore** : circuits courts, savoir-faire des producteurs (Charolais, fromages locaux, herbes et légumes du coin et ferme à but de bien-être animal et zéro déchet sur place).
- **Une expérience sur-mesure** : menus “surprise” guidés par la saison et l’inspiration du Chef, pour une immersion totale dans son univers.



[Découvrir l'Univers de Cédric Burtin](#)