

MAISON
L'ESSENTIEL
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
DIJON

ouverture
MARS 2026
**DOSSIER
DE PRESSE**



”

MAISON L'ESSENTIEL :
ÉCRIRE LA SUITE, SANS RIEN
PERDRE DE L'ESSENTIEL.

S
O
M
M
A
I
R
E

MAISON L'ESSENTIEL

UNE CUISINE GASTRONOMIQUE ET CRÉATIVE

ILS SONT L'ESSENTIEL

BISTROT L'ESSENTIEL

ILS BÂTISSENT À NOS CÔTÉS & EN BREF

CONTACT



MAISON L'ESSENTIEL : ÉCRIRE LA SUITE, SANS RIEN PERDRE DE L'ESSENTIEL

DEPUIS SA CRÉATION EN 2016, LE RESTAURANT L'ESSENTIEL S'EST IMPOSÉ COMME UNE ADRESSE DE RÉFÉRENCE DE LA SCÈNE GASTRONOMIQUE DIJONNAISE. UNE TABLE RECONNUE POUR SA CUISINE SINCÈRE, PRÉCISE, LISIBLE, ET POUR L'ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE QU'ELLE CULTIVE AU QUOTIDIEN.

EN MARS 2026, APRÈS 12 MOIS DE TRAVAUX, L'ESSENTIEL OUVRE UN NOUVEAU CHAPITRE DE SON HISTOIRE AVEC SON INSTALLATION DANS UNE MAISON BOURGEOISE DE CARACTÈRE, SITUÉE AU 69 AVENUE VICTOR HUGO À DIJON. UN DÉMÉNAGEMENT MÛREMENT RÉFLÉCHI, À MOINS DE 1000 MÈTRES DE L'ADRESSE HISTORIQUE, QUI MARQUE UNE MONTÉE EN PUISSANCE TOUT EN RESTANT FIDÈLE À L'ADN DE LA MAISON.





Maison L'Essentiel, en mars 2026, se dévoile comme une maison bourgeoise élégante à l'architecture soignée et intemporelle.

Les travaux ont été menés dans le respect de l'esprit d'une maison de famille, donnant naissance à près de 200m² répartis sur deux niveaux, pensés comme une véritable maison de gastronomie et de convivialité.

Après avoir franchi la porte du 69 avenue Victor Hugo, l'une des plus belles avenues dijonnaises au départ du centre-ville, quelques marches en pierre mènent à l'accueil. On y découvre des matières enveloppantes, des teintes chaleureuses et une atmosphère immédiatement apaisante.

Le rez-de-chaussée s'articule autour de plusieurs espaces :

- une salle principale de 25 couverts,
- un espace plus confidentiel, à gauche, avec la table d'hôtes, espace dédié aux repas intimistes à proximité immédiate de la cafétéria et de la cuisine ouverte, où le chef Richard Bernigaud orchestre le service avec sa brigade.

À l'étage, une autre lecture du lieu : 20 couverts dont deux salons privatisables et modulables : des espaces pensés pour des instants conviviaux entre amis ou en famille, des déjeuners d'affaires discrets ou encore ces moments où l'on prolonge l'expérience autour de digestifs, confortablement installés dans le salon et ses fauteuils au style contemporain feutré.

Maison L'Essentiel est une maison avec une histoire, une âme et naturellement un lieu où les épicuriens se sentent chez eux.



UNE CUISINE GASTRONOMIQUE ET CRÉATIVE

La carte de Maison L'Essentiel s'inscrit dans la continuité de l'identité culinaire du Chef Richard Bernigaud, tout en gagnant en ampleur grâce à ce nouvel écrin.

On y retrouve des plats signatures devenus emblématiques, comme les escargots au beurre de persil, panais, fenouil et maïs soufflé à l'ail.

Les suggestions évoluent au fil des saisons et rendent hommage à des producteurs rigoureusement sélectionnés, partageant les mêmes exigences de qualité et de proximité.

Les pièces de bœuf, travaillées différemment selon les jours, côtoient des recettes emblématiques telles que les ris de veau à la façon du chef, toujours dans ce jeu de textures cher à la maison — fondant, croquant, crémeux.

Cette proposition culinaire est accompagnée d'un livre de cave pensé comme un prolongement naturel de la table. Il fait la part belle aux grands terroirs de Bourgogne, tout en s'ouvrant à d'autres vignobles soigneusement choisis, pour offrir des accords justes, précis et respectueux des produits.

Ouvert du mardi au samedi pour les déjeuners et dîners, les menus sont proposés à partir de 42 € le midi (3 temps) et 68 €.



”FONDANT,
CROQUANT,
CREMEUX





ILS SONT L'ESSENTIEL

Chef-proprétaire, Richard Bernigaud a construit sa cuisine à partir d'un parcours exigeant au sein de grandes maisons : Stéphane Derbord* à Dijon, Lameloise*** à Chagny, Guy Savoy** à Paris, Joël Robuchon*** à Monaco, Didier Aniès* à Saint-Jean-Cap-Ferrat et au "Vieux Saule" à Torcy chez Mr et Mme Hervé.

De ces expériences, il a conservé le sens du détail, la rigueur technique, mais aussi une volonté affirmée de proposer une gastronomie lisible, équilibrée, sans artifice.

Une cuisine guidée par la saisonnalité, le respect du produit, la justesse des cuissons et des assaisonnements.

Depuis septembre 2022, Fanny Bernigaud est devenue un pilier structurant du restaurant. Aux côtés de Richard, elle joue un rôle central dans la coordination de l'équipe, le service et la gestion du quotidien. Son sens de l'écoute, de l'accompagnement et de la gestion de la pression est aujourd'hui un atout essentiel dans ce nouveau projet. Pleinement investie dans cette nouvelle étape, elle s'affirme comme une actrice clé de l'aventure Maison L'Essentiel.

”

MAISON L'ESSENTIEL REPOSE SUR UNE CONVICTION
FORTE : UNE GRANDE MAISON EST AVANT TOUT UNE
AVENTURE COLLECTIVE.





L'ouverture de ce nouveau lieu permettra l'arrivée de nouvelles recrues, en salle comme en cuisine, renforçant une équipe déjà soudée et fidèle.

En salle, Pascal occupe le poste de Maître d'hôtel, rôle qu'il tient avec exigence et bienveillance depuis près de quatre ans. À ses côtés, Sébastien, présent depuis trois ans, incarne la continuité du service et l'esprit de la maison.

En cuisine, Jean-Baptiste, chef pâtissier arrivé en 2019, est un véritable pilier de la brigade. Sa rencontre avec Richard Bernigaud, lors de leur passage respectif chez Lameloise, s'est ensuite renforcée auprès du chef Stéphane Derbord*, donnant naissance à une collaboration durable et complice.

La transmission et la formation occupent également une place importante : Kelly a rejoint l'équipe pour trois ans dans le cadre d'un Bac Pro à l'École des Métiers – Dijon Métropole. Kaya poursuit quant à elle sa deuxième année de CAP cuisine, également à l'École des Métiers. Côté vin, Axel, conseiller sommelier formé à l'Université du Vin et à l'École des Métiers, accompagne la carte avec précision et sensibilité. Enfin, Maël, en mention dessert de restaurant à l'École des Métiers, vient compléter la brigade pâtisserie.



A photograph showing the interior of a modern bistro. On the left is a bar with a white countertop and dark stools. The main dining area features white tables with black chairs, a patterned tile floor, and large windows on the right. A chandelier with multiple white globe lights hangs from the ceiling. The text "BISTROT L'ESSENTIEL" is overlaid in white on the left side of the image.

BISTROT L'ESSENTIEL

Dès le déménagement, une autre page de l'histoire de L'Essentiel s'écrira : l'ancienne adresse du restaurant (*rue Audra*) devient : BISTROT L'ESSENTIEL.

Ce lieu chargé de souvenirs et d'émotions conserve ainsi sa vocation première : accueillir, rassembler et faire vivre l'esprit de la maison.

Pensé comme un bistrot contemporain à l'âme parisienne, le restaurant décline une version plus décontractée de L'Essentiel. Les codes du bistrot, comptoir, carrelage graphique, mobilier aux lignes sobres, y sont revisités avec une écriture actuelle et des matériaux durables, composant une atmosphère chic et conviviale, fidèle à l'identité et aux valeurs de la maison.

La carte s'adapte à ce nouveau format, laissant place à une cuisine généreuse, accessible et sincère. Un menu du midi est proposé à partir de 22 € en deux temps ou 28 € en trois temps, avec la même exigence portée aux produits et aux équilibres.

Le Bistrot L'Essentiel sera ouvert les lundis, mardis, jeudis et vendredis, midi et soir, prolongeant ainsi l'histoire d'un lieu devenu, au fil des années, emblématique.

BISTROT
L'ESSENTIEL
OUVERTURE MAI 2026
12 rue Audra 21000 Dijon

ILS BÂTISSSENT À NOS CÔTÉS

Les entreprises intervenant sur le chantier

SAS TLR – maçonnerie
Baffy – plâtrerie / placo
Romain & Pierre – bardage, couverture
Expert Étanche
ITGC – plomberie
Wilfried Audren & Jérémie Richeter – électricité
AC Bâtiment – sols
Société B.M – peinture
PIER – façade
2L Énergie – démolition

Ceux qui dessinent et guident le projet

Art et Fact – architecture
Olive Noire Architecture
OSMO – bureau d'études fluides
CD2L – structure
Studio Aroli – conception cuisine

BTP Consultant – contrôle technique
Proseco – coordination SPS
Référence Topo – relevés

Ceux qui donnent du corps

Menuiserie Louet – agencement intérieur
Met'Alu – menuiseries extérieures
Denantes – mobilier et voilages
DEHM – cuisine

Ceux qui rendent l'expérience accessible

Otis – ascenseur

Et la voix du projet

Cécile Morelle – 5 Grammes
Communication et retranscription de l'aventure



EN BREF | INFOS CLÉS

MAISON L'ESSENTIEL & BISTROT L'ESSENTIEL – DIJON

Ouverture Maison L'Essentiel : mars 2026. 69 avenue Victor Hugo, 21000 Dijon

Ouverture Bistrot L'Essentiel : mai 2026. 12 rue Audra, 21000 Dijon

Propriétaire Richard (Chef de cuisine) et Fanny Bernigaud

Style de Cuisine Restaurant gastronomique (Maison L'Essentiel) & bistrot contemporain (Bistrot l'Essentiel)

Cuisine de saison, créative et jeu de texture

Carte des vins Livre de cave

Surface & capacité Maison L'Essentiel : près de 200 m² pour environ 50 couverts

Durée des travaux 12 mois

Entreprises mobilisées sur le projet 23

Effectif global à terme : 18 salariés soit 8 recrutements

Menus Maison L'Essentiel : à partir de 42 € le midi, 68 € le soir

Menus Bistrot L'Essentiel : à partir de 22 € (2 temps) et 28 € (3 temps)



MAISON L'ESSENTIEL RESTAURANT GASTRONOMIQUE

RICHARD & FANNY BERNIGAUD
Maison L'Essentiel
69 avenue Victor Hugo
21000 Dijon

OUVERTURE : MARS 2026



CONTACT PRESSE

**Pour toute demande presse, visuels, interview ou
informations complémentaires :**

Cécile Morelle
cecile@5-grammes.fr
06 23 30 34 48