

BISTROT L'ESSENTIEL

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'Essentiel à Dijon, désormais aussi côté bistrot

ouverture 21 MAI 2026



”

BISTROT L'ESSENTIEL, C'EST L'ESPRIT D'UNE MAISON RECONNUE QUI SE RÉINVENTE EN BISTROT : UNE CUISINE PLUS SIMPLE, PLUS VIVANTE, TOUJOURS GUIDÉE PAR LE GOÛT ET LE PLAISIR D'ÊTRE ENSEMBLE.



Credit @olivenoire

Avec l'ouverture du Bistrot L'Essentiel, une **nouvelle page s'écrit** dans la continuité d'une histoire déjà bien ancrée.

Suite au déménagement de la table gastronomique, désormais installée au 69 avenue Victor Hugo, et après quelques mois de travaux, l'adresse historique de la rue Audra retrouve un nouveau visage. Un lieu chargé de souvenirs, qui conserve sa vocation première : accueillir, rassembler et faire vivre le goût à travers l'esprit de la maison, dans une version **plus libre et quotidienne**.

Pensé comme un **bistrot contemporain à l'âme parisienne**, BISTROT L'ESSENTIEL propose une cuisine plus simple, plus directe, mais toujours guidée par la même exigence. Ici, **le goût reste central, le produit respecté, et les équilibres maîtrisés, simplement exprimés avec plus de spontanéité**.

Dans l'assiette, la **cuisine se veut généreuse, traditionnelle** et inspirée par l'instant. On y retrouve notamment l'**œuf meurette de la Maison** ou encore un **paleron de bœuf comme un bourguignon revisité**. La carte, volontairement courte, évolue au rythme des envies du chef et des produits disponibles.

Le midi, le bistrot propose une **formule unique qui change chaque semaine** (entrée-plat à 22€, entrée-plat-dessert à 28€, ou plat du jour à 18€), pensée pour conjuguer efficacité et exigence.

Le soir, l'expérience se prolonge autour d'un menu entrée-plat-dessert à 42€ (fromage en supplément), avec également quelques propositions à la carte.

Dès avoir passé la porte, l'atmosphère donne le ton : **un lieu vivant, chaleureux, où le bruit des conversations accompagne celui des assiettes**. On y vient pour déjeuner rapidement, pour un rendez-vous informel, pour un dîner entre amis ou simplement pour retrouver le plaisir d'un moment sincère à table.





Credit @olivenoire

Aux commandes, des visages familiers pour les habitués de L'Essentiel. **Priscila Magnin et Romain Magnin signent leur retour, avec enthousiasme et engagement.**




Leur parcours commun, aux côtés de Richard et d'autres membres historiques de la maison, trouve son origine dans les cuisines du chef Stéphane Derbord. **Près de vingt ans de liens, qui donnent aujourd'hui au lieu une dimension profondément humaine et un véritable esprit de famille.**

À leurs côtés, Firmin en salle et Virgile en cuisine complètent l'équipe et participent pleinement à la dynamique du lieu.

Fidèle à son ADN, Bistrot L'Essentiel continue de s'appuyer sur des **producteurs engagés et sur une cuisine sincère, où le goût prime** avant tout.

Plus qu'un simple bistrot, c'est une adresse où l'on se retrouve. **Un lieu accessible, vivant, où chacun peut venir comme il est, avec ou sans contrainte de temps, mais toujours avec l'envie de se faire plaisir.**

Informations pratiques

-  BISTROT L'ESSENTIEL – 12 rue Audra à Dijon
 -  Ouverture la semaine du 18 mai 2026
 -  Ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi – midi et soir
- Menu à partir de 22€



BISTROT L'ESSENTIEL

ouverture 21 MAI 2026

CONTACT PRESSE

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

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