

Un menu à quatre mains à La Bussière

Le chef du restaurant de l'abbaye de La Bussière-sur-Ouche, Emmanuel Hébrard, a décidé d'animer un peu les soirées d'hiver dans la vallée de l'Ouche en proposant, vendredi 4 décembre, une soirée sortant de l'ordinaire... dans un cadre extraordinaire.

L'idée est de proposer un grand menu, composé à quatre mains, pour « montrer autre chose à la clientèle », conjuguer les savoir-faire. Et c'est à son ami Olivier Barbarin qu'il a fait appel : « Nous sommes tous deux issus de la même formation tradition-



Un moment exceptionnel dans le cadre de l'abbaye de La Bussière-sur-Ouche. DR

nelle, il est chef aussi dans un Relais & Châteaux mais en Normandie. J'avais très envie de passer du temps à travailler avec lui. » Ils composeront ainsi chacun leur tour l'un des sept plats de l'entrée au dessert, fromage compris. Emmanuel Hébrard insiste sur sa vision de la soirée : « Se faire plaisir en donnant du plaisir ! »

🍴 Repas le vendredi 4 décembre. Tarif unique : 95 €. Réservations au 03.80.49.02.29 ou par mail : info@abbayedelabussiere.fr

Le Bien Public - 30/11/2015