

À la découverte de nos commerçants Champenois ! Ep2 : Matthieu , Les Épis d'Or

Les Épis d'Or : L'histoire d'un rêve devenu réalité

C'est à Champagne-sur-Oise que **Matthieu** a choisi de **poser ses couteaux** et **d'écrire une nouvelle page de son histoire culinaire**. Passionné depuis l'enfance par la gastronomie, ce chef talentueux a repris le restaurant Les Épis d'Or en février dernier avec une ambition : proposer une cuisine maison, sincère et inventive, qui change au fil des semaines.



Une aventure née d'une passion

Derrière les fourneaux, Matthieu cultive une passion transmise par ses grands-parents normands. « Le beurre, les bonnes préparations de grand-mère... c'est ce qui m'a plongé dans cet univers », confie-t-il. Après un parcours exigeant – un CAP à la Ferme de Bouffémont, plusieurs années dans des établissements étoilés à Paris et en Suisse, puis un poste de chef à Montmorency –, il décide de voler de ses propres ailes. « Travailler pour les autres, c'est bien, mais créer son propre univers, c'est encore mieux », affirme-t-il.

Un concept simple et raffiné

Chez Les Épis d'Or, la carte est volontairement réduite : trois entrées, trois plats, trois desserts. Mais chaque semaine, une nouvelle entrée, un nouveau plat et un nouveau dessert viennent renouveler l'expérience culinaire. L'objectif ? « Que vous ne mangiez jamais la même chose et que vous découvriez de nouvelles saveurs à chaque visite. »

Pour préserver l'esprit convivial et authentique d'un restaurant de village, les prix restent accessibles : 26 euros le midi, 36 euros le soir, avec la possibilité de déguster des produits d'exception comme le foie gras ou le filet de bœuf.

Le coup de cœur pour Champagne-sur-Oise et Les Épis d'Or

Si Matthieu a choisi Champagne-sur-Oise pour concrétiser son rêve, ce n'est pas un hasard. Dès sa première visite, il tombe sous le charme du village. « Je suis monté en haut de la colline qui mène à la mairie, et là, j'ai découvert l'église... Une vraie claque ! », se souvient-il avec enthousiasme. Il est immédiatement séduit par l'atmosphère paisible et authentique du lieu, un mélange parfait entre histoire et nature.

Mais ce n'est pas seulement le cadre qui l'attire : le bâtiment du restaurant lui-même l'interpelle. Les Épis d'Or est une maison traditionnelle au charme intemporel. « Quand j'ai vu cette bâtisse à l'ancienne, avec son histoire et son cachet, je me suis dit que c'était exactement ce que je cherchais. Ce n'est pas juste un restaurant, c'est un lieu de vie, un endroit qui raconte quelque chose. »

Son projet devient alors une évidence : redonner à cet établissement toute son âme en y apportant sa vision culinaire, un mélange de tradition et de modernité.

Un défi : redonner vie aux restaurants de village

Matthieu s'est lancé un défi ambitieux : faire revivre ces restaurants de village où l'on retrouve une cuisine française traditionnelle et raffinée. « C'est une cuisine que je n'ai pas envie de voir disparaître », souligne-t-il avec passion. Pour lui, Les Épis d'Or n'est pas qu'un simple restaurant, c'est un projet de cœur, un lieu de partage et de convivialité qui doit s'inscrire durablement dans la vie du village.

Venez découvrir une cuisine où tradition et créativité se rencontrent, dans un cadre chaleureux et authentique.



Infos pratiques

Les Épis d'Or vous accueille du mardi au samedi, de 12h à 14h et de 19h à 21h30.
Retrouvez-les sur [Instagram](#) et [Facebook](#) ou réservez directement sur leur [site internet](#).

Contact

Restaurant Les Épis d'Or
12 bis place du Général de Gaulle,
95660 Champagne-sur-Oise
01 30 34 08 21
www.restaurantlesepisdor.com

Liens utiles

[Instagram les Épis d'Or](#)
[Facebook les Épis d'Or](#)
[Site internet Les Épis d'Or](#)

