



Eve et Marion complices  
en salle comme en cuisine.



## LES BISTROTTINES

**Échappée belle à Montchapet pour découvrir une cuisine de femme qui a du caractère (la cuisine, la femme aussi).**

Une adresse qui ravit le quartier Montchapet, écrivait-on, au départ de l'aventure, il y a trois ans. Une de ces adresses qui nécessitent un GPS quand on est un nouvel arrivant mais qui ne déçoit pas, une fois poussée la porte.

Être les deux seules femmes ou presque, en cuisine, dans un mag spécial mecs ne leur a pas fait peur, à Ève comme à sa fille. Fallait juste qu'on chasse notre image bistrot de quartier. Qu'on ouvre grands les yeux et la bouche. C'est vrai, il n'y a pas que la salle qui est gaie, colorée, lumineuse...

Marion Berbey cuisine depuis 20 ans. Comme elle a 24 ans, vous comprenez qu'elle a commencé tôt, en regardant faire maman et grand-maman. Aujourd'hui, ce sont les autres femmes de la famille qui s'étonnent de voir les plats, construits, colorés, vifs, contrastés que cette fille saine et enthousiaste sort de sa toque, au fil des saisons. Des plats qui ont la patate, comme elle, même si ses légumes préférés, bio désormais, sont moins terre à terre. Surtout quand des saveurs venues d'ailleurs, des textures fortes viennent donner vie à l'ensemble. Ce qui n'empêche nullement les plats mijotés, les viandes locales cuites selon l'humeur (du client), car il faut plaire à la clientèle de 7 à 77 ans qui fréquente les Bistrottines, et il n'y a pas que les enfants qui adorent les desserts de Marion. Bon à savoir, pour les sorties en famille, c'est ouvert le dimanche !

### LES BISTROTTINES

170 av. Victor Hugo à Dijon.

03 80 57 15 19

[www.lesbistrottines.fr](http://www.lesbistrottines.fr)

Fermé mar soir, mer et sam midi.

Formules le midi 19,90 €.

Plats à la carte 17-22 € env et menu 34,90 €.

Vins au verre 4,10-7,50 €.

