

Un nouveau chef à la Ferme aux Vins



Arnaud Barande est le nouveau chef de cuisine de La Ferme aux Vins, restaurant de l'Hôtel Ibis Beaune Sud. À même pas trente ans, ce jeune homme pressé et talentueux possède déjà un beau parcours. Après des études au CFA La Noue, ce fils de cuisinier-traiteur a poursuivi sa carrière dans des restaurants de la région. Second pendant deux ans à l'auberge Côté Rivière d'Is-sur-Tille, il sera ensuite, durant cinq ans, chef de cuisine à L'Hostellerie de la Tour d'Auxois à Saulieu où il décroche le titre de Maître Restaurateur. Passionné par son métier, attaché à le promouvoir, Arnaud Barande a été membre du bureau des Maîtres Restaurateurs et jury du concours des jeunes talents Maîtres Restaurateurs. Après un passage au restaurant Le Bourguignon à Bèze, il a intégré il y a quelques semaines, la brigade de La Ferme aux Vins en tant que Chef.

Sa cuisine faite maison, originale et créative, met en avant les produits de saison. Epris de qualité et soucieux de la satisfaction des clients, Arnaud Barande met toute son énergie et son imagination au service du goût. La carte du restaurant et les menus traiteurs vont peu à peu être renouvelés et porter son empreinte.

Venez découvrir le savoir-faire du nouveau chef dans un cadre élégant, récemment rénové. Aux beaux jours, prenez place en terrasse avec vue sur la verdure et la piscine. Une autre attraction du lieu est sans conteste la cave, visible à l'entrée, qui recèle plus de 200 références des meilleurs vins de Bourgogne. L'hôtel Ibis - La Ferme aux Vins est aussi un endroit privilégié pour l'organisation de tous types d'événements : réceptions, banquets en salons privés, séminaires, réunions...

Ibis Beaune Sud - la Ferme aux vins - 9, rue Yves-Bertrand-Burgalat - 21200 Beaune
Tél. 03 80 22 46 75 - www.hotel-ibis-beaune.fr - www.lafermeauxvins.com