

Pressemitteilung

Das Cœur D'Artichaut in Münster präsentiert neugestalteten Küchenbereich mit Chefstable – Fine Dining neu gedacht

Münster, 22.01.2026 – Das Restaurant Cœur D'Artichaut in Münster schlägt ein neues Kapitel auf: Mit der umfassenden Neugestaltung des Barbereichs schafft das Haus nicht nur mehr Raum, sondern auch neue Möglichkeiten – für Gäste ebenso wie für das Team.

Seit der Eröffnung im Jahr 2019 gehört es zum besonderen Konzept des Cœur D'Artichaut, dass die Köchinnen und Köche ihre Gerichte persönlich zum Gast bringen. Die Küche ist bewusst offen zum Gastraum gestaltet und macht handwerkliche Präzision, Dialog und Nähe erlebbar. Mit dem aktuellen Umbau wurde nun die letzte Barriere zwischen Küche und Restaurant aufgebrochen: Alles ist noch offener, direkter und damit auch spannender für den Gast.

Diese neue Offenheit ermöglicht es dem Service, sich voll und ganz auf seine Gastgeberrolle zu konzentrieren. Abläufe sind klarer, Wege kürzer, die Atmosphäre noch kommunikativer. Was aktuell vielerorts in der Branche als neue Form der Gastlichkeit entdeckt wird, haben Elisabeth und Frédéric Morel bereits vor über zehn Jahren in Skandinavien erlebt. „Bei einem Besuch in Kopenhagen haben wir erlebt, wie verschieden, offen und spannend modernes Fine Dining konzipiert sein kann und leben dieses Konzept daher seit über sechs Jahren konsequent in Münster – es ist eigentlich alles nichts Neues!“ so Morels.

Der neu konzipierte Barbereich versteht sich als lebendiger Treffpunkt innerhalb des Restaurants. Gäste haben nun die Möglichkeit, an erhöhter Position direkt an der Küche/Bar zu speisen und das Geschehen aus nächster Nähe zu verfolgen. Damit öffnet sich das Cœur D'Artichaut bewusst für unterschiedliche Formen des Genusses – vom klassischen Menü bis zum informelleren Bar-Erlebnis auf höchstem Niveau.

Ein zentrales Element der Neugestaltung ist zudem der eigene Bereich für die Pâtisserie. Hier erhält sie erstmals eine sichtbare Bühne, um sich als eigenständiger und essenzieller Teil des Gesamtkonzepts zu präsentieren. Das süße Handwerk wird erlebbar und fügt sich konsequent in die Philosophie des Hauses ein.

Auch für den Service wurden die Abläufe neu gedacht: Ein vollständig durchdachter Arbeitsbereich mit neuer modularer Bar sowie einer Modbar von La Marzocco schafft optimale Bedingungen für Präzision, Qualität und Effizienz. Die Investition in Struktur und Technik ist zugleich eine Investition in das Team – und damit in die Qualität des Gästerlebnisses.

Mit diesem Schritt bekennt sich das Cœur D'Artichaut klar zu seiner Haltung: Fine Dining ist nicht tot – es ist lebendiger denn je.

Gerade in Deutschland zeigt sich eine beeindruckende Vielfalt: von Casual Fine Dining bis hin zu hochklassischen Häusern. Ein Blick ins Ausland zeigt, wie zeitgemäß, offen und dynamisch Spitzengastronomie heute gelebt werden kann. Das Cœur D'Artichaut versteht sich als Teil dieser Bewegung – neugierig, wandelbar und fest verwurzelt in handwerklicher Exzellenz.

Die Neugestaltung des Barbereichs ist damit mehr als ein Umbau: Sie ist ein klares Statement für eine moderne, offene und lebendige Fine-Dining-Kultur.

– Ende der Pressemitteilung –

Über das Cœur D'Artichaut

Das Cœur D'Artichaut in Münster steht bereits seit Oktober 2019 für eine moderne, offene Form der Spitzengastronomie. Das Restaurant verbindet handwerkliche Präzision mit direktem Gästekontakt, einer offen gestalteten Küche und einem klaren Bekenntnis zu zeitgemäßem Fine Dining. Im Mittelpunkt stehen Produktfokus, Transparenz und gelebte Gastgeberschaft.

Fakten zum Restaurant

Eröffnung: 23. Oktober 2019

Standort: Münster

Konzept: Offene Küche, Köche im direkten Gästekontakt, Bar- & Chef's-Table-Erlebnis, Familienbetrieb in allerster Generation

Besonderheiten: Neugestalteter Bar- und Küchenbereich, Bretonischer Einfluss trifft auf westfälische Zutaten und kreolische Gewürze, Einen Dresscode gab es noch nie 😊

Pressekontakt

Elisabeth Morel

Inhaberin und Geschäftsführerin, Gastgeberin

Restaurant Cœur D'Artichaut und Crêperie Maison Morel

0171-8331576

restaurant@coeur-dartichaut.de

<https://www.coeur-dartichaut.de/>