

LES DISTINCTIONS PROFESSIONNELLES DE BERNARD LOISEAU

- 1977 PREMIÈRE ETOILE AU GUIDE MICHELIN
3 toques 17/20 au Gault-Millau
- 1981 DEUXIÈME ETOILE AU GUIDE MICHELIN
- 1984 Le guide Hachette consacre Bernard Loiseau
“Meilleur Cuisinier de moins de 40 ans”.
- 1986 4 toques 19/20 au Gault-Millau
Bernard Loiseau est, en outre, élu “Cuisinier de l’année”.
- 1989 “Prix du meilleur Petit-Déjeuner” de la chaîne Relais & Châteaux
- 1989 Président d’honneur des Fêtes Gourmandes des produits du terroir du Grand Morvan et des Pays de Bourgogne
- 1990 19,5/20 au Gault-Millau
« Prix de la meilleure carte des vins » décerné par l’Association française des journalistes, chroniqueurs et écrivains de la vigne, du vin et des spiritueux
- 1991 TROISIÈME ETOILE AU GUIDE MICHELIN
Parution d’un article avec photo en première page du NEW-YORK TIMES,
le 8 juillet 1991
- 1995 Le 26 janvier 1995, le Président de la République remet à Bernard Loiseau les insignes de Chevalier de la Légion d’Honneur dans les salons de l’Elysée.
- 1997 Couverture d’un des principaux magazines japonais, AERA
- 1998 Classement de l’hôtel dans le Guide Michelin avec 4 tourelles rouges (grand confort)
- 1999 Les élèves de l’école HEC remettent à Bernard Loiseau le Prix du défi-HEC du « Trophée : les arts ».
> à Jacques Delors, le « Trophée : vie politique » ; à François-Henri Pinault, le « Trophée : l’entrepreneur » ; à Eric Licoys, le « Trophée : entreprise ».
Le Conseil régional de Bourgogne lui remet aussi le Label National de « créateur de richesse économique ».
- 2001 L’établissement de Bernard Loiseau se distingue dans le guide Relais & Châteaux par un blason pourpre, qui caractérise les meilleurs établissements de la chaîne.
- 2002 Promotion au grade d’Officier de l’Ordre National du Mérite