

LE PARCOURS D'ENTREPRENEUR DE BERNARD LOISEAU

- 1951 Naissance: le 13 janvier 1951 à Chamalières (Puy-de-Dôme)
Scolarité à l'école catholique Massillon de Clermont-Ferrand, jusqu'au B.E.P.C.
- 1968 Apprentissage chez les frères TROISGROS à Roanne, de mars 1968 à juin 1971 ;
obtention du C.A.P. de cuisine en juin 1971
- 1971 Service militaire d'octobre 1971 à septembre 1972, à Phalsbourg (Moselle) : brigadier-
chef, responsable des cuisines
- 1972 Entrée dans la vie active : chef au restaurant LA BARRIÈRE DE CLICHY à Paris, puis à
LA BARRIÈRE POQUELIN
- 1975 Arrivée à LA CÔTE D'OR à Saulieu en mars 1975, en tant que gérant
- 1982 Achat du fond de commerce de LA CÔTE D'OR et des murs ; rénovation du hall d'entrée
- 1985 Création de chambres RELAIS & CHÂTEAUX.
Agrandissement de l'hôtel par une aile neuve classée RELAIS & CHÂTEAUX, comprenant 10
chambres et appartements, avec vue sur le jardin
- 1990 Construction des salles de restaurant sur jardin.
Démolition de l'ancien garage et des cuisines d'Alexandre Dumaine qui se trouvaient dans
le jardin. Construction des nouvelles cuisines dans un bâtiment voisin (achat du bar-hôtel
mitoyen) et création de 3 salles de restaurant avec vue sur le jardin à l'anglaise (planté en
mars 1991).
- 1991 Obtention de trois Etoiles au GUIDE MICHELIN * * *
Sortie du livre de cuisine "L'ENVOLEE DES SAVEURS" (Hachette / Michel Lafon)
- 1993 Parution du livre de cuisine "TRUCS, ASTUCES ET TOURS DE MAIN" (Hachette)
- 1994 Agrandissement de l'hôtel RELAIS & CHÂTEAUX :
5 chambres supplémentaires, sur jardin, prolongeant le bâtiment existant
- 1995 Ouverture de la Boutique Bernard Loiseau, à quelques mètres de LA CÔTE D'OR.
Ce magasin propose une série d'articles siglés : arts de la table, épicerie, linge de maison,
artisanat du Morvan, ustensiles de cuisine, vêtements de cuisine, livres, paniers-cadeaux...
*Parution aux U.S.A. de "BURGUNDY STARS", une biographie de Bernard Loiseau rédigée
par un journaliste américain (Editions Little Brown)*
Traduction française de cette biographie sous le titre "LA QUETE DES ETOILES" (Hachette)
- 1996 *Traduction japonaise de "BURGUNDY STARS" (Editions Aoyama)*
Bernard Loiseau entre au MUSÉE GRÉVIN de Paris et rejoint ainsi Paul Bocuse.
- 1997 Sortie du cd-rom "LE MONDE DES SAVEURS" (Editions Titus)
Parution du livre de cuisine "BERNARD LOISEAU CUISINE EN FAMILLE" (Albin Michel)

- 1998 Nouvelle rénovation (façade et escalier).
Ravalement de la façade du bâtiment principal, rehaussé de 1m50 pour aménager 9 nouvelles chambres.
Côté jardin, construction d'un bel escalier en bois chevillé à l'ancienne, dans lequel est logé un ascenseur panoramique.
Accord de partenariat entre Bernard Loiseau et la société AGIS pour la création d'une gamme de plats cuisinés "Haute Gastronomie", destinée au rayon traiteur et libre-service de la grande distribution.
Achat du restaurant TANTE LOUISE.
41, rue Boissy d'Anglas - 75008 Paris (ouverture août 1998).
Entrée en bourse (second marché) du Groupe Bernard Loiseau SA.
- 1999 Restructuration de l'ancien hôtel Dumaine.
Destruction de l'ancien hôtel de Dumaine et construction de la bibliothèque, du salon billard, de la salle de formation et de 9 chambres avec cheminées et balcons.
Achat du restaurant TANTE MARGUERITE.
5, rue de Bourgogne - 75007 Paris (ouverture juillet 1999).
- 2000 Achat du restaurant TANTE JEANNE.
116, boulevard Péreire - 75017 Paris (ouverture début mai 2000).
- 2001 A Saulieu : construction de la piscine extérieure chauffée et d'un SPA avec bassin de nage, hammam, sauna, soins du visage et du corps
Adoption d'un nouveau patronyme fédérant toutes les activités du Groupe Bernard Loiseau SA : « GROUPE LOISEAU – ART DE VIVRE ».
- 2002 Signature d'un contrat de conseil et formation en restauration avec le groupe hôtelier suisse MANOTEL (6 hôtels-restaurants à Genève).
- 2003 Décès de Bernard Loiseau le lundi 24 février 2003.
Son épouse Dominique Loiseau est nommée Président-Directeur Général de Bernard Loiseau SA.