

« Ancrage 2023 » *Un nouveau chapitre pour le groupe Bernard Loiseau*



Ancrage 2023. Un retour aux sources et aux valeurs fondamentales, le regard résolument tourné vers l'avenir : c'est ainsi que la famille Loiseau a baptisé cette nouvelle étape, ce nouveau chapitre dans l'histoire du groupe Bernard Loiseau.

L'arrivée de la nouvelle génération Loiseau, en avril 2021, marque l'ouverture d'un nouveau chapitre dans l'aventure Bernard Loiseau. Un chapitre synonyme d'attachement et de fidélité aux valeurs du fondateur, Bernard Loiseau, à ses valeurs intemporelles : l'excellence à la française, le terroir, l'humain, et l'innovation.

Les valeurs et l'esprit Bernard Loiseau au cœur de cette approche renouvelée

Le groupe éponyme perdure et reste fortement ancré dans la démarche de celui qui a révolutionné, il y a bientôt 40 ans, la **gastronomie** (pureté du goût, authenticité du produit) et le **savoir-vivre à la française** (convivialité et excellence).

« **L'expérience Bernard Loiseau** », qui se traduit par le fait de vivre un terroir, avec authenticité, convivialité et toujours à un très haut niveau d'excellence, est plus que jamais au cœur de l'approche stratégique de la nouvelle équipe, recomposée autour de Dominique Loiseau.

Cette stratégie vise à la fois à :

- pérenniser et sublimer l'œuvre de Bernard Loiseau, comme le font Dominique Loiseau et les équipes depuis 2003 ;
- et faire du groupe un leader de la haute gastronomie et de l'art de vivre à la française.

La date de 2023 a été fixée comme objectif à la fois symbolique et concret : il s'agira bien entendu de la commémoration des 20 ans de la disparition de Bernard Loiseau, et d'un point étape essentiel pour mesurer les actions engagées jusqu'alors.





Un ancrage culinaire avec le chef Patrick Bertron : « faire rentrer l'environnement dans l'assiette »

La gastronomie est au cœur de la stratégie. Ainsi, depuis la réouverture du 9 juin 2021, l'ancrage s'affirme plus que jamais au restaurant de Saulieu « La Côte d'Or », 2 étoiles Michelin, tenu par le chef exécutif **Patrick Bertron**, qui célébrera ses 40 ans de maison en 2022 (dont 20 ans auprès de Bernard Loiseau).

Patrick Bertron appose sa propre signature, et **marie la nature brute et sauvage du Morvan aux grands marqueurs de la cuisine française**, hérités de l'institution que représente « La Côte d'Or ». Ce sont deux perceptions du beau et du bon qui se complètent : la beauté d'une nature rustique et celle d'un produit dit d'exception. Les grandes techniques de la cuisine française au service d'un ancrage local.

Ainsi, à la carte :

- un « *Lieu jaune aux cendres d'herbes du Morvan, oignon confit, truffe d'été tuber aestivum, soubise perlée au beurre de poisson* » : qui signe l'alliance de la truffe et de l'oignon ravivés par les herbes sauvages du Morvan travaillées en cendres pour marbrer l'élégant lieu jaune ;
- ou encore le « *Homard bleu de nos côtes, carottes sauvages, epazote en salade, béarnaise de nori* » : l'emblématique crustacé à la rencontre des légumes et herbes du Morvan.

Plus que jamais, au cœur de la cuisine du chef Bertron, figurent ainsi trois fondamentaux qui s'inscrivent dans « l'ancrage » cher à la famille Loiseau :

- une quête de l'épure initiée par le père, pour reproduire les goûts francs du produit ;
- l'émotion et l'humilité devant le travail de l'artisan et de la nature ;
- la filiation aux grands chefs de Saulieu, comme Alexandre Dumaine et Bernard Loiseau



Communiqué de presse

6 septembre 2021

BERNARD  LOISEAU®

Fort de l'histoire de cette maison qui a accueilli une lignée de grands chefs, Patrick Bertron propose à la carte **certains totems** intouchés de ces chefs - comme les « *Jambonnettes de grenouille, à la purée d'ail et au jus de persil* » de Bernard Loiseau et la « *Poularde Alexandre Dumaine* » - ainsi que des **réinterprétations de certains classiques** de la maison - comme le « *Sandre à la peau croustillante et fondue d'échalotes, sauce au vin rouge, d'après Bernard Loiseau* ». Dans ce « sandre » remis dans son temps, la peau des échalotes est travaillée en chapelure : illustrant ainsi le souci éco-responsable du chef.

Patrick Bertron veut faire « **entrer l'environnement dans l'assiette** ». Avec son réseau de petits artisans et producteurs, Patrick Bertron assume son **rôle dans l'écosystème**. Comme avec Anne Perrin, sa cueilleuse d'herbes et baies sauvages du Morvan, ou Félix Galand, jeune céramiste local qui travaille à partir de la terre de Bourgogne. Le chef travaille les produits jusqu'au bout : à la fois pour livrer les différents messages gustatifs d'un même produit, et dans un souci, responsable, de limiter les déchets. Comme par exemple, ce « Foie gras de canard poêlé et melon tagètes et basilic Mrs. Burns du Domaine des Vernins » : le melon est travaillé en pickles, coulis, nectar, et la peau en poudre et en infusion.

Le Relais Bernard Loiseau

Hôtel Relais & Châteaux ★★★★★

Restaurant 🍷 « La Côte d'Or »

Spa & bistrot « Loiseau des Sens »

Avenue Bernard Loiseau
21210 Saulieu

Hôtel ouvert 7j/7
03 80 90 53 53



Les visages de la dynamique « Ancrage »



- Retour d'**Eric Goettelmann**, Meilleur Ouvrier de France 2019, en tant que chef sommelier exécutif du groupe (20 ans de maison)
- Nouveau chef pâtissier : **Xavier Jacquin**



Les autres établissements du groupe Bernard Loiseau participent de cette dynamique Ancrage.

Loiseau Rive Gauche (Paris 7^{ème})

1 étoile Michelin

- a fêté ses 20 ans en 2019
- arbore une nouvelle décoration
- chef Omar DHIAB qui fait parler de lui

Loiseau des Ducs (Dijon, Bourgogne)

1 étoile Michelin

Loiseau des Vignes (Beaune, Bourgogne)

Restaurant de 70 vins au verre

C'est LE restaurant où boire du vin à Beaune

Pour toute demande de précision, ou souhait de reportage ou d'interview :

Bérangère Loiseau

06 79 11 48 61

berangere.loiseau@bernard-loiseau.com



www.bernard-loiseau.com