



BERNARD *B* LOISEAU®

Dossier de presse

2021



Votre contact presse
Bérangère Loiseau
+33 6 79 11 48 61
berangere.loiseau@bernard-loiseau.com

Page 4 à 15

*Bernard Loiseau, une marque,
une signature culinaire, un art de vivre*

Les valeurs et l'identité de la marque Bernard Loiseau
Page 6 & 7

La révolution Bernard Loiseau
Page 8 à 11

L'héritage et la transmission
Page 12 à 15



Page 16 à 55

Les lieux Bernard Loiseau

Le Relais Bernard Loiseau, la maison mère
Page 20 à 43

Loiseau des Ducs, Dijon
Page 44 à 49

Loiseau des Vignes, Beaune
Page 50 à 55



Page 56 à 59

Les innovations

Vive la Cuisine!
Vive le bon goût Français!
Bernard Loiseau



Bernard Loiseau,
*une marque,
une signature culinaire,
un art de vivre*

Bernard Loiseau,
une marque, une signature culinaire,
un art de vivre

Les valeurs et l'identité de la marque Bernard Loiseau

Une empreinte intemporelle : vivre un terroir

Depuis bientôt 20 ans, le groupe Bernard Loiseau perdure le génie et l'innovation d'un homme qui a révolutionné la gastronomie et dont les valeurs sont devenues intemporelles.

« **L'expérience Bernard Loiseau** », c'est vivre un terroir, tous les sens en éveil, avec authenticité, convivialité et toujours à un très haut niveau d'excellence.

L'œuvre de Bernard Loiseau est devenue un groupe, acteur majeur de la **haute gastronomie** et de **l'art de vivre à la française**. Le groupe ambitionne d'être la référence dans l'univers de la gastronomie et de l'hospitalité en faisant vivre à ses clients des moments de bonheur et d'émotion. Le groupe Bernard Loiseau est une entreprise familiale, ancré dans ses racines, mais résolument tourné vers l'avenir : **l'innovation dans la tradition**.



Les valeurs

L'excellence à la française

La haute gastronomie, l'art de vivre
& le patrimoine

Le terroir

Nos établissements
sont ancrés dans un lieu, une nature
& un environnement local

Les valeurs humaines

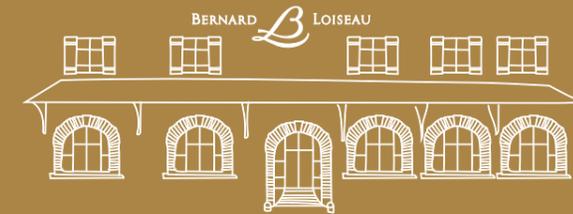
Âme d'aubergiste, caractère familial,
authenticité, convivialité & générosité

L'innovation

L'œil toujours rivé sur le client
donne un coup d'avance

Bernard Loiseau,
une marque, une signature culinaire,
un art de vivre

Le groupe Bernard Loiseau en chiffres clés



La maison mère
Relais Bernard Loiseau à Saulieu



2 restaurants

- Loiseau des Vignes (2007) •
- Loiseau des Ducs (2013) •



Bientôt 40 ans d'existence

Bernard Loiseau acheta
La Côte d'Or à Saulieu en 1982



Un total de 3 étoiles
au guide Michelin



130 collaborateurs
Parité hommes-femmes

Bernard Loiseau,
une marque, une signature culinaire,
un art de vivre

La révolution Bernard Loiseau



Le style culinaire et la personnalité de Bernard Loiseau ont marqué à jamais la gastronomie française.

La **révolution culinaire** initiée par Bernard Loiseau trouve ses prémisses dans l'enfance du chef. Sa mère, Edith, tenait une des charcuteries les plus reconnues de Clermont-Ferrand. Bernard grandit au milieu des terrines, pâtés et autres gourmandises. C'est de sa mère que lui vint l'inspiration des déglacages à l'eau. Son père lui a transmis le goût simple des produits, et l'amour de la nature : l'emmenant à la pêche aux écrevisses, aux cueillettes en forêt lors des longues promenades dominicales.

Bernard Loiseau était un défenseur acharné des artisans : sans eux, pas de haute gastronomie possible. Son principal souci était de faire honneur à leurs produits et de rendre le goût du produit **le plus authentique** possible : « *le goût, le goût, le goût* » comme il aimait le répéter.

Des techniques culinaires devenues références

C'est ainsi qu'il développa certaines techniques devenues des références dans le monde entier :

Les cuissons séparées des produits : chaque produit est travaillé selon ses caractéristiques, pour en conserver la quintessence, et ensuite assemblé au dernier moment dans l'assiette

Déglacage des sauces à l'eau : inodore, incolore, celle-ci épouse le goût du produit

*Pas ou peu de matières grasses
ou de sucre*
qui faussent le goût

*Pas plus de trois saveurs
dans l'assiette :*
le fameux « **trio Bernard Loiseau** »,
pas de superflu

Cette **cuisine épurée et légère**, centrée sur la **pureté du goût**, marqua un tournant dans l'histoire de la gastronomie française à l'époque de ce que l'on appela « La Nouvelle Cuisine ». L'héritage culinaire est préservé et sublimé par le chef exécutif du groupe, Patrick Bertron qui fut le second de Bernard Loiseau pendant 20 ans.

Portrait page 30

Bernard Loiseau,
une marque, une signature culinaire,
un art de vivre

LES GRANDS CLASSIQUES DE BERNARD LOISEAU



*Ris de veau doré
à la purée de pomme de terre truffée*



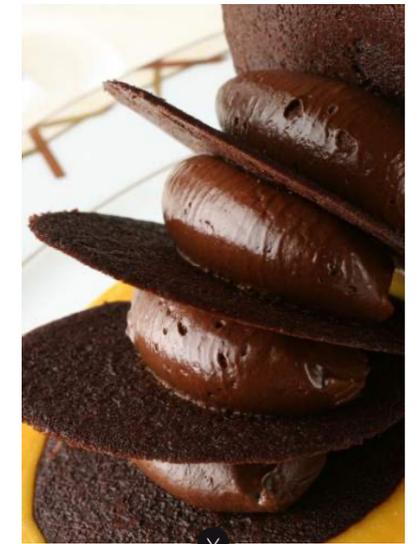
*Sandre à la peau croustillante
et fondue d'échalote, sauce au vin rouge*



*Blanc de volaille fermière
et foie gras poêlé à la purée truffée*



*Jambonnettes de grenouilles
à la purée d'ail et au jus de persil*



*Rose des sables à la glace pur chocolat
et son coulis d'oranges confites*

Bernard Loiseau,
une marque, une signature culinaire,
un art de vivre

Bernard Loiseau : une personnalité hors du commun

Le succès de Bernard Loiseau tient aussi à sa **personnalité hors du commun** : homme charismatique, meneur d'hommes visionnaire, il transmettait sa passion et son énergie débordante au monde entier. Profondément aimé des Français, il le leur rendait bien : les rendez-vous à l'antenne ou sur les ondes étaient fréquents et ont marqué des générations entières.

“

La niaque !

Le goût, le goût, le goût

Vive la cuisine, vive le bon goût français !

Un jour j'aurai trois étoiles

*Là où je crée, où je me ressource,
où je trouve toutes mes racines, c'est dans le Morvan !*

*On ne peut pas être un bon cuisinier,
si on ne sait pas manger*

*Si je n'ai pas des produits de qualité,
des choses qui sentent bon, je ne peux pas faire de la cuisine*

*J'ai créé tout un style de cuisine, qui, aujourd'hui,
fait foi dans le monde entier, c'est-à-dire l'épuration
de la cuisine tout en gardant la saveur et les cuisines,
ce qui est extrêmement difficile*

”

Bernard Loiseau,
une marque, une signature culinaire,
un art de vivre

Dates clés de Bernard Loiseau (1951-2003)



1951
naissance à Chamalières
(Puy-de-Dôme)

1968
Apprentissage
chez les frères Troisgros
à Roanne (avec Guy Savoy,
l'ami de toujours)

1971
CAP de cuisine

1981
2^{ème} étoile
au guide Michelin

1977
1^{ère} étoile
au guide Michelin

1975
arrivée à Saulieu
en tant que chef-gérant
de « La Côte d'Or »

1972
chef à 22 ans à la
Barrière de Clichy puis
à la Barrière Poquelin
chez Claude Verger
à Paris



1982
devient propriétaire
de « La Côte d'Or »



1991
la consécration d'une vie :
la 3^{ème} étoile



1995
Légion d'honneur par le président
François Mitterrand

Bernard Loiseau,
une marque, une signature culinaire,
un art de vivre

L'héritage et la transmission

Dans la nuit qui suivit le décès tragique de son mari, son épouse Dominique Loiseau, décida, avec certains piliers de la maison, de **continuer l'œuvre de son mari** pour la postérité.

“

J'ai toujours tout fait pour mon mari quand il était là. Alors quand il a disparu, je ne me suis pas posée de question. Je me devais d'essayer de perpétuer son œuvre, de faire vivre son héritage. Pour Bernard, pour nos enfants, pour ses équipes et pour ses clients qui l'adulaient. C'était mon rôle. Ma mission.

”

Elle rebaptise le lieu « Le Relais Bernard Loiseau ». Un nom qui évoque l'ancienne fonction des lieux (un relais de poste), qui rappelle son appartenance aux Relais & Châteaux, et surtout qui indique que Dominique Loiseau et ses équipes affirment leur volonté de **perpétuer le travail** de Bernard Loiseau. Avec Dominique Loiseau, s'ouvre une nouvelle ère, incertaine et éprouvante à ses débuts mais, grâce à sa persévérance et sa résilience, Madame Loiseau non seulement maintient mais développe l'œuvre de son mari.

“

Bernard était un aubergiste dans l'âme, et il m'a transmis cet état d'esprit du client d'abord. Je voudrais que cette maison garde son authenticité, et les valeurs de convivialité et de gentillesse qui font l'esprit Loiseau. Mais aussi son professionnalisme. Rendre les clients heureux et leur faire plaisir, à mes yeux, c'est la plus belle des performances !

”

Portrait de Dominique Loiseau

Biochimiste de formation, Dominique Loiseau commence sa carrière comme professeur certifié en sciences de l'alimentation au Lycée technique hôtelier Jean Drouant à Paris. Puis en 1985, elle rejoint le journal professionnel L'Hôtellerie, en qualité de journaliste-rédactrice, spécialisée dans les produits alimentaires, la diététique et l'hygiène. Elle a également rédigé plusieurs ouvrages spécialisés : elle est le premier professionnel à avoir introduit ces matières dans les milieux de la restauration.

Indépendante et dynamique, elle est passionnée par ses missions qui l'amènent à voyager dans le monde entier et à couvrir de nombreuses conférences et manifestations. Au cours de l'une d'entre elles, le « trophée des Sources » à Vichy, elle rencontre un jeune chef étoilé qui va marquer à jamais son destin : Bernard Loiseau.

En 1990, elle rejoint son mari à Saulieu et dès lors, elle n'a de cesse d'être présente à ses côtés pour le seconder et le conseiller dans tous ses projets, avec une énergie, un dévouement et une discrétion exemplaires. C'est elle qui ouvre l'établissement à l'international, et qui développe la partie hôtelière de l'établissement.

Au plus profond d'elle-même, Dominique Loiseau se considère avant tout comme une **maîtresse de maison**, entièrement dévouée à ses clients et à ses équipes.

Dominique Loiseau a développé une passion viscérale pour le jardin. Elle s'occupe personnellement du parc du Relais qu'elle remodèle au fil des saisons. Ardente défenseur des métiers de la salle, elle est vice-présidente du jury du concours Un des meilleurs ouvriers de France catégorie maître d'hôtel, service et arts de la table.

Bernard Loiseau,
une marque, une signature culinaire,
un art de vivre



1983

passe son CAP de cuisine



1989

mariage avec Bernard Loiseau



2003

le rosiériste Delbard®
lui dédie une rose à son nom



2005

devient la première
femme vice-présidente des
Relais&Châteaux (8 ans)



2008

le président Nicolas Sarkozy
lui remet la Légion d'honneur



2015

elle reçoit le Trophée
« Femme en Or » dans la
catégorie « Entreprise »

Bernard Loiseau,
une marque, une signature culinaire,
un art de vivre



Bernard Loiseau,
une marque, une signature culinaire,
un art de vivre

2021 la transmission familiale

Dans un souci de transmission, Dominique et Bernard ont donné à chaque enfant un prénom commençant par « B », inscrivant les initiales « BL » jusqu'au cœur de la famille : Bérangère (1989), Bastien (1991) et Blanche (1996), les « **3 B** ».

Depuis 2021, et après la période de crise sanitaire sans précédent, les enfants ont manifesté **l'envie de s'impliquer** encore davantage dans l'entreprise : la **transmission familiale** de ce fabuleux patrimoine gastronomique et historique s'enclenche, pérennisant ainsi les valeurs intemporelles de Bernard Loiseau. L'esprit de famille est une valeur essentielle de l'entreprise.

Bérangère

Bérangère a littéralement appris à marcher au Relais : la jeune famille habitait dans une petite chambre au-dessus de la réception lors des premières années. Elle a toujours été au contact des clients et le Relais est resté sa maison. Après un bac littéraire et une prépa Sciences-Po (2007), Bérangère sort diplômée d'une école de commerce parisienne (2011). Son école la conduit à New York (5 mois en agence de publicité), 5 mois en Asie, mais aussi pendant 6 mois en cabinet de conseil à La Défense à Paris, et en cabinet d'audit chez Mazars. Avant de rejoindre l'entreprise, Bérangère tient à tout prix à obtenir son CAP de cuisine : pour parler le même langage que ses équipes, et toucher du doigt l'impact culinaire de son père dans l'évolution de la gastronomie française. En 2013 elle devient responsable Marketing du groupe Bernard Loiseau, puis responsable communication et promotion en 2019 et enfin directrice marketing et communication et vice-présidente du groupe en 2021.

Bastien

Bastien est né la même semaine que la 3^{ème} étoile ! L'arrivée du fils et de cette étoile tant attendue remplirent Bernard d'une émotion inexplicable. Après le bac, Bastien s'oriente directement vers les métiers de l'hôtellerie. Il rejoint la prestigieuse Ecole hôtelière de Lausanne et sort diplômé d'un bachelor international (2009-2013). Après plusieurs expériences en hôtellerie en Chine et aux Etats-Unis, il devient directeur d'établissement au sein du Groupe des Frères Blanc, puis fonde TAQ L'oiseau à Paris en 2016. En 2021 il devient administrateur du groupe Bernard Loiseau. Passionné d'aviiculture et de chasse, il est très attaché au terroir et aux paysages du Morvan.

Blanche

Blanche est de ceux que l'on peut dire « tombés dans la marmite ». Très gourmande et jouissante, c'est le portrait craché de son père. Depuis toute petite elle sait qu'elle veut devenir cuisinier. Sous l'insistance de sa mère, elle passe malgré tout un bac général. A la sortie du bac en 2013, elle rejoint les bancs de l'Institut Paul Bocuse pour un master de cuisine en 5 ans. Elle se fait la main dans plusieurs grandes maisons (les frères Rocca en Espagne, Lasserre à Paris, la Fenière dans le Luberon) et passe un an au Japon. En 2021, elle rejoint les cuisines de son père, dans la brigade du chef Patrick Bertron à Saulieu, en tant que demi-chef de partie.



—○—
Les lieux
Bernard Loiseau
—○—



Page 50



Page 42



Page 20



Page 20



Page 44





Les lieux
Bernard Loiseau

Les lieux
Bernard Loiseau



RELAIS
BERNARD LOISEAU®



la maison mère



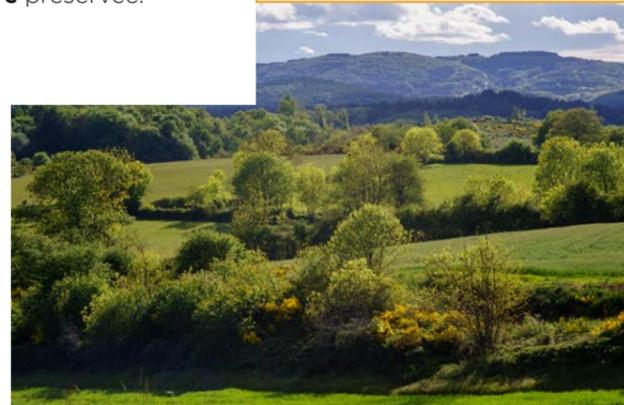
Le Relais Bernard Loiseau, la maison mère

Au cœur de la Bourgogne, au pied du Morvan

Le Relais Bernard Loiseau propose une expérience multisensorielle de la Bourgogne et du Morvan : dans le style de cette demeure bourguignonne, dans l'assiette surtout, et jusque dans la pause bien-être.

Le Relais Bernard Loiseau se situe à Saulieu, petite bourgade de 3000 habitants, au cœur de la Bourgogne, à la jonction des quatre départements bourguignons permettant de rayonner sur les différents sites d'intérêt. 6 sites classés à l'UNESCO sont à moins d'1h de route (notamment les Climats du vignoble de Bourgogne). Saulieu est aussi la ville de naissance du célèbre sculpteur animalier François Pompon, dont l'Ours Blanc trône à l'entrée de la ville.

À mi-chemin entre Paris et Lyon, Le Relais Bernard Loiseau est au pied du **Parc Naturel Régional du Morvan**. Ce massif forestier est d'une beauté à couper le souffle et les paysages rappellent à s'y méprendre le Canada, car il est très vert, notamment par les immenses forêts de sapins, dont il est le premier producteur en France. Le Morvan est aussi ponctué de grands lacs et de sommets. La nature y est si belle que certains viennent du monde entier pour les activités « nature » qui y sont proposées (escalade, vélo, cheval, rafting, quad, voile, golf...). Le Relais est en **immersion dans cette nature** préservée.



Quelques infos

Hôtel et spa
Ouvert 7j/7
03 80 90 53 53

-
Chambres à partir
de 285 euros

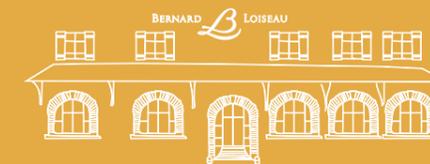
Restaurant « La Côte d'Or »
Fermé le lundi midi
et les mardi-mercredis

-
Menus à partir
de 165 euros

Bistrot « Loiseau des Sens »
Fermé les mardi-mercredi
et le vendredi midi

-
Menus à partir
de 28 euros

Le Relais Bernard Loiseau en infographie



Un hôtel
Relais&Châteaux 5 étoiles
de 33 chambres



Une Entreprise du
Patrimoine Vivant



Un restaurant 2 étoiles Michelin
« La Côte d'Or »



Un bistro
« Loiseau des Sens »



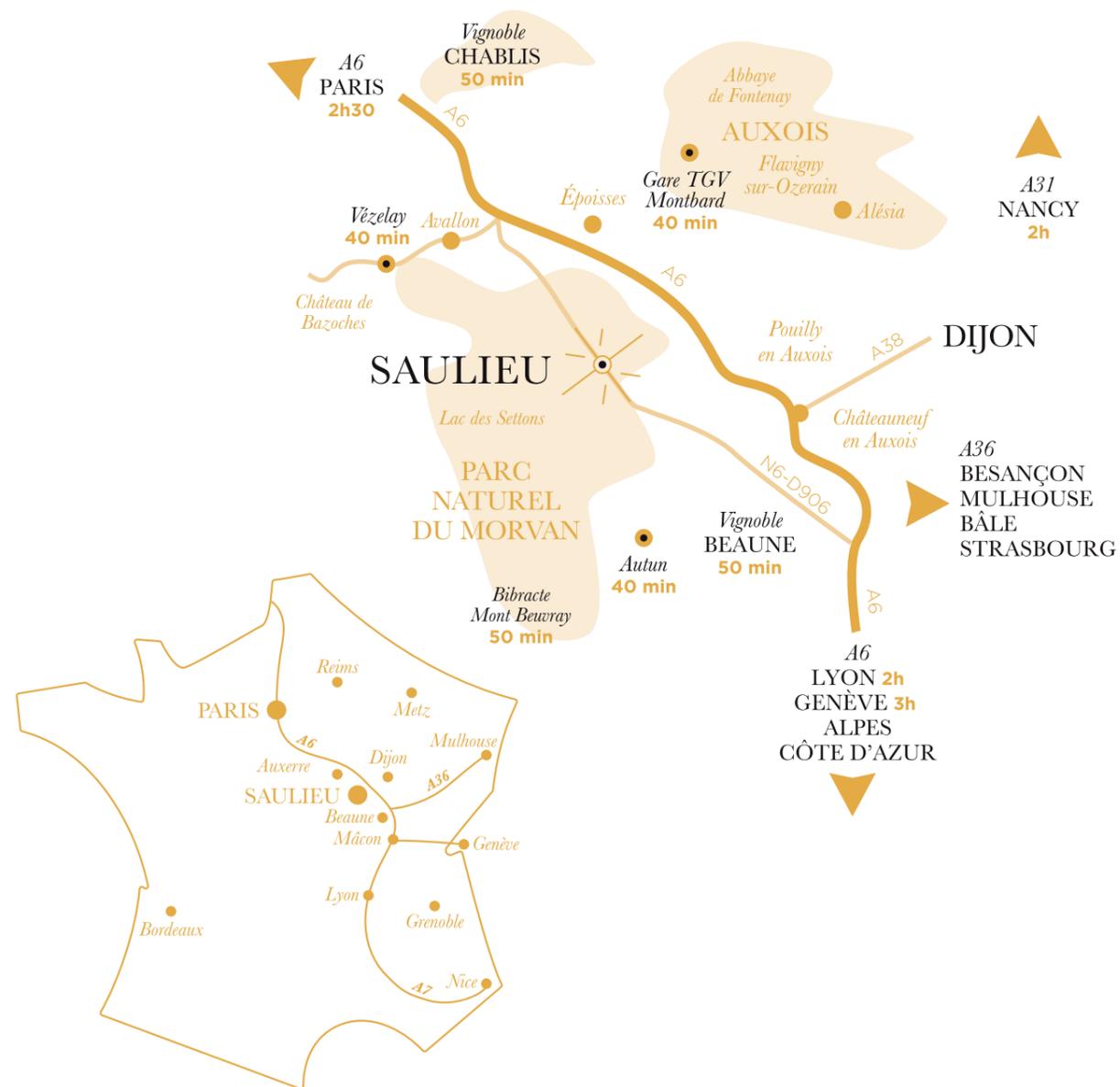
Un spa multiprimé
Loiseau des Sens sur 3 étages
(ouvert en 2017)



Un somptueux
jardin

Venir au Relais Bernard Loiseau à Saulieu

À 2h30 de Paris-Lyon-Genève
et 1h de TGV de Paris

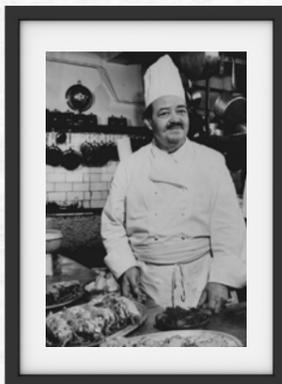


L'Histoire

Genèse (des Romains aux années 1930)

Tel que nous le connaissons aujourd'hui, Le Relais Bernard Loiseau est l'héritage d'une longue histoire de Saulieu. La ville a toujours été un **lieu de passage** pour les voyageurs joignant le Nord de l'Europe au Sud et a ainsi, pendant des siècles, perpétué une tradition d'hospitalité. À Saulieu, l'Hostellerie La Côte d'Or était autrefois un relais de poste, situé sur une voie de communication majeure créée par les Romains, sous le nom de Via Agrippa. Au Moyen-Age elle fut baptisée Grand Chemin, puis elle devint Route royale, Route impériale, Grande route, Nationale 6 (surnommée « **la route des vacances** »), et c'est aujourd'hui la D906.

En 1904, La Côte d'Or est acquise par Paul Budin et son épouse Elise. Leur chef Jean-Baptiste Monin y crée le jambon à la crème, une recette qui lui vaut d'être primé au Salon de Paris en 1924. À la création des étoiles de bonne table par le Guide Michelin en 1926, La Côte d'Or obtient une étoile.



La salle
Alexandre
Dumaine

Alexandre Dumaine (de 1930 à 1960)

En 1930, La Côte d'Or est reprise par **Alexandre Dumaine** (1895 - 1974) et son épouse Jeanne, lesquels avaient dirigé pendant neuf ans des hôtels réputés en Algérie. En à peine un an, La Côte d'Or obtient une deuxième étoile, et même une troisième en 1935 (conservée jusqu'en 1964). La réputation d'Alexandre Dumaine est à son apogée : on le surnomme « le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers », ou « Alexandre le Magnifique ».

La réputation de La Côte d'Or n'est plus à faire : elle accueille des personnalités du monde politique, artistique ou littéraire comme le *roi d'Espagne, Alphonse XIII, l'Aga Khan, le prince Rainier, Sacha Guitry, Orson Welles, Vivien Leigh, Mistinguett, Edith Piaf, Charlie Chaplin, Gary Cooper, Salvador Dali, Picasso, Rita Hayworth, Dany Kaye, Clark Gable, Colette, ou encore Bernard Buffet...* Tous signent un livre d'or retraçant plus de trente ans d'histoire, agrémenté de dessins, de peintures et de documents photographiques. Après l'inscription du commentaire acerbe d'un client, ce livre est malheureusement brûlé par Alexandre Dumaine dans son fourneau. À cette époque, La Côte d'Or s'affirme comme une étape gastronomique incontournable, membre du cercle très restreint des trois étoiles Michelin de l'époque, avec notamment « Point » à Vienne et « Pic » à Valence.

La salle de restaurant d'Alexandre Dumaine ayant accueilli toutes ces personnalités, a été classée à l'inventaire des Monuments Historiques (datation 1904) par la famille Loiseau. Il était urgent de préserver cette salle comme témoin d'une époque.

Transition avant Bernard Loiseau (1963 à 1982)

De 1963 à 1975, c'est au tour de François Minot de reprendre l'établissement, mais il ne parvient pas à maintenir le standing et la réputation de la maison.

Claude Verger, un restaurateur de renom à Paris, décide ensuite de le racheter et d'en confier la direction à son poulain qui lui semble très prometteur, le jeune Bernard Loiseau. A Paris, Bernard Loiseau était devenu la coqueluche du tout-Paris à la Barrière Clichy puis à la Barrière Poquelin, intrigant par sa cuisine légère mais résolument goûteuse. À 24 ans, des rêves plein la tête et une ambition grande comme le cœur, le chef rendra son nom indissociable de la mythique Côte d'Or en étant l'artisan de sa **fabuleuse renaissance**.

Bernard Loiseau à la tête de « La Côte d'Or »

En mars 1975, Bernard Loiseau prend la responsabilité de l'hôtel - restaurant La Côte d'Or, avant d'en devenir propriétaire en 1982.

Sous sa direction, le restaurant La Côte d'Or connaît un nouvel âge d'or avec l'attribution d'une deuxième étoile au Guide Michelin en 1981, puis la consécration avec la troisième étoile dix ans plus tard, **en 1991**. Tout au long de ces années, Bernard Loiseau n'aura de cesse de rénover et embellir la célèbre maison, et d'étendre sa notoriété à travers le monde entier.

Avec son épouse Dominique, il transformera progressivement l'établissement en un magnifique **Relais&Châteaux** de 32 chambres, donnant sur un parc luxuriant : il rend hommage à l'histoire de la maison en gardant l'âme et le caractère de cette ancienne auberge bourguignonne (boiseries, cheminées, tomettes, pierre de Bourgogne). La série de travaux la plus conséquente est lancée en 1990 : de nouvelles chambres au standing 5 étoiles, une nouvelle cuisine et surtout trois salles de restaurant sur le jardin. En 2000, l'établissement se dote d'un ravissant spa, avec pierres et tomettes : Bernard Loiseau est alors un restaurateur précurseur en la matière.

En 2017, Dominique Loiseau ajoutera le spa Loiseau des Sens au domaine, 1500m² de spa sur 3 étages.



Le Restaurant
La Côte d'Or

Un restaurant
2 étoiles Michelin

#bernardloiseau
@bernardloiseau



Le restaurant « La Côte d'Or » deux étoiles Michelin et son chef Patrick Bertron

Arrivé en cuisine en 1982, le chef Patrick Bertron officie **depuis 40 ans** à Saulieu.

Breton d'origine, Patrick Bertron rejoint Bernard Loiseau à Saulieu en 1982 en tant que jeune commis en pâtisserie et aux garnitures. Très vite remarqué par le chef, il accède, deux ans plus tard, au poste de Second.

Dès lors, les deux hommes vont travailler en étroite collaboration, et ce **durant 21 ans**. Ensemble, ils décrochent la 3^{ème} étoile au Guide Michelin en 1991, et surtout, ils se plaisent, chaque jour, à donner du bonheur aux clients. Au-delà de la passion de la cuisine, ils partagent des valeurs fortes, telles que **la franchise et la fidélité**.

En 2003, à la demande de Dominique Loiseau, Patrick Bertron n'hésite donc pas un seul instant à prendre la direction des cuisines du Relais, pour continuer de porter très haut les valeurs de la gastronomie à Saulieu. Tout en s'appliquant à perpétuer le fabuleux héritage culinaire de Bernard Loiseau, dont il est empreint, Patrick Bertron **exprime son propre style** à travers ses créations qui racontent, avec une poésie mêlée de gourmandise, son attachement profond pour sa terre d'adoption, la **Bourgogne et plus précisément son Morvan**. Sur son VTT, sa seconde passion, il sillonne les terres du Morvan en quête d'inspiration et d'herbes sauvages et autres produits locaux.

Patrick Bertron est aujourd'hui chef exécutif du groupe Bernard Loiseau, garant des valeurs culinaires du groupe dans tous les établissements.



Eric Goettelmann, Meilleur Ouvrier de France 2019, est de retour depuis septembre 2021 au sein du groupe Bernard Loiseau, en tant que chef sommelier exécutif. Un fabuleux talent, qui a passé 20 ans au Restaurant « La Côte d'Or », et grâce à qui la maison arbore aujourd'hui sa toute première médaille de MOF.

Le restaurant propose ainsi l'une des plus belles cartes des vins de Bourgogne, ainsi qu'une œnothèque proposant une offre inédite de 40 vins au verre, savamment sélectionnés par ses soins.

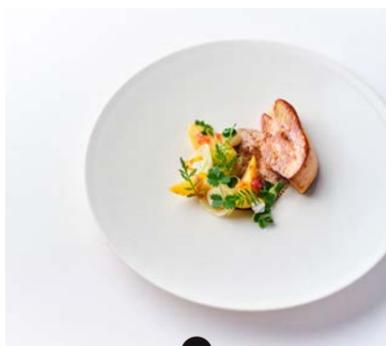
“

Ma cuisine est une cuisine de terroir. Une cuisine de produits, avec des goûts marqués, dans laquelle je fais passer ma sensibilité, avec quelques nuances. Une cuisine gourmande, franche, avec des attentions, des subtilités... J'aime surprendre en sublimant le goût des produits, de façon naturelle et bien dosée.

”



LES PLATS SIGNATURES
DE PATRICK BERTRON



*Escalope de foie gras de canard poêlée
rutabaga et notes d'agrumes,
jus au poivre verveine*



*Bœuf de Charolles A.O.P. mûré,
fenouil confit au regain*



*Champignons de Corcelotte
lard mangalica, velouté de lichen*



*Bar sauvage aux coquillages et poireaux
sauce marinière aux saveurs d'aulne*



*Sandre poêlé sur peau
et sauce au vin rouge échalotes en fondue,
crumble et croustillants
d'après Bernard Loiseau*



Un nouveau chef pâtissier au sein du Relais Bernard Loiseau

Xavier Jacquin, 32 ans, a rejoint le Relais Bernard Loiseau au cours de l'été 2021, en tant que chef pâtissier. Ce passionné de pâtisserie, d'ores et déjà fort d'une expérience de 17 années, notamment au sein d'établissements parisiens (Le Grand Véfour, Cristal Room Baccarat, Qui Plume La Lune...), propose des créations gourmandes soucieuses de cultiver l'ancrage chère à la philosophie Bernard Loiseau, et de sublimer les productions locales.



Le bistrot « Loiseau des Sens »

Véritable expérience bistronomique au cœur de la Villa des Sens, « Loiseau des Sens » s'attache à proposer une **cuisine du marché, locale**, fidèle aux valeurs du Relais Bernard Loiseau. La majorité des produits sont bio et locaux, sélectionnés chez les producteurs et éleveurs de la région.

Le bistrot « Loiseau des Sens » propose ainsi une cuisine ancrée dans son environnement : omble (bio) de fontaine Crisenon, pintade (bio) de la ferme de la Bilouterie & ragoût d'épeautre, velouté de concombre et avocat bio, agneau (bio) de la ferme de Lemoine, œufs en meurette ou encore escargots sont quelques-unes des déclinaisons qui rythment la carte.

Le bistrot Loiseau des Sens se positionne ainsi sur le créneau audacieux d'une **cuisine goûteuse** pour préserver le plaisir gourmand, tout en profitant d'une expérience bien-être au Spa.

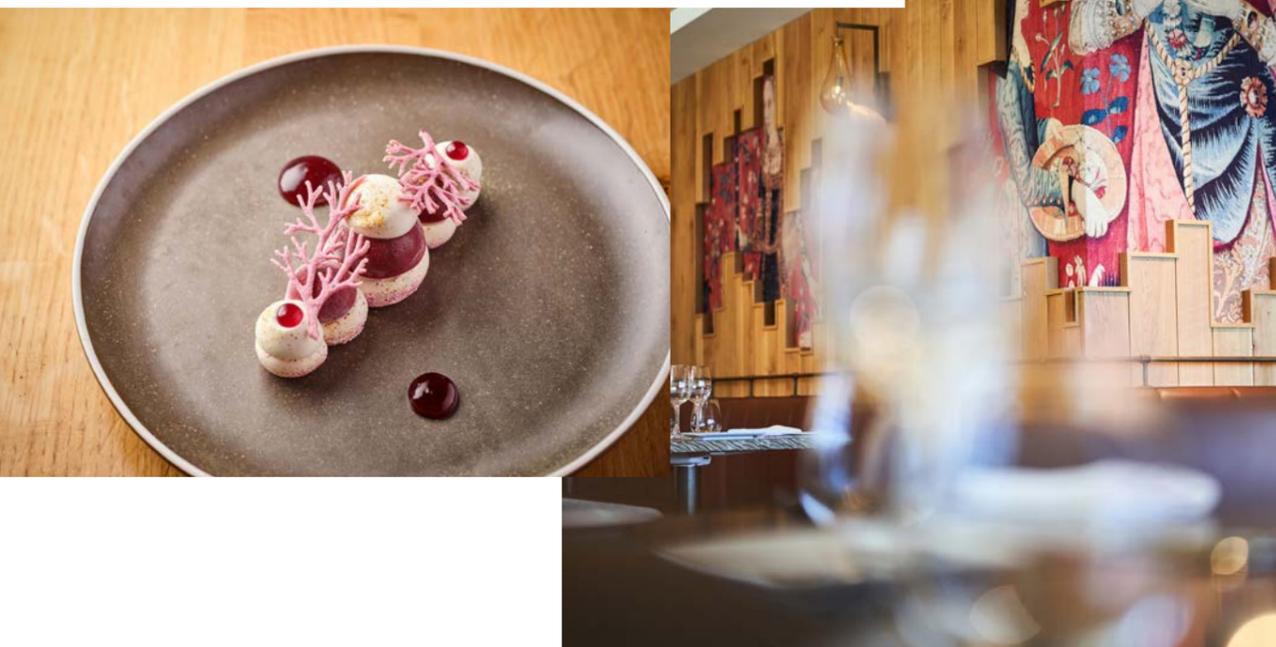
Quelques infos

Bistrot « Loiseau des Sens »

Ouvert de 12h00 à 14h00
et de 19h00 à 22h00

Fermé le lundi soir, jeudi toute
la journée et vendredi midi

Menus servis
au déjeuner et au dîner
dès 28 euros

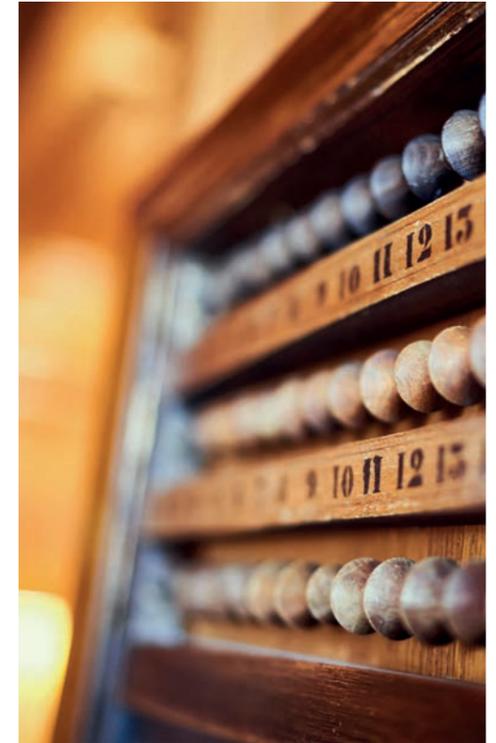
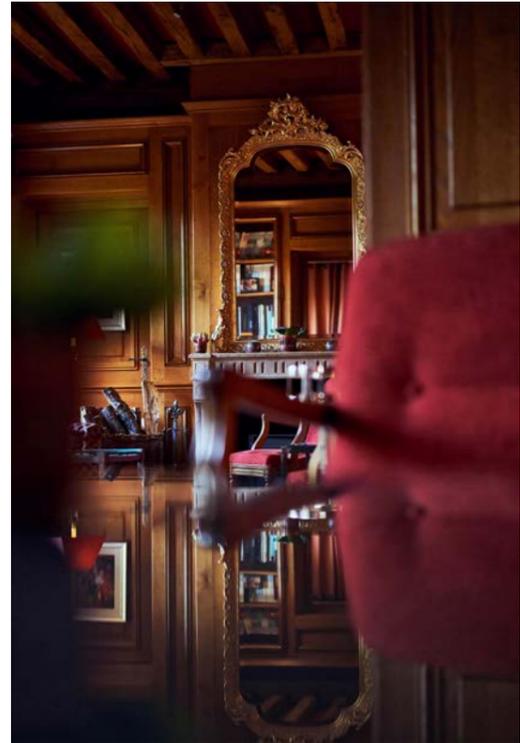




Le Relais *Bernard Loiseau*

Un hôtel Relais&Châteaux
5 étoiles de 33 chambres
& et un somptueux jardin

#bernardloiseau
@bernardloiseau



Le spa

Dans un souci d'innovation et pour satisfaire toujours pleinement aux attentes du client, Dominique Loiseau a construit la Villa Loiseau des Sens, composée du spa, du spa-suite VIP et du Bistrot Loiseau des Sens. Bâtie en douglas et chênes du Morvan, ce bâtiment s'intègre harmonieusement au cœur du Relais historique, de son jardin raffiné, et propose une offre de spa multi-distinguée pour l'expérience unique qu'elle propose aux clients, au cœur du Morvan. Avec ses 1500m² consacrés au bien-être, il est aujourd'hui considéré comme l'un des plus beaux spas d'Europe. Olivier Claire et Clé des Champs sont les deux partenaires de soins du spa ; leur positionnement et leur ancrage 100% Made in France s'inscrivent pleinement dans les valeurs et l'esprit du lieu, ancré au cœur de la nature.

Composition du spa (voir plan)

Espace Multisensoriel

Pensé pour une stimulation intense et diverse des 5 sens (parcours phlébologique, banquette drainante et relaxante, plage bouillonnante, aquavélos, canapé Hydronox, alcôves massantes, nage, geyser..).

Espace Volupté

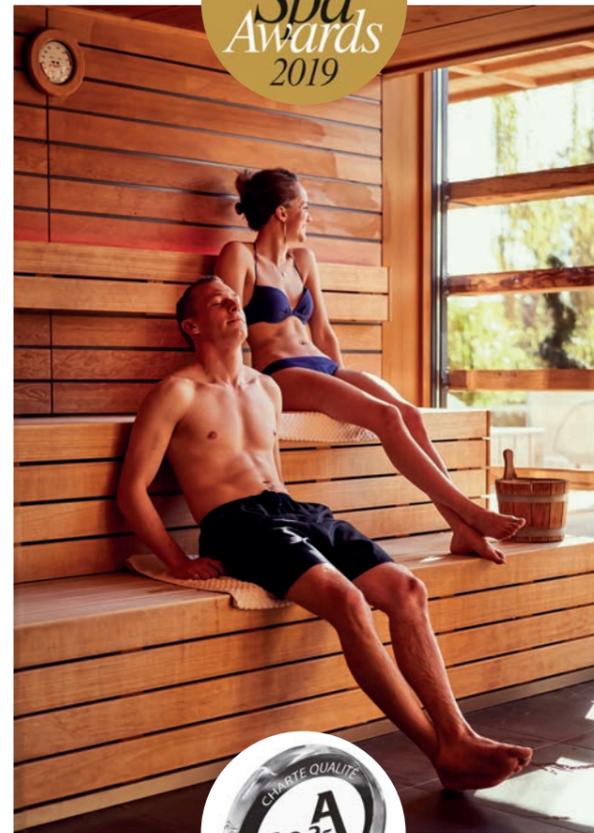
Propice à la détente et au bien-être (sauna avec vue sur le jardin, hammams, douche expérientielle, fontaine de glace, seau cascade, sans oublier la cabane à air marin).

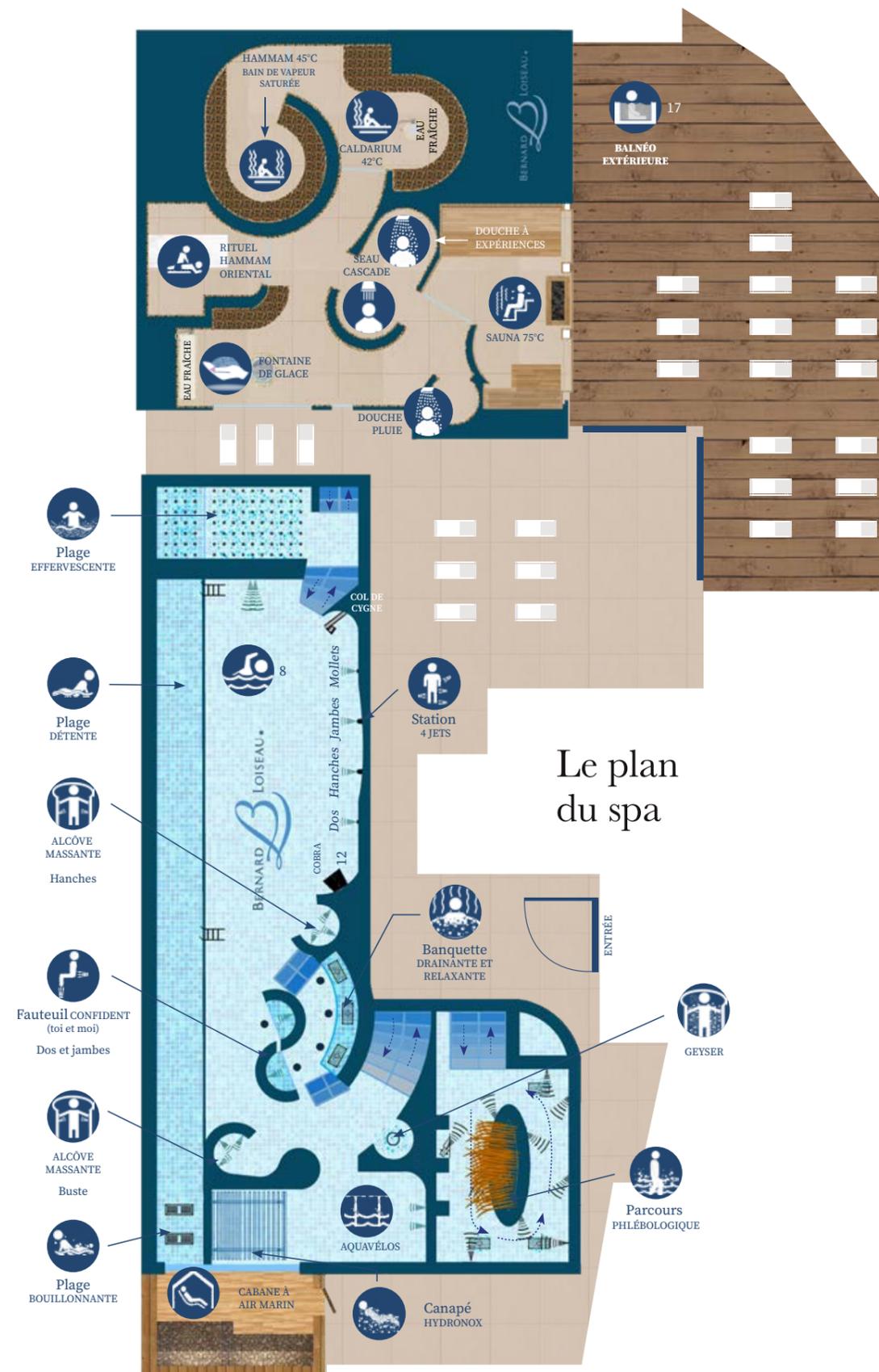
Spa-suite VIP

Véritable spa privé de 80m² perché tout en haut du spa avec une vue imprenable sur le parc et l'Auxois, ce luxueux cocon regroupe tous les équipements d'un spa et d'une superbe suite.

10 cabines de soins

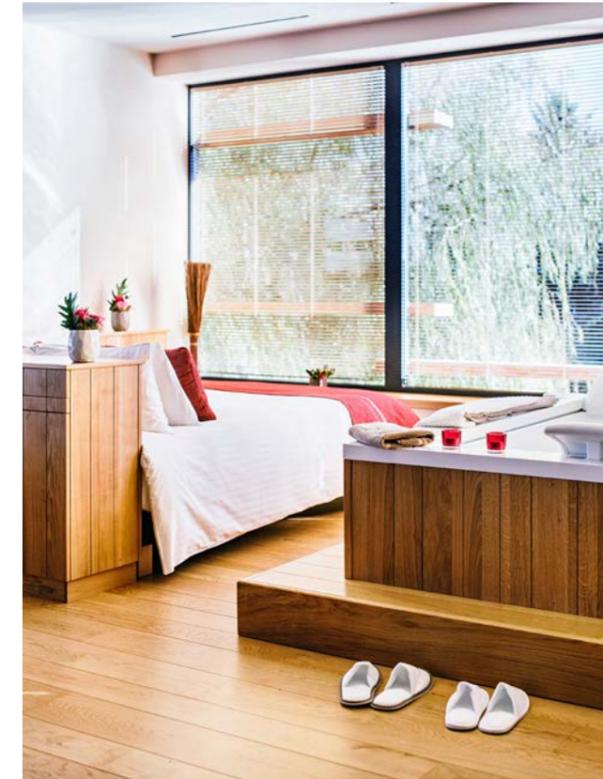
Gala
Spa
Awards
2019





Le spa-suite VIP

Au dernier étage de la Villa Loiseau des Sens, avec une **vue panoramique** sur les monts de l'Auxois et le jardin luxuriant du Relais Bernard Loiseau, ce spa-suite VIP, présent dans le top des 10 meilleures spa suites du monde par le magazine Haute-Living, est un lieu totalement inédit. Véritable spa privé de 75m², les invités retrouvent tous les équipements d'un très beau spa : une grande cabine de soins duo (pour prodiguer les soins en toute intimité), un hammam, un sauna et une balnéo sont savamment agencés dans la suite au cœur de laquelle trône une majestueuse cheminée contemporaine. Tout l'espace est habillé de bois et intégralement vitré sur l'extérieur pour inviter à vivre pleinement cette parenthèse de douceur dans le cadre ressourçant de l'Auxois-Morvan. Ce cocon haut de gamme (qui peut aussi accueillir jusqu'à 8 personnes durant la journée) offre tout le confort et l'authenticité du service Loiseau pour un séjour inoubliable. Champagne, petits fours, room service ainsi que l'accès aux espaces sensoriels du Spa Loiseau des Sens font partie prenante de cette expérience hors du temps.





Les lieux
Bernard Loiseau

Les lieux
Bernard Loiseau


LOISEAU
DES DUCS®

—○—
Dijon
—○—



Loiseau
des Ducs
Dijon

#loiseauesducs



Loiseau des Ducs Dijon



Au cœur de la capitale des ducs de Bourgogne, le restaurant « Loiseau des Ducs » propose un cadre authentique sans pareil puisqu'il est installé dans un hôtel classé monument historique, l'hôtel de Talmay, anciennement dit hôtel des Barres et datant du **XVI^{ème} siècle**. La terrasse se découvre pour offrir **une vue imprenable** sur le Palais des Ducs.

Ouvert en juillet 2013, Loiseau des Ducs a décroché sa première étoile dès 2014 grâce à la cuisine de son talentueux chef **Louis-Philippe Vigilant** qui a passé 4 ans au Relais Bernard Loiseau. En pâtisserie, il est épaulé par son épouse **Lucile Darosey-Vigilant**, une pâtissière très suivie dans le milieu, qui a décroché le prix « Passion Dessert » du Guide Michelin en 2019. Tous deux se sont rencontrés au Relais Bernard Loiseau et retranscrivent avec précision le style culinaire Bernard Loiseau : des goûts francs, de belles sauces, et le respect du produit. Le directeur Emmanuel Dumont, quant à lui, se fait le garant de l'excellence et l'authenticité de l'accueil, selon l'esprit Bernard Loiseau.

A noter : une œnothèque ingénieuse propose 40 références de vins au verre. Un atout dans la Cité Internationale de la Gastronomie de Dijon.

Jouxtant le restaurant, le bar à vin et salon de thé « La Part des Anges », desservi par les équipes de Loiseau des Ducs, propose de faire une pause (sucré ou salé) la plus belle rue piétonne de Dijon.



Quelques infos

3 rue Vauban
21000 Dijon
03 80 30 28 09
Fermé les dimanches et lundis

Menus à partir de 30 euros

Terrasse et salon privé
œnothèque



Portrait de Louis-Philippe Vigilant et Lucile Darosey-Vigilant

Louis-Philippe fait partie des deux seuls chefs originaires de Dom-Tom qui sont étoilés en Métropole.

“

Aux côtés du chef Patrick Bertron, j'ai appris l'esprit Loiseau. J'aime travailler de bons produits de manière légère, fraîche et savoureuse, avec des jus très goûteux.

”

Après avoir fait ses armes dans le cercle fermé des multi-étoilés Michelin (dont 4 ans au Relais Bernard Loiseau), **Louis-Philippe Vigilant** prend les commandes des cuisines de Loiseau des Ducs et séduit les épicuriens avec sa cuisine très précise qui reproduit la quintessence des goûts, ses cuissons maîtrisées, sa connaissance du terroir bourguignon et ses touches d'inspiration des îles.



Lucile, originaire de Franche-Comté, a grandi dans une famille d'agriculteurs : elle connaît le goût des bons produits et le sens du travail. Dans ses desserts, Lucile porte une attention toute particulière aux différents jeux de textures. Elle structure un dessert autour d'un produit phare dont le goût doit être dominant : pour elle, un dessert doit être compréhensible à la première bouchée. Elle puise son inspiration dans les parfums de son enfance. D'après L'Express.fr, **Lucile** possède « *Une maîtrise et une précision qui impressionnent aussi bien les pupilles que les papilles. Peu de sucre, des goûts francs, des produits au top : à chaque assiette, elle vise juste et ajoute le petit swing qui fait toute la différence.* »



Les lieux
Bernard Loiseau

Les lieux
Bernard Loiseau

B

LOISEAU
DES VIGNES.®



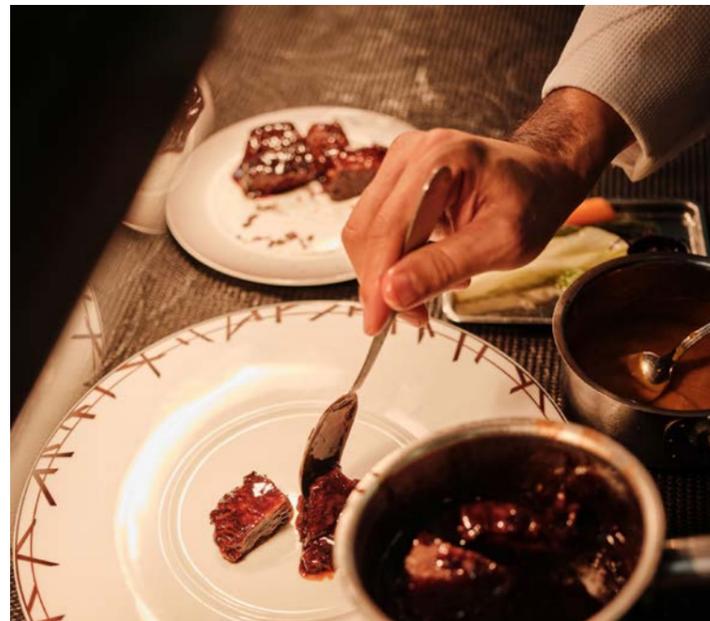
Beaune





Loiseau
des Vignes
Beaune

@loiseaudevignes



Loiseau des Vignes Beaune



*Un concept unique dans la capitale des vins
de Bourgogne : 70 vins au verre !*

Ouvert en 2007, le restaurant « Loiseau des Vignes » se situe au cœur de Beaune, à 250 mètres des célèbres Hospices, juste à côté du prestigieux hôtel Le Cep. Matériaux anciens, belles pierres et boiseries d'origine préservent l'âme de cette demeure bourguignonne du XVI^{ème} siècle.

Au cœur de la **capitale de l'œnotourisme**, « Loiseau des Vignes » est LE restaurant de Beaune où boire du vin. Le directeur, Christophe Gines, est également sommelier : la carte propose une **sélection exceptionnelle de vins de Bourgogne**, dont 70 références sont disponibles au verre. Le chef Mourad Haddouche propose son interprétation du terroir bourguignon.

Quelques infos

31 rue Maufoux
21200 Beaune
03 80 24 12 06

Fermé les dimanches et lundis

-
Menus à partir de 28 euros

-
Terrasse, œnothèque
de 70 vins au verre



Portrait de *Mourad Haddouche*

Tel un oiseau migrateur, **Mourad Haddouche** a parcouru l'Hexagone, pour faire ses armes au sein de prestigieuses maisons. Puis, en 2012, il choisit finalement la Bourgogne pour terre d'adoption, mettant dès lors tout son talent et sa passion pour faire de Loiseau des Vignes une expérience incontournable de la Cité des Hospices.

Pour ce Chef curieux et inventif, chaque voyage est source d'inspiration. Et sa cuisine ne connaît pas de frontières. Juste équilibre entre tradition et modernité, elle enchante par sa justesse, son raffinement et son originalité.

“

Le respect des trésors qui nous sont offerts par la nature requiert une grande attention dans la justesse, la précision et le mariage des saveurs : l'esprit Loiseau en somme !

”



—○—
Les innovations
—○—



Les innovations

“

Notre maison est vivante, dynamique et elle va de l'avant. Tout en restant féroce-ment attachés à nos racines et à nos valeurs, nous nous devons de continuer à innover. Cette quête d'innovation passe par l'empathie. C'est en se mettant à la place des clients et en anticipant leurs besoins, que naissent les idées. Par ailleurs, tout ce que nous faisons doit avoir du sens et doit être cohérent. Cohérent avec un homme, avec une maison et avec une région. J'y tiens énormément.

Dominique Loiseau

”

Les œnothèques

Présentes dans tous nos établissements, elles sont le témoin de notre expertise du vin. Elles permettent une dégustation élargie et au plus près de l'accord avec les mets, et une consommation raisonnée.

L'épicerie fine Bernard Loiseau

Symbole de l'art de vivre à la française, elle compte des produits salés, sucrés, tout comme des alcools et des boissons. Nous avons créé toutes les recettes de ces produits pour mettre en avant des artisans emblématiques de notre patrimoine.

Le Festival Culinaire Bernard Loiseau et Pierre Hermé, avec le groupe Constance Hotels

Depuis 2006, ce festival international invite à concourir des chefs étoilés du monde entier. C'est un concours hors du commun, basé sur la transmission du savoir cher à Bernard Loiseau : les chefs étoilés sont en binôme avec un chef des îles. Différents concours se sont ajoutés : arts de la table, sommellerie, café gourmand, cocktails, et bien sûr le prestigieux Trophée de pâtisserie Pierre Hermé.



Nos engagements RSE

Chaufferie à biomasse (filère bois du Morvan) pour tout le domaine

Structure du nouveau bâtiment en béton étanche, et bois du Morvan

Filtrage des bassins à l'ozone

Toit végétal

40 ruches dans le Morvan pour le miel du petit-déjeuner

Nous faisons travailler les Entreprises du Patrimoine Vivant locales

Tris systématiques en cuisine, déchets réduits

Utilisation parcimonieuse de l'eau

Limitation de l'utilisation du plastique

Votre contact presse

-

Bérangère Loiseau

+33 6 79 11 48 61

berangere.loiseau@bernard-loiseau.com

BERNARD  LOISEAU®