

*Xavier Jacquin  
est le nouveau chef pâtissier du Restaurant  
« La Côte-d'Or » 2 étoiles,  
du Relais Bernard Loiseau à Saulieu*



**Xavier Jacquin, jeune trentenaire, a rejoint cet automne le Relais Bernard Loiseau et son restaurant étoilé « La Côte-d'Or » 2 étoiles, en tant que chef pâtissier.**

La vocation de Xavier Jacquin est née dès le plus jeune âge, dans son environnement familial. Son grand-père, pâtissier, et sa grand-mère, vendeuse en pâtisserie, lui transmettent la passion du métier. Adeptes du flan pâtissier, il n'a de cesse que de décliner les recettes imaginées par son grand-père. A l'âge de 15 ans il décide de se consacrer pleinement à sa passion.

Dès lors, il s'attache à diversifier son parcours, pour disposer d'une expérience particulièrement complète. Il débute en **boutique**, et passe 5 années à apprendre les fondamentaux du métier de **traiteur**, puis s'essaye à la **restauration**. C'est alors le déclic : il découvre ici la puissance de la créativité à l'assiette, le caractère à la fois éphémère et unique de chaque création servie, mais aussi la saisonnalité, et l'interaction directe avec la clientèle.

Installé à Paris, il renforce son expérience au sein de différents établissements étoilés, jusqu'à devenir chef pâtissier du Grand Véfour 2\* à Paris. C'est là qu'il apprend la rigueur, expérimente les enjeux d'une grande maison, ses défis, et déploie l'originalité et la générosité de son talent. Il travaille toute la gamme pâtissière, du pré-dessert au chariot de mignardises.

Chez Bernard Loiseau, il est aujourd'hui chef pâtissier de « La Côte-d'Or » 2 étoiles et définit également la carte de desserts du bistrot Loiseau des Sens.

Ses assiettes sont à l'image de son parcours : le souci de travailler des **produits simples**, accessibles, et son expérience du dressage culinaire. Sa carte exprime son envie de différenciation et de singularité : les propositions sont particulièrement variées, avec des desserts très structurés, d'autres plus impulsifs, pour ravir les palais les plus avides d'originalité.



Framboises mêlées à la berce du Morvan  
sorbet au fromage de chèvre de Bourgogne



Son approche vient parfaitement s'inscrire dans l'ancrage culinaire et la signature Bernard Loiseau, avec des fondamentaux partagés :

- La volonté de dessucre et de chercher **l'assaisonnement naturel**, de sublimer la naturalité du fruit, d'apporter des touches sucrées et croquantes avec des fruits secs par exemple ;
- Son attachement au terroir et le travail en lien avec les **producteurs du Morvan**. Ceci est très nouveau pour Xavier Jacquin : auprès de Patrick Bertron, il découvre un réseau de petits producteurs, notamment une cueilleuse qui lui fait découvrir de nouveaux parfums. Il déploie des échanges quotidiens avec des producteurs, qui aboutissent à la création de nouvelles recettes ; la berce, la genièvre, l'absinthe du jardin du Relais prennent ainsi vie dans l'assiette !
- Il cultive les **goûts francs, et les jeux de textures et de cuissons** pour créer différentes sensations. Le classique « rose des sables », signature de la carte de la Côte-d'Or, et son chocolat pur, lui parlent tout particulièrement ;
- Il s'attache à marier, dans l'esprit Bernard Loiseau, 2 à 3 produits : un fruit, un aromate, une épice et / ou une céréale.

Comme Patrick Bertron, il cherche à utiliser l'intégralité des produits et à s'inscrire dans une démarche éco-responsable. Dans son dessert « Reine des Reinettes caramélisées à la bière de Bourgogne, crémeux de drêche » : il travaille la drêche (résidu du malt utilisé pour brasser la bière), la pomme est cuite avec peau et pépins pour réaliser le sorbet pomme au four. La bière apporte une amertume subtile, relevée par l'acidité de la pomme. Le chef pâtissier fait aussi révéler à la pomme ses textures multiples : chips, caramélisées, compotées, sorbet.

**Découvrez ci-après Xavier Jacquin en quelques dates clés.**



## Légende

1. Rose des sables à la glace pure chocolat, coulis d'orange confite
2. Textures de chocolats pures origines à la Cazette® de Bourgogne relevé au poivre de cassis
3. Poire rôtie au barbecue baies de genièvre sauvage et épeautre



Reine des Reinettes caramélisées à la bière de Bourgogne, crémeux de drêche



## Xavier Jacquin en quelques dates clés

**2007 - 2009** : apprenti pâtissier, chocolatier, glacier (BTM) - « Aux délices des sens » - Lyon

**2009 - 2011** : second de Jérôme Langillier, Champion du monde de pâtisserie 2009 - « Clostan Traiteur » - Lyon

**2011 - 2013** : chef de production - Pâtisserie « Gabriel Traiteur » - Villeurbanne

**2013 - 2014** : second, pâtisserie chocolaterie « La gâterie » - Vienne

**2014 - 2015** : chef pâtissier, Restaurant « Mont Joly » \* - Sampans

**2015** : chef pâtissier, Restaurant « Le Rech » \*, Groupe Alain Ducasse - Paris 17

**2015 - 2016** : chef pâtissier, Restaurant « Qui plume la lune » \* - Paris 11

**2016 - 2017** : chef pâtissier, Restaurant « Cristal Room Baccarat » - Paris 16

**2017 - 2021** : chef pâtissier, Restaurant « Le Grand Vefour »\*\* - Paris 2

### **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

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

**Bérangère Loiseau**

06 79 11 48 61

[berangere.loiseau@bernard-loiseau.com](mailto:berangere.loiseau@bernard-loiseau.com)



[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)

