

Ouverture de « Loiseau du Temps »

Vendredi 21 avril au déjeuner



« **Loiseau du Temps** », nouveau restaurant du groupe Bernard Loiseau, accueillera ses premiers convives dès le **vendredi 21 avril 2023** pour le service du déjeuner.

C'est à Besançon, au cœur de la cité du temps, que Bérangère Loiseau et Blanche Loiseau ouvrent leur premier restaurant. Après 7 mois de travaux, le groupe éponyme, déjà présent à Saulieu (« Le Relais Bernard Loiseau » - deux hôtels, un spa et deux restaurants), Beaune (« Loiseau des Vignes ») et Dijon (« Loiseau des Ducs »), ouvre ainsi son cinquième restaurant.

Un bistrot chic dans « Le Conservatoire »

Véritable **trait - d'union** entre la **Bourgogne** et la **Franche Comté**, « Loiseau du Temps », dont le nom évoque le savoir-faire horloger de Besançon (appelée la Cité du Temps), se situe au rez-de-chaussée du superbe édifice classé, appelé « Le Conservatoire ». Trônant place de la Révolution, et bordé par le Doubs, ce bâtiment fut successivement un ancien grenier à blé, une école d'horlogerie, et enfin le conservatoire régional.



Facade de Loiseau du Temps

Bérangère Loiseau, vice-présidente du groupe, a souhaité rendre hommage à ce magnifique **patrimoine bisontin** en faisant écho à l'histoire de ce bâtiment. À la fois par des éléments décoratifs évoquant les diverses fonctions du bâtiment, mais surtout en utilisant de **beaux matériaux authentiques et naturels**. La pierre est très présente, à la fois sur les piliers avec **la pierre de Chailluz locale** et le dallage au sol. **Le bois**, marqueur des établissements Loiseau, se retrouve dans le mobilier et sur une composition murale en mouvement, qui évoque le temps qui passe. Vestige de l'ancien grenier à blé, les voûtes d'arrêtes donnent une dimension magistrale au restaurant, et accueillent la **luminosité** exceptionnelle du lieu.

Dans le souci d'impacter positivement le territoire, le groupe Bernard Loiseau a privilégié les entreprises locales et régionales (dont plusieurs Entreprises du Patrimoine Vivant) pour ce projet. **Dix emplois** ont été créés pour l'exploitation du restaurant.

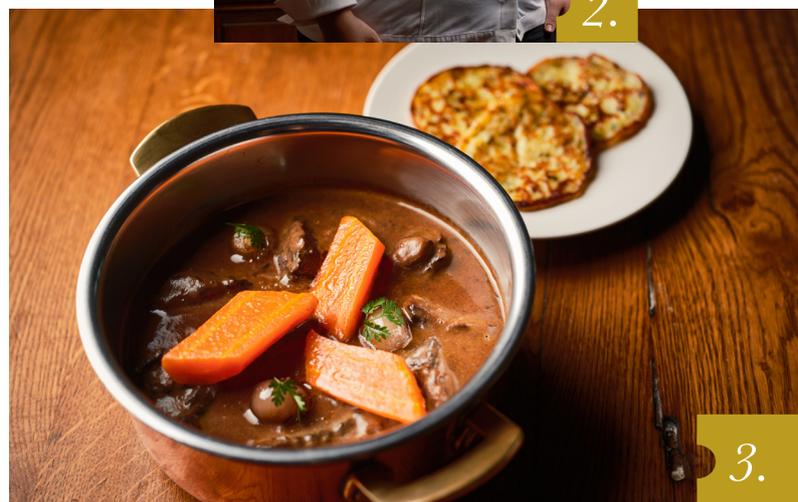


« Exprimer le terroir de Bourgogne - Franche - Comté »

Dans ce bistrot, la carte célèbre, avec gourmandise, les produits et les recettes emblématiques de Bourgogne et de Franche-Comté. La cheffe, **Blanche Loiseau**, fille cadette de Dominique et Bernard Loiseau, est tombée dans la marmite toute petite. Elle a toujours su qu'elle serait cuisinière. Après des études de cuisine à l'Institut Paul Bocuse, elle enchaîne les expériences dans de grandes maisons françaises, mais aussi des établissements modernes et innovants à l'international.

Après 2 ans dans le groupe Bernard Loiseau, pendant lesquels elle a travaillé à « La Côte d'Or » à Saulieu auprès de Patrick Bertron, elle relève le défi de cette ouverture à Besançon, seule aux manettes. Une belle étape dans son parcours au sein du groupe. Elle aime cette **cuisine bistrotière et gourmande**, et a mis un point d'honneur à sélectionner le meilleur des producteurs locaux.

Pour construire sa carte, Blanche n'a pas hésité à piocher dans **les recettes du terroir de son père**. Comme le « Choux farci à la saucisse de Morteau » ou encore : ce « Bœuf bourguignon façon Bernard Loiseau »



—○ *Légende*

1. Choux farci à la saucisse de Morteau
2. Blanche Loiseau
3. Bœuf bourguignon façon Bernard Loiseau

À « Loiseau du Temps », les convives retrouveront les marqueurs de la cuisine Loiseau : de bons produits, des goûts francs, et de bonnes sauces.

Ils pourront aussi profiter des savoir-faire de nos équipes de Saulieu :

- La carte des vins sera signée par Eric Goettelmann, (chef sommelier exécutif du groupe, et Meilleur Ouvrier de France 2019) et proposera une sélection au verre inédite dans une **Oenothèque** centrale toute de bois vêtue.
- Le chariot de desserts sera imaginé par le chef pâtissier de Saulieu.

En salle, Blanche Loiseau sera épaulée, par Hortense Gautier de Lahaut, nouvelle directrice des lieux.



Hortense Gautier de Lahaut



Informations pratiques :

Menu déjeuner à partir de 28 euros

Fermé les dimanches et lundis

Réservations et coffret cadeau disponible en ligne dès maintenant sur :

www.bernard-loiseau.com

Réseaux sociaux : @loiseaudutemps



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

Cassandra Oppin

Cassandra.oppin@bernard-loiseau.com

Loiseau du Temps

Place de la Révolution
27 rue des Boucheries
25000 Besançon

loiseaudutemps@bernard-loiseau.com

