

## *Réouverture de Loiseau des Vignes à Beaune*



Quinze ans après son ouverture le restaurant « Loiseau des Vignes » est transformé en **bistrot chic** sous l'impulsion de Bérangère Loiseau.

Situé en plein cœur de Beaune, à proximité des mythiques Hospices, « Loiseau des Vignes » **célèbre la Bourgogne du verre à l'assiette.**

Les convives découvriront ce qui fit le succès du concept : une sélection exceptionnelle et exclusive de bourgogne, minutieusement travaillée par Eric Goettelmann, chef sommelier exécutif du groupe et Meilleur Ouvrier de France 2019. **Quatre œnothèques** lovées dans un écrin magistral de chêne, proposent jusqu'à 32 références de vins au verre (à partir de 7 euros le verre). La cave compte jusqu'à deux mille bouteilles de bourgogne (à partir de 45 euros la bouteille).



En cuisine, le **nouveau chef Alexandre Dutat** propose une carte gourmande : œufs en meurette, pâté en croûte, escargots, les convives dégustent la Bourgogne, son terroir et ses plats emblématiques. La cuisine, conviviale et ancrée, porte en elle la signature culinaire Loiseau : des goûts francs, de bonnes sauces, et des produits de grande qualité.



### *Légende*

1. Pommes dauphines d'escargots
2. Le chef Alexandre Dutat



Bérangère Loiseau a fait appel au cabinet AMD **INTERIOR designer** pour l'accompagner dans le renouveau du lieu. **Le bois** est omniprésent et apporte chaleur et convivialité : le chêne est mouluré sur l'œnothèque centrale, en massif sur les tables et en point de Hongrie sur le parquet. Il fait écho à la **Pierre naturelle** ainsi que la **chaux naturelle** violacée qui alternent sur les murs. C'est cela le « **luxe au naturel** » de l'ADN Loiseau que l'on ressent dans les matériaux nobles, dans les goûts et l'accueil de nos équipes. Le projet a réuni des **artisans Français de haute qualité**.



Salle du restaurant

« Loiseau des Vignes » se positionne comme étant LE restaurant convivial de Beaune où boire du bon vin de Bourgogne.



## Informations pratiques :

**Chef :** Alexandre Dutat

**Directeur :** Emmanuel Dumont

**60 couverts**

**Menu déjeuner à partir de 28 €**

**Fermé les dimanches et lundis**

**Réservations et coffret cadeau disponible en ligne dès maintenant sur :**

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

**Réseaux sociaux : [@loiseaudevignes](https://www.instagram.com/loiseaudevignes)**



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

***Cassandra Oppin***

**[Cassandra.oppin@bernard-loiseau.com](mailto:Cassandra.oppin@bernard-loiseau.com)**

## ***Loiseau des Vignes***

31 Rue Maufoux  
21200 Beaune

03 80 24 12 06  
[loiseaudevignes@bernard-loiseau.com](mailto:loiseaudevignes@bernard-loiseau.com)

