



BERNARD
LOISEAU
2003 - 2023

Hommage à Bernard Loiseau *2003-2023*



En février 2023, nous commémorons les 20 ans de la disparition de Bernard Loiseau.

Chef innovant, maillon indispensable de l'histoire de la cuisine française, leader charismatique, il continue de marquer nos esprits et surtout notre cœur par sa passion, sa bonhomie, sa « niaque ».

En 2003, sa femme Dominique Loiseau, défie tous les pronostics en perpétuant son œuvre et en la développant. En 2021, ce sont leurs enfants qui s'investissent en donnant un nouveau souffle à ce groupe emblématique de la haute gastronomie et de l'art de vivre à la française. Les « 3 B » : Bérangère, vice-présidente, initie la rénovation de la maison mère à Saulieu ; Blanche rejoint le chef Patrick Bertron en cuisine et Bastien devient administrateur.

En 2023, l'aventure continue avec l'ouverture d'un nouveau bistro à Besançon « **Loiseau du Temps** » (1er semestre). Quel plus bel hommage pouvait-on lui rendre si ce n'est en portant haut et fort les valeurs de Bernard Loiseau !



La famille Loiseau a décidé de lui rendre hommage, tout au long de l'année 2023, en région d'abord, mais aussi à l'étranger.

Voici le détail des événements :

- Le vendredi 24 février à 10h30 : messe commémorative à la Basilique Saint-Andoche de Saulieu
- Le dimanche 26 février à 10h30 : messe commémorative à l'église Notre-Dame du Bon Secours, 18 rue Notre-Dame des Champs, Paris 6ème
- Du 27 février au 5 mars : **Festival « Hommage »** pendant toute une semaine à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin à Dijon (cf. encart ci-dessous)
- Dimanche 30 avril : dîner Hommage 4 mains avec **Guy SAVOY** (l'ami de toujours) – La Côte d'Or à Saulieu
- Jeudi 14 septembre : dîner Hommage chez **Daniel BOULUD** – à New York, Etats-Unis (Ami de la famille Loiseau chef star des Etats-Unis, possède 19 établissements dans le monde)
- Les 19 et 20 septembre : dîner Hommage à l'école de **Laurent SUAUDEAU** (probablement le chef français le plus connu au Brésil et un des premiers à s'y être installé) & dîner Hommage chez **Alex ATTALA** au restaurant D.O.M (un ancien de Bernard Loiseau, son restaurant a été classé 4^{ème} restaurant du monde par le 50 Best) – à Sao Paulo, Brésil



- Dimanche 15 octobre : dîner Hommage 4 mains avec **Mauro COLAGRECO** (ancien de Bernard Loiseau) – La Côte d’Or à Saulieu
- Dimanche 19 novembre : dîner Hommage 6 mains avec la maison **BOCUSE** (ami de Bernard Loiseau) et la maison **TROISGROS** (où tout commença pour Bernard Loiseau) – La Côte d’Or à Saulieu
- Les jeudi 7 et vendredi 8 décembre : dîners Hommage à Tokyo avec **Hirohisa KOYAMA** (ami de la famille Loiseau) et Kobe avec **Hiroshi YAMAGUCHI** (où Bernard Loiseau avait un restaurant La Côte d’Or) Japon.

Tout au long de l’année dans nos restaurants :

Dès la fin février, un menu « Hommage » inédit sera mis à la carte pour nos convives.

Tout au long de l’année, le chef Patrick Bertron, son adjoint Louis-Philippe Vigilant revisiteront certains plats emblématiques de Bernard Loiseau.

Dans les autres établissements (à Dijon, Beaune, Besançon) : des plats hommages seront également à la carte, en clin d’œil à cette commémoration.

Sur nos réseaux sociaux, nous dévoilerons, tout au long de l’année, des archives inédites faisant revivre toute l’histoire de Bernard Loiseau.

Festival « Hommage » du 27 février au 5 mars 2023 à
la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon

• **Lundi 27/02** : Jour de l’épreuve du Trophée Culinaire Bernard Loiseau.

• **Mardi 28/02** :

17h-18h : démonstration avec Patrick Bertron, chef exécutif du groupe Bernard Loiseau.

18h30-19h30 : démonstration avec Xavier Jacquin, chef pâtissier du restaurant La Côte d’Or **

• **Mercredi 01/03** :

Masterclass chocolat pour les enfants avec Lucile Vigilant, second de pâtisserie du restaurant La Côte d’Or **, 2 séances (5-7 ans à 14h-15h et 10 -12 ans à 15h30 -16h30, 5 euros, places limitées, sur réservation).

• **Jeudi 02/03** :

19h Masterclass de deux Meilleurs Ouvriers de France : « Breuvages & Fromages » avec Eric Goettelmann, chef sommelier exécutif du groupe Bernard Loiseau, accompagné de Ludovic Bisot, Fromager – Affineur à Tout un Fromage (35€, places limitées, sur réservation).

Dîner de gala quatre-mains avec Éric Pras à la Table des Climats (sur réservation, une partie des recettes reversées à l’association La Ligue contre le cancer).

• **Vendredi 03/03** :

17h à 18h : démonstrations culinaires avec Jean-Bruno Gosse, chef de Loiseau des Ducs *.

18h30 : conférence « Loiseau-Picasso » par Hiroshi Yamaguchi chef au Kitano Hôtel à Kobe & du Dr Sakata (Japon).

Diffusion d’un film de Mauro Colagreco au cinéma Pathé « Reinventing Mirazur » (gratuit, accès libre).

• **Samedi 04/03** :

11h : inauguration officielle de l’allée Bernard Loiseau en présence des officiels et de Dominique Loiseau.

14h : dédicace par Dominique Loiseau de son livre.

• **Dimanche 05/03** :

Boutique éphémère avec vente inédite de vaisselle vintage du restaurant La Côte d’Or**, à Saulieu.

Tout au long de la semaine, des vidéos, photos et autres archives seront également mises en avant dans l’espace exposition.