



BERNARD *B* LOISEAU®

*Dossier de presse*  
2023



*Votre contact presse*  
Bérangère Loiseau  
+33 6 79 11 48 61  
[berangere.loiseau@bernard-loiseau.com](mailto: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 65

*Les lieux Bernard Loiseau*

Le Relais Bernard Loiseau, la maison mère  
Page 20 à 47

Loiseau des Ducs, Dijon  
Page 48 à 53

Loiseau des Vignes, Beaune  
Page 54 à 59

Loiseau du Temps, Besançon  
Page 60 à 65

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 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**.

20 ans  
**BERNARD  
LOISEAU**  
2003 - 2023

### 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

#### *La convivialité*

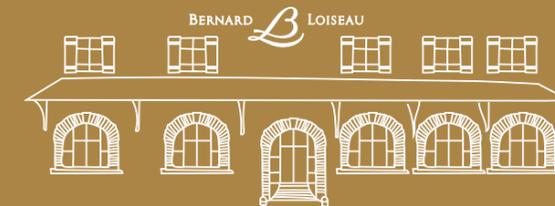
Âme d'aubergiste, caractère familial,  
authenticité, convivialité & générosité

#### *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  
Hôtel Relais & Châteaux, 2  
restaurants & Spa



#### *3 autres restaurants*

- Loiseau des Vignes – Bistrot Chic - 2007 •
- Loiseau des Ducs – 1\* Michelin - 2013 •
- Loiseau du Temps – Bistrot Chic – 2023 •

**La Tour d'Auxois \*\*\***  
Hôtel de charme en face  
du Relais



*40 ans d'existence*  
Bernard Loiseau acheta  
La Côte d'Or à Saulieu en 1982

*Un total de 3 étoiles*  
au guide Michelin



*120 collaborateurs*  
Parité hommes-femmes



*Épicerie fine*  
www.boutique-loiseau.com

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<sup>ème</sup> étoile  
au guide Michelin

**1977**  
1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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



1989

mariage avec Bernard Loiseau



2003

le rosieriste 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 »



2021

sortie de son livre  
« La revanche d'une femme »



2023

elle reçoit au centre du luxe et de la  
création le prix spécial du jury

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 Présidente directrice générale en 2023.

### *Bastien*

Bastien est né la même semaine que la 3<sup>ème</sup> 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 Fenièrre 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. Elle est maintenant cheffe à Loiseau du Temps, le nouveau bistrot chic du groupe à Besançon.



—○—  
Les lieux  
*Bernard Loiseau*  
—○—

—○—

Page 16 à 65

*Les lieux Bernard Loiseau*

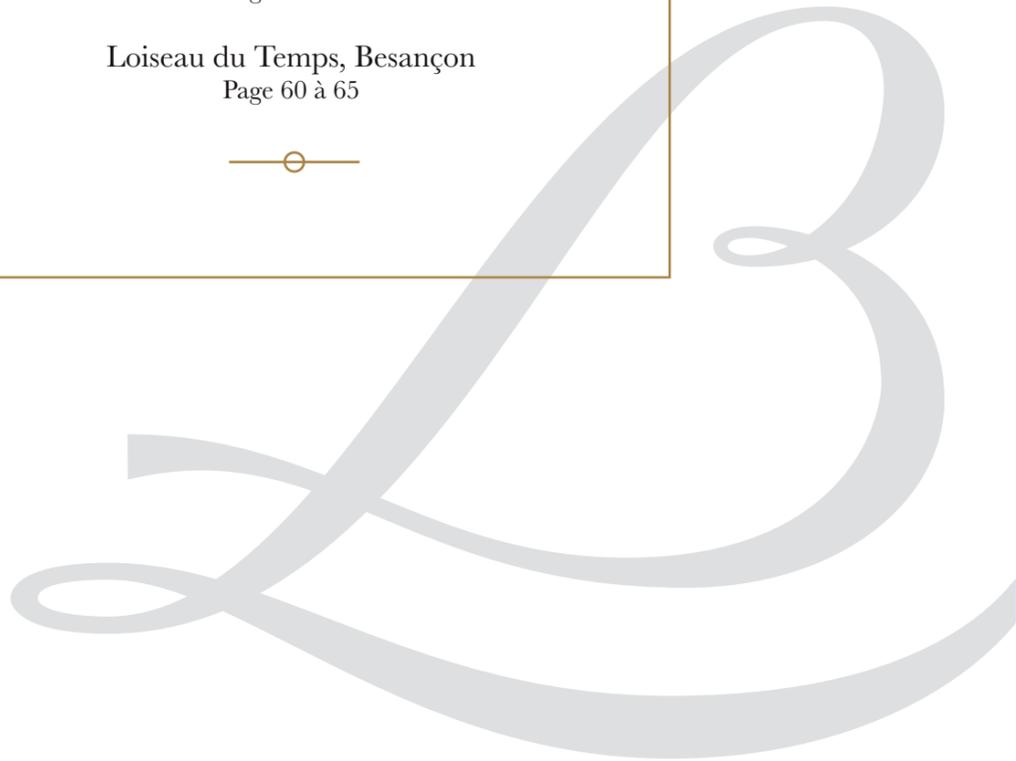
Le Relais Bernard Loiseau, la maison mère  
Page 20 à 47

Loiseau des Ducs, Dijon  
Page 48 à 53

Loiseau des Vignes, Beaune  
Page 54 à 59

Loiseau du Temps, Besançon  
Page 60 à 65

—○—



Les lieux  
Bernard Loiseau





Les lieux  
*Bernard Loiseau*

Les lieux  
*Bernard Loiseau*



RELAIS  
BERNARD LOISEAU®



la maison mère



## Le Relais Bernard Loiseau, la maison mère

*Incarner l'excellence gastronomique  
et l'art de vivre à la française*

### 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 290 euros

*Restaurant « La Côte d'Or »*  
Menus à partir  
de 95 euros au déjeuner

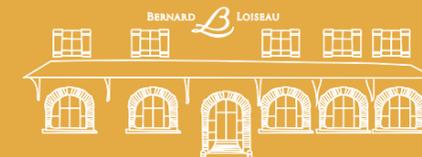
*Bistrot « Loiseau des Sens »*  
Menus à partir  
de 28 euros au déjeuner



LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

RELAIS &  
CHATEAUX

## Le Relais Bernard Loiseau en infographie



*Un hôtel*  
*Relais&Châteaux 5 étoiles*  
de 34 chambres



*Une Entreprise du*  
*Patrimoine Vivant*



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



*Un bistrot*  
« Loiseau des Sens »



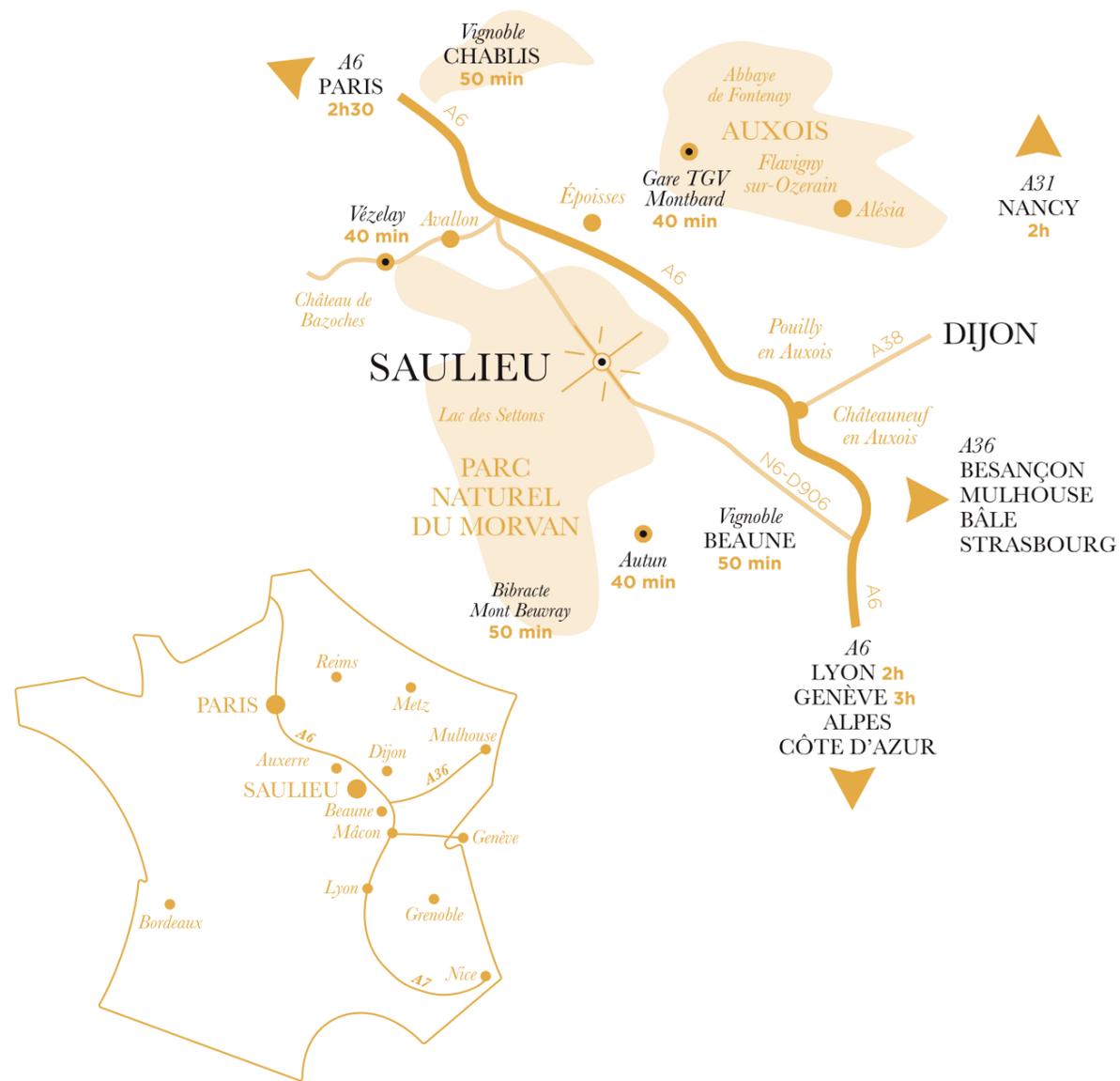
*Un spa multiprimé*  
Loiseau des Sens  
(ouvert en 2017)



*Un somptueux*  
*jardin*

## Venir au Relais Bernard Loiseau à Saulieu

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

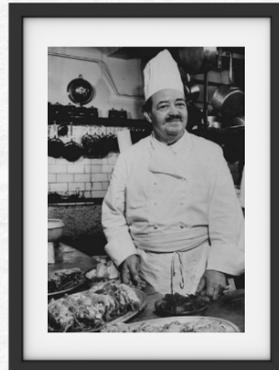


## L'Histoire

### 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.

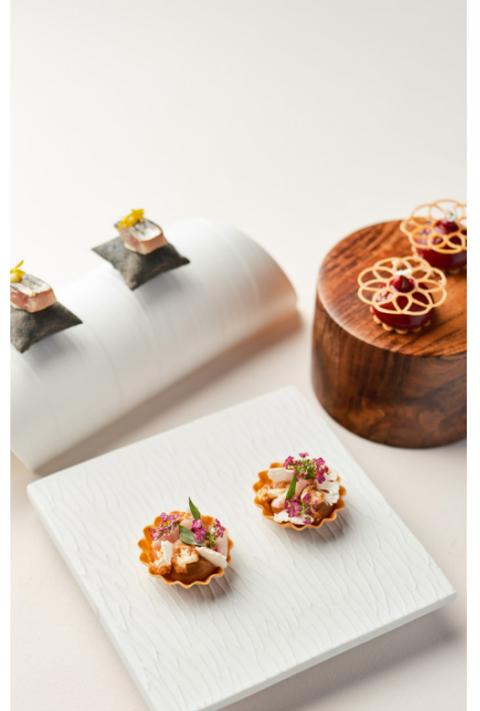
En 2017, Dominique Loiseau ajoutera le spa Loiseau des Sens au domaine, 1500m2 de spa sur 3 étages.



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

### *L'authenticité du goût*

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<sup>ème</sup> 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.*

”

### *15 mars 2022*

Le **15 mars 2022** a marqué, jour pour jour, **les 40 ans de maison de Patrick Bertron** au Relais Bernard Loiseau à Saulieu. Un événement fort, dans la vie du chef comme celle du Groupe, et du Restaurant la Côte-d'Or\*\*, dont il est à la tête depuis 2003. À cette occasion, un menu a été créé, servi de manière éphémère durant 2 mois au sein du Restaurant, pour faire voyager les visiteurs à travers les décennies, l'histoire de Bernard Loiseau, sa signature culinaire, cultivée et interprétée par Patrick Bertron.

Une collection capsule a également été imaginée, autour de créations artisanales (assiette de la Manufacture de Longchamp notamment), à l'effigie du chef et de Bernard Loiseau, et mettant en valeur les citations marquantes de ce dernier.

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. maturé,  
fenouil confit au regain



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



Champignons de Corcelotte  
lard mangalica, velouté de lichen



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



## Louis-Philippe Vigilant, chef Adjoint du restaurant La Côte d'Or

Au sein des cuisines du restaurant "La Côte d'Or", aux côtés du chef Patrick Bertron, Louis Philippe Vigilant veille au respect de la signature culinaire de Bernard Loiseau.

Il a quitté sa Martinique natale à 17 ans afin de rejoindre la métropole pour réaliser des études dans la gastronomie. Il effectue alors ses classes au Relais Bernard Loiseau aux côtés du chef Patrick Bertron qui lui transmet les marqueurs de l'excellence gastronomique, ainsi que l'amour pour les beaux produits.

Après cette expérience, il migre un petit moment dans le sud de la France, puis à Courchevel. En juillet 2013, il revient dans la région et devient chef à Loiseau des Ducs, à Dijon. Il y décroche l'étoile en 7 mois ! L'année suivante, il reçoit la distinction « Espoir » du Gault&Millau. Deux belles récompenses qui viennent saluer le travail acharné et passionné du chef Louis-Philippe Vigilant ! L'année suivante, il reçoit la distinction Espoir de Gault&Millau. Aujourd'hui, Louis-Philippe Vigilant est chef adjoint du restaurant deux étoiles La Côte d'or au Relais Bernard Loiseau (Saulieu).

Louis-Philippe Vigilant propose des plats colorés inspirés des spécialités de la cuisine bourguignonne, empreints de cette "authenticité du goût" qui fait la signature Loiseau.



## Le bistrot « Loiseau des Sens »

### *La simplicité du goût*

Véritable expérience bistronomique, « 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 : gravelax de truite du Morvan, gel d'agrumes et rémoulade de radis noir ; pâté de lapin, ris de veau, moutarde, pickles de rhubarbe ; selle d'agneau snackée, céleri-rave en texture, jus à la sauge ; pintade de l'Ecorchien en deux cuissons, mousseline de topinambours, jus à la sauge ; Paris-Saulieu 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.

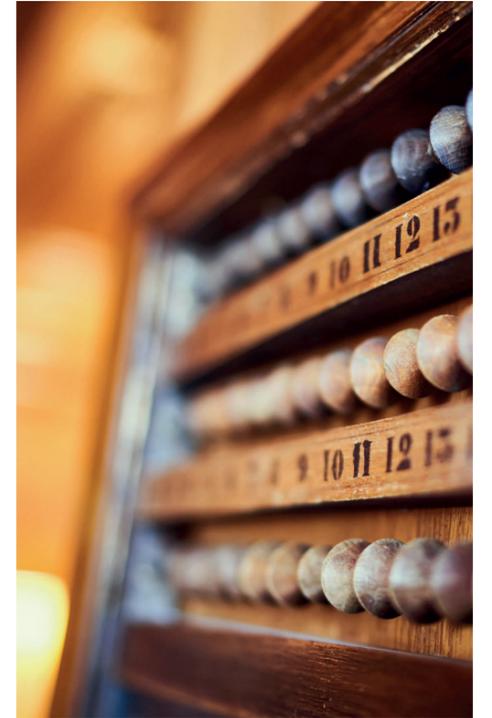
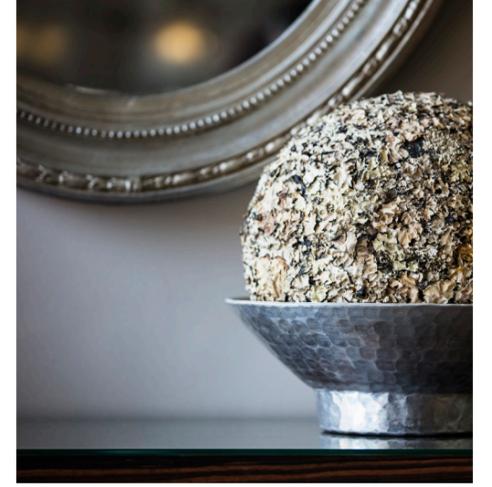




Le Relais  
*Bernard Loiseau*

Un hôtel Relais&Châteaux  
5 étoiles de 34 chambres  
& et un somptueux jardin

#bernardloiseau  
@bernardloiseau



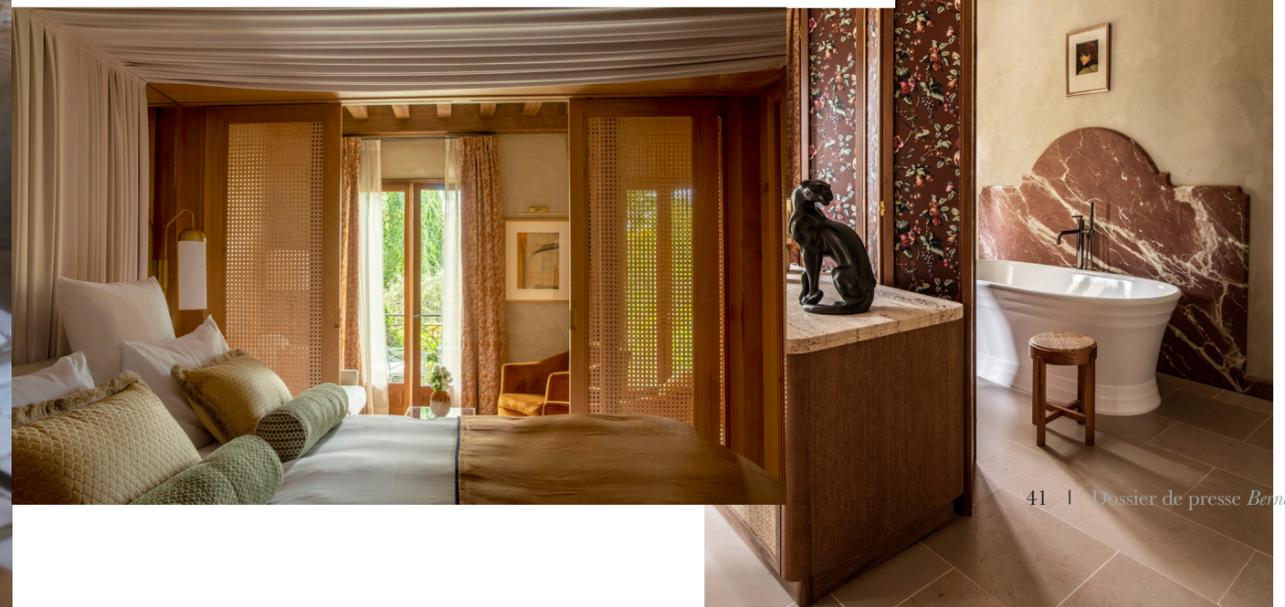


## Les nouvelles suites cocons

Dès juin 2022, la rénovation des suites de l'hôtel est révélée. Imaginées comme des suites «cocon», cette réalisation mise sur la sublimation des couleurs et des matières marquantes de la Bourgogne. Le bâtiment du Relais Bernard Loiseau est en forme de U dont les ailes abritent les 34 chambres, le restaurant et le spa. Au coeur de ce bâtiment, un jardin botanique, conçu par Dominique Loiseau, rythme les saisons. Arnaud Behzadi a choisi d'une part d'accentuer ce dialogue avec la nature, et d'autre part de ritualiser et scénographier le sommeil. Le lit devient écrin de sommeil.

« Le Cocon » : offrant ainsi un doux cérémonial qui accompagne le coucher et se prolonge tout au long de la nuit, plongeant les convives dans la poésie du «nid de l'oiseau»

Le choix des matériaux pour les chambres est imaginé selon un fil rouge articulé autour des jeux de lumière et de la coloration naturelle des espaces, en y ajoutant les teintes du Morvan déjà bien employées dans la maison. L'association de ces deux éléments insuffle aux chambres une ambiance raffinée et chaleureuse, baignée de lumière rappelant ce que l'on retrouve dans les plats du Chef doublement étoilé Patrick Bertron qui propose un véritable ballet culinaire à ses hôtes. L'idée étant de se sentir comme chez soi tout en vivant une expérience unique d'intimité et d'apaisement.





## Le spa

Dans un souci d'innovation et pour satisfaire toujours pleinement aux attentes du client, Dominique Loiseau a construit le Spa et le Bistrot 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 1500m<sup>2</sup> 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..).

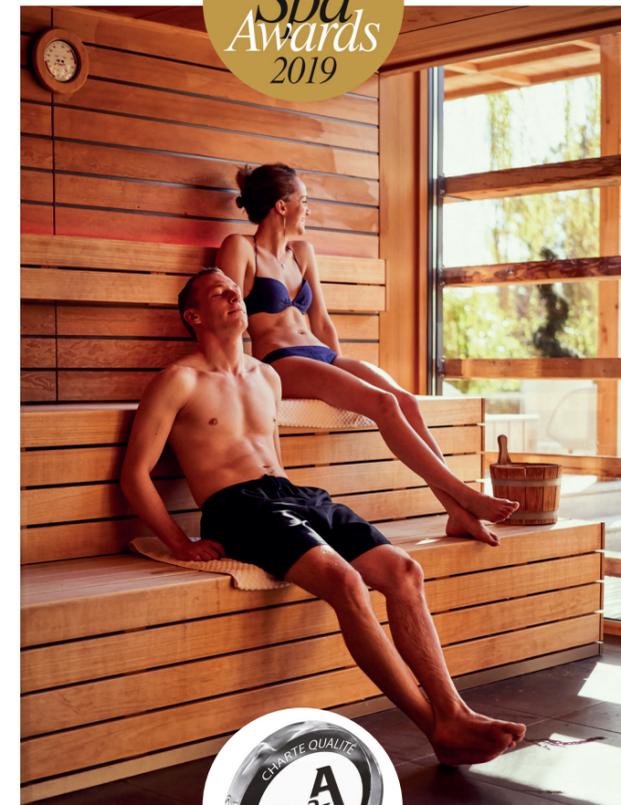
#### Espace Volupté

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

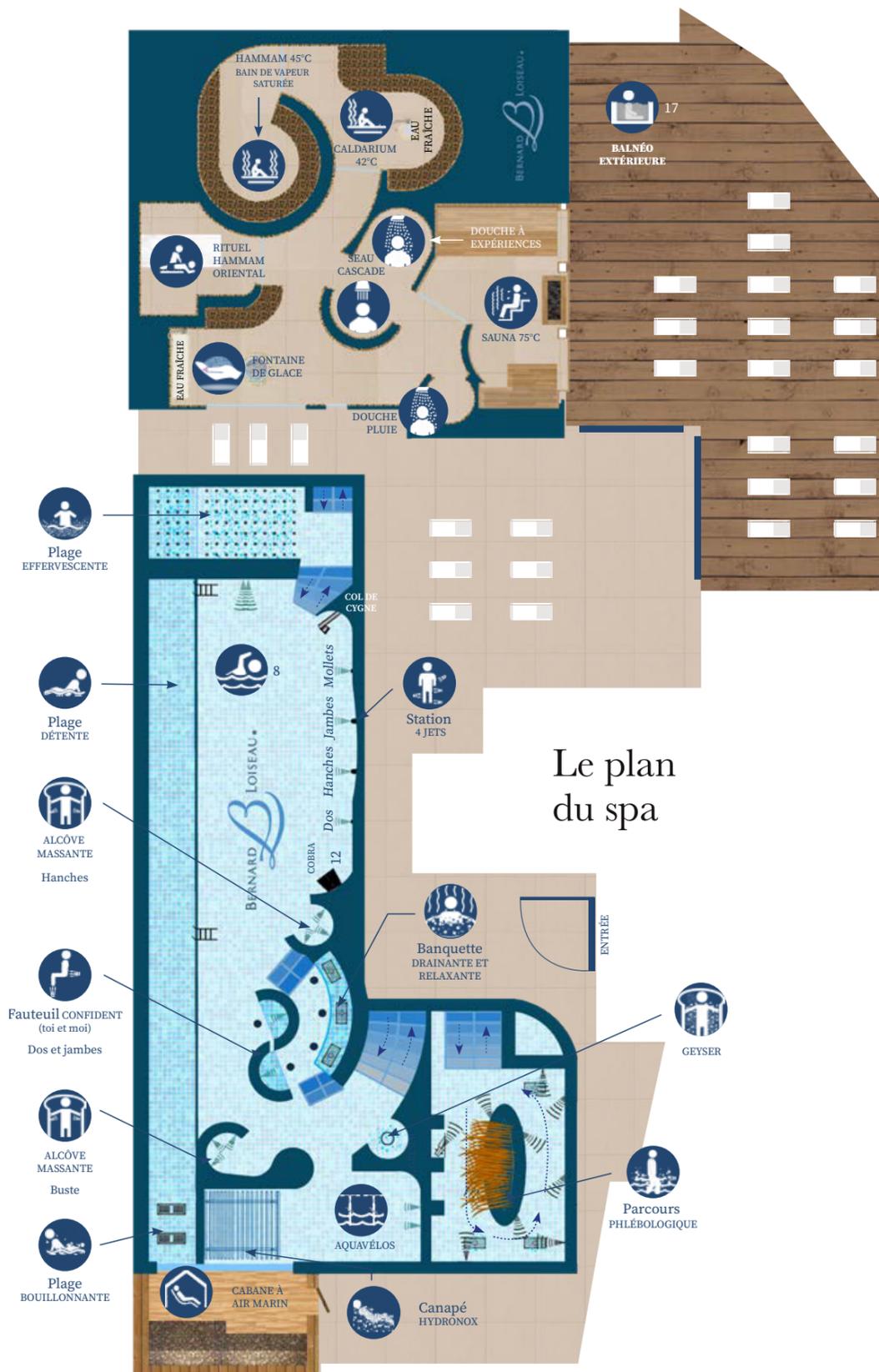
Véritable spa privé de 80m<sup>2</sup> perché tout en haut du spa avec une vue imprenable sur le parc et l'Auxois, ce luxueux cocon regroupe tous les équipements d'un spa et d'une superbe suite.

#### 7 cabines de soins



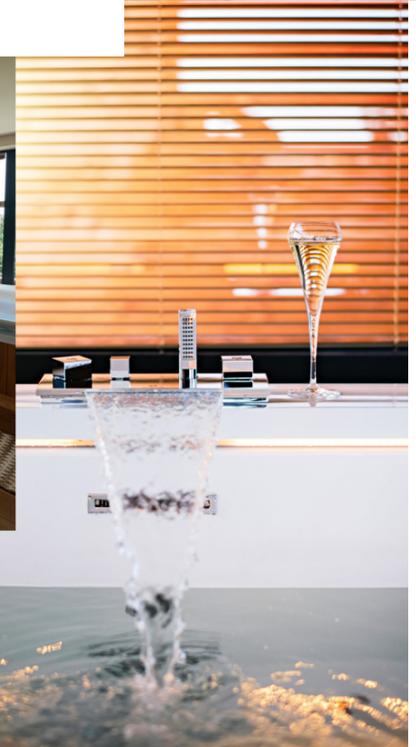
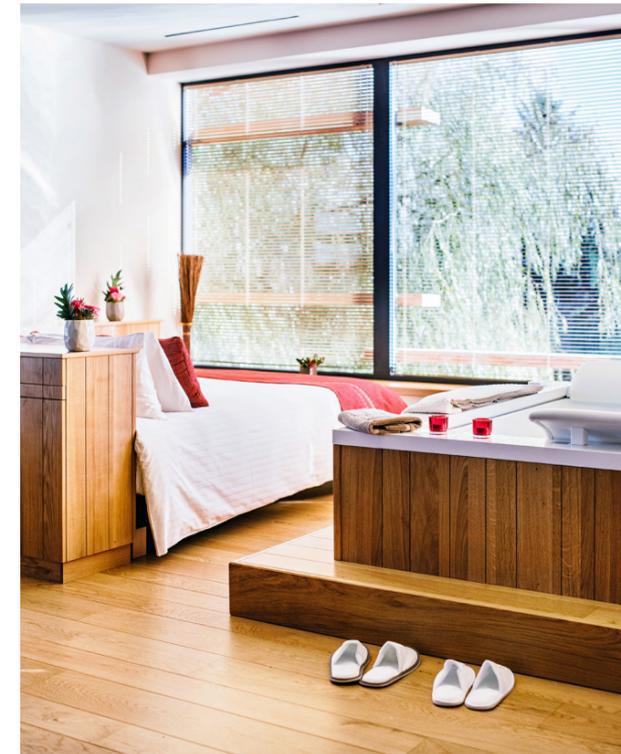
CLÉ DES CHAMPS  
SOINS DE SAISONS





## Le spa-suite VIP

Au dernier étage du Spa et du Bistrot 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 75m<sup>2</sup>, 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.





## La Tour d'Auxois, hôtel\*\*\* à Saulieu

### Hôtel de Charme à Saulieu

Aux portes du Morvan, nous vous accueillons dans un ancien couvent construit sur des remparts du XIII<sup>ème</sup> siècle. Cette bâtisse du XVII<sup>ème</sup> a su garder l'authenticité des siècles passés. Vous pourrez ainsi profiter d'un hébergement chaleureux dans une demeure de caractère et de charme.

Situé au centre de Saulieu, dans le Parc Naturel Régional du Morvan, aussi appelé Le Petit Canada, l'Hostellerie de la Tour d'Auxois fait face au célèbre restaurant étoilé Bernard Loiseau.

Ancien relais sur la voie romaine d'Autun à Auxerre, la ville médiévale de Saulieu a gardé cette vocation d'étape gastronomique appréciée déjà de Madame de Sévigné et de Napoléon.

Venez à la découverte du charme des rues pavées et des maisons à colombages qui se déploient autour de la grande Basilique romane.





Les lieux  
*Bernard Loiseau*

*L*

LOISEAU  
DES DUCS®



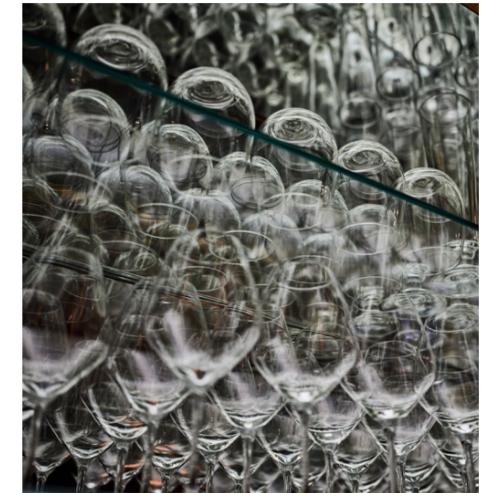
Dijon





Loiseau  
des Ducs  
Dijon

Un restaurant 1\* Michelin  
@loisaudesduc  
#loisaudesduc



## Loiseau des Ducs Un restaurant 1\* à Dijon

### Exprimer l'élégance de la Bourgogne

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<sup>ème</sup> 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. Louis-Philippe Vigilant ayant rejoint Patrick Bertron au Restaurant la Côte-d'Or\*\* du Relais Bernard Loiseau, c'est **Jean-Bruno Gosse** qui dirige désormais les cuisines du Restaurant Loiseau des Ducs.\* Il retranscrit avec précision le style culinaire Bernard Loiseau : des goûts francs, de belles sauces, et le respect du produit.

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



## Portrait de Jean-Bruno Gosse

Après différentes expériences sur la Côte-d'Azur et à Courchevel, c'est à l'Hostellerie de Levernois que le chef découvre la Bourgogne.

S'il fait ensuite un passage en Suisse, c'est pour mieux revenir à Dijon, au sein de la Brasserie « Le Pré aux Clercs ». Il en fait une brasserie 100% fait maison qui fleure bon la Bourgogne. Il découvre la capitale bourguignonne, et surtout se tisse un réseau de petits producteurs locaux.

Au bout de 5 ans, Jean-Bruno se fixe un nouvel objectif : devenir chef étoilé. L'histoire et la personnalité de Bernard Loiseau l'ont depuis longtemps inspiré et impressionné. Il réalise ainsi son rêve de jeune cuisinier, en rejoignant le groupe Bernard Loiseau, en tant que chef des cuisines du restaurant « Loiseau des Ducs ».

Jean-Bruno se retrouve parfaitement dans la signature culinaire Loiseau : **la mise en avant du terroir, des artisans, des goûts francs, de bonnes sauces, et une identité bourguignonne forte**. À « Loiseau des Ducs », il assure la mission d'exprimer l'élégance de la Bourgogne. Il retravaille ainsi les plats typiques du terroir et les transpose dans un registre raffiné.



Les lieux  
*Bernard Loiseau*

*B*

LOISEAU  
DES VIGNES®

—○—  
Beaune

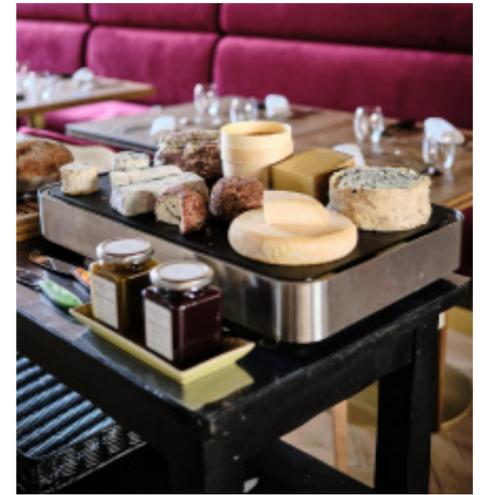


Loiseau  
des Vignes  
Beaune

*Bistrot Chic*

@loiseauesvignes

#loiseauesvignes



## *Loiseau des Vignes Bistrot chic à Beaune*



### *Exprimer la Bourgogne du verre à l'assiette*

Quinze ans après son ouverture par Dominique Loiseau en 2007, « Loiseau des Vignes » renaît grâce à la famille Loiseau.

Situé en plein coeur de Beaune, à 200m des mythiques Hospices, le bistrot chic « Loiseau des Vignes » célèbre la Bourgogne du verre à l'assiette célèbre 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 oenothèques Quatre oenothèques lovées dans un écrin magistral de chêne, proposent jusqu'à 32 références de vins au verre. La cave compte jusqu'à deux mille bouteilles de bourgogne.



### *Portrait de Alexandre Dutat*

C'est en Champagne, dont il est originaire, que le chef Alexandre Dutat fait ses premières armes dans un établissement de renom. Il découvre comment travailler les produits locaux et raconter le terroir.

Il s'attache ensuite à la Bourgogne, où il y passe trois ans, à la tête d'un établissement dans le vignoble : il est en charge de tous les points de restauration, le restaurant gastronomique comme le bistrot.

Aujourd'hui à la tête des cuisines de Loiseau des Vignes, il relève le challenge du renouveau du lieu, 15 ans après l'ouverture par la famille Loiseau. Le bistrot chic, dont la promesse est de « célébrer la Bourgogne du verre à l'assiette » (grâce à l'oenothèque de vins au verre) propose aux convives une immersion gourmande et conviviale dans le terroir. Le chef donne ainsi son interprétation des escargots, de l'oeuf en meurette, du charolais, tout en gardant la signature culinaire Loiseau.



Les lieux  
*Bernard Loiseau*

B

LOISEAU  
DU TEMPS®



Besançon



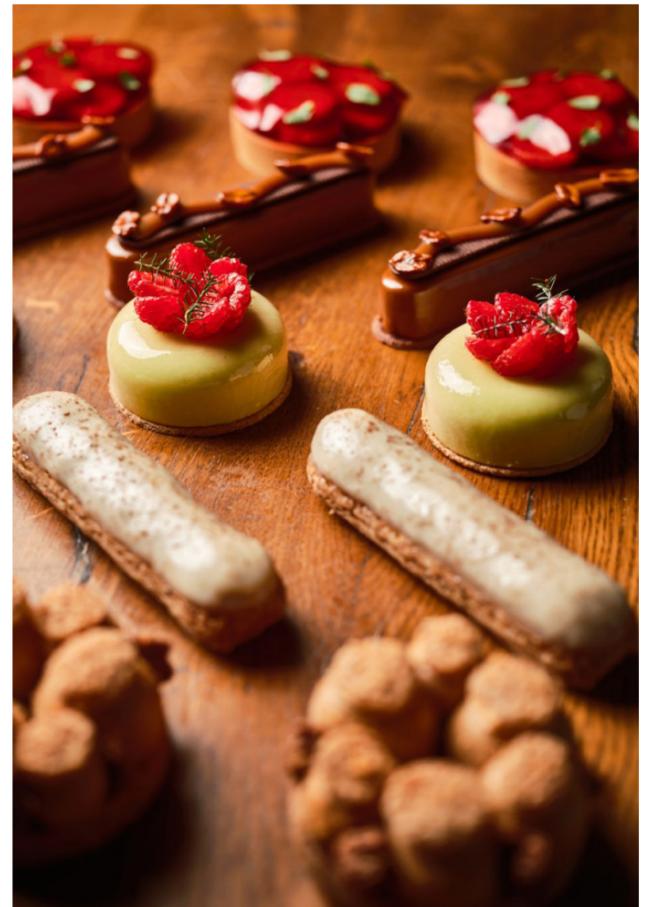
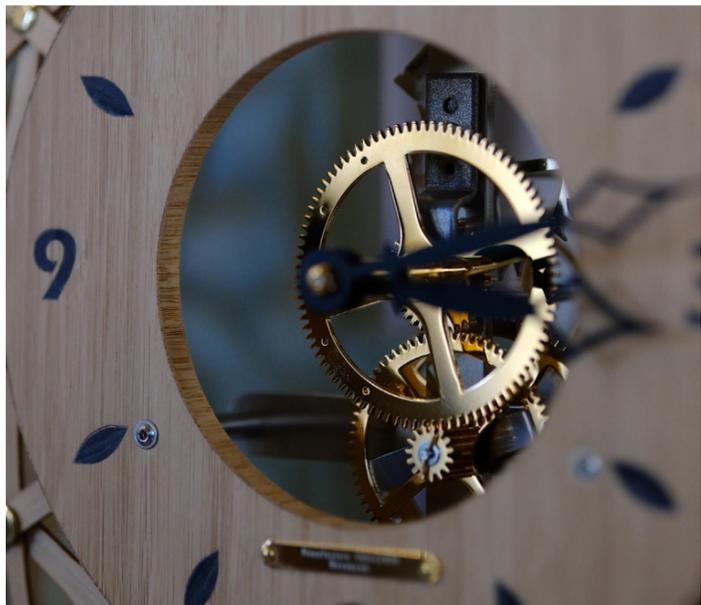
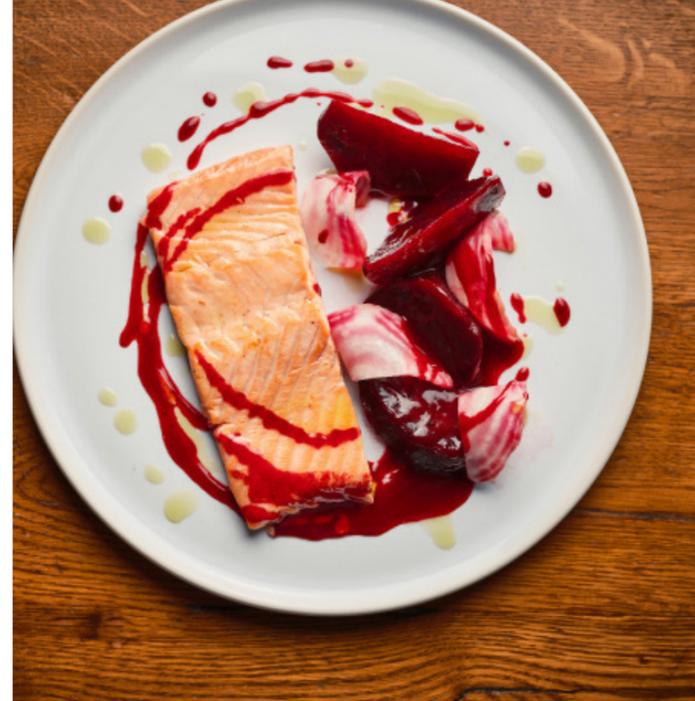


Loiseau  
du Temps  
Besançon

*Bistrot Chic*

@loiseaudutemps

#loiseaudutemps



## Loiseau du Temps Bisrot chic à Besançon



### Exprimer le terroir de la Bourgogne-Franche-Comté.

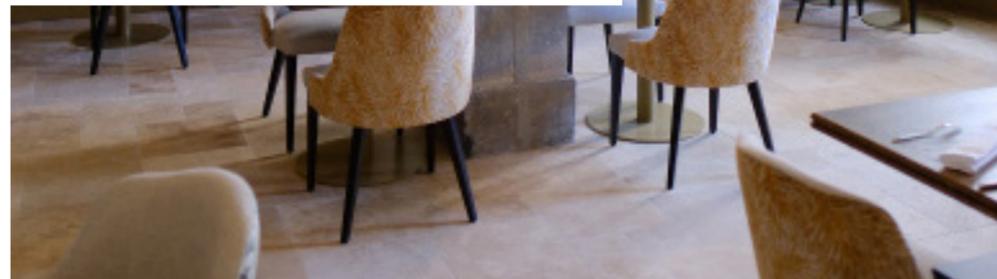
« La famille Loiseau poursuit ainsi sa stratégie d'ancrage dans le territoire régional, accentuant la complémentarité des terroirs de Bourgogne et de Franche-Comté en s'installant au coeur de Besançon. »

Avec ce nouvel établissement, la volonté est de faire perdurer l'héritage exceptionnel de Bernard Loiseau. Ce nouveau lieu, empreint d'histoire, saura représenter les valeurs du goût et d'art de vivre à la française et que les équipes de la maison Loiseau font perdurer de génération en génération.

Loiseau du Temps a pris place au coeur de Besançon, place de la Révolution. Le Temps, en référence, à l'horlogerie française dont le berceau se trouve à Besançon, Cité du Temps. Le temps, en référence à la réflexion qui guide nos équipes, à l'aube des 20 ans de la mort de Bernard Loiseau, pour poursuivre son oeuvre et son action.

Nous avons à coeur d'affirmer notre ancrage dans le terroir régional, en proposant à nos convives une véritable expérience du terroir et du vin dans un endroit convivial et authentique, fidèle à nos valeurs.

Célébrer le terroir franc-comtois en mettant en avant l'authenticité du goût et les caractéristiques uniques de chaque produit est le leitmotiv de cette nouvelle adresse, qui deviendra assurément un incontournable de Besançon.



### Portrait de Blanche Loiseau

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.



*Le Relais Bernard Loiseau*  
 Hôtel Relais & Châteaux ★★★★★  
 Restaurant 🍴 « La Côte d'Or »  
 Spa & bistrot « Loiseau des Sens »

2, avenue Bernard Loiseau  
 21210 Saulieu

Hôtel ouvert 7j/7  
 +33(0)3 80 90 53 53  
 contact@bernard-loiseau.com



*Loiseau des Ducs*  
 3 rue Vauban  
 21000 Dijon  
 +33(0)3 80 30 28 09  
 Fermé les dimanches et lundis  
 Terrasse et salon privé  
 œnothèque

*Loiseau des Vignes*  
 31 rue Maufoux  
 21200 Beaune  
 +33(0)3 80 24 12 06  
 Fermé les dimanches et lundis  
 Terrasse et œnothèque  
 de 32 vins au verre

*Loiseau du Temps*  
 Place de la Révolution  
 25000 Besançon  
 +33(0)3 81 48 64 05  
 fermé les dimanches et lundis  
 Œnothèque

*La Tour d'Auxois*  
 Avenue Bernard Loiseau  
 21210 Saulieu  
 +33(0) 3 80 64 36 19  
 fermé les lundis  
 Piscine et terrasse



www.bernard-loiseau.com

*Votre contact presse*

-

Cassandra Oppin

+33 6 72 39 06 99

*cassandra.oppin@bernard-loiseau.com*

BERNARD  LOISEAU®