



BERNARD *B* LOISEAU®

Dossier de presse
2023



Votre contact presse
Bérangère Loiseau
+33 6 79 11 48 61
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

Loiseau de France, Tokyo (Japon)
Page 66 à 69

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

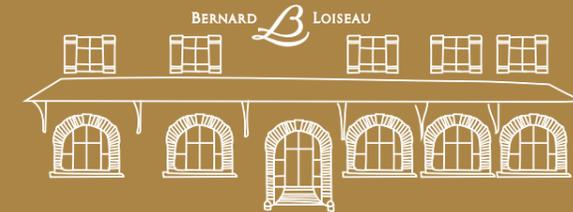
Âme d'aubergiste, caractère familial,
authenticité, convivialité & générosité

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

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



3 autres restaurants

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

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*



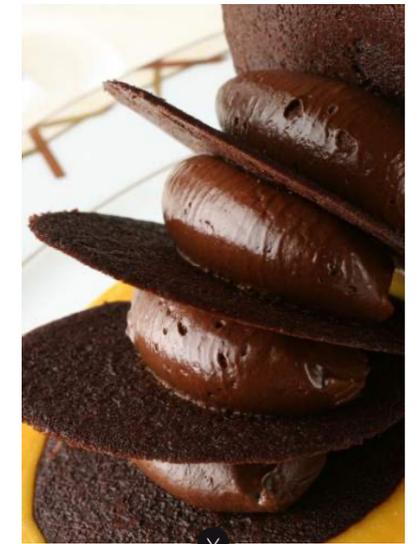
*Sandre à la peau croustillante
et fondue d'échalote, sauce au vin rouge*



*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^{ème} étoile
au guide Michelin

1977
1^{ère} 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^{ème} 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^{ème} 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 jouissive, 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

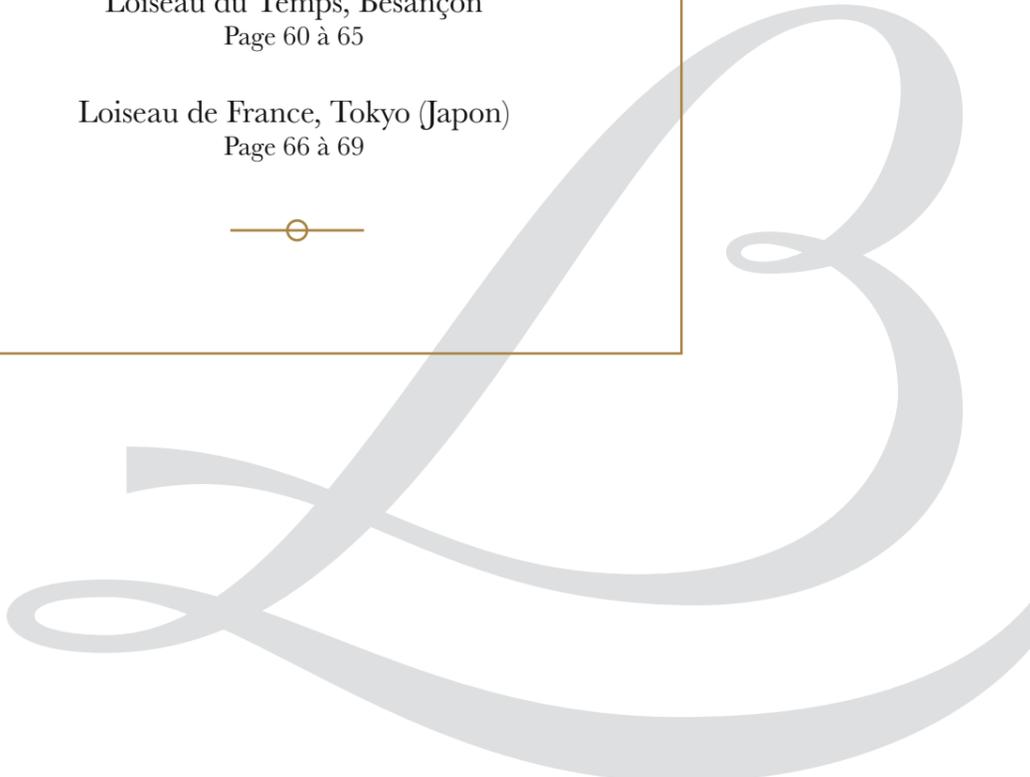
Loiseau des Ducs, Dijon
Page 48 à 53

Loiseau des Vignes, Beaune
Page 54 à 59

Loiseau du Temps, Besançon
Page 60 à 65

Loiseau de France, Tokyo (Japon)
Page 66 à 69

—○—



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

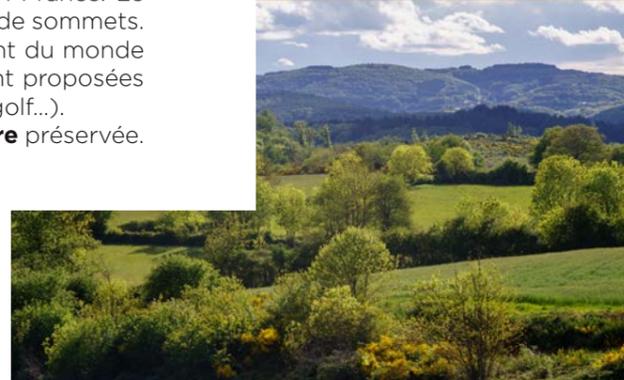
*Incarner l'excellence gastronomique
et l'art de vivre à la française*

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

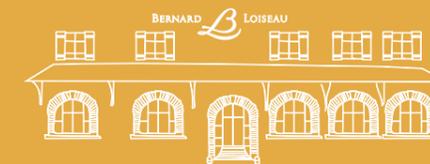
Hôtel et spa
Ouvert 7j/7
03 80 90 53 53

Chambres à partir
de 310 euros

Restaurant « La Côte d'Or »
Menus à partir
de 98 euros au déjeuner

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

Le Relais Bernard Loiseau en infographie



Un hôtel
Relais&Châteaux 5 étoiles
de 34 chambres



Salle Dumaine, classée
monument historique



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



Un bistrot
« Loiseau des Sens »



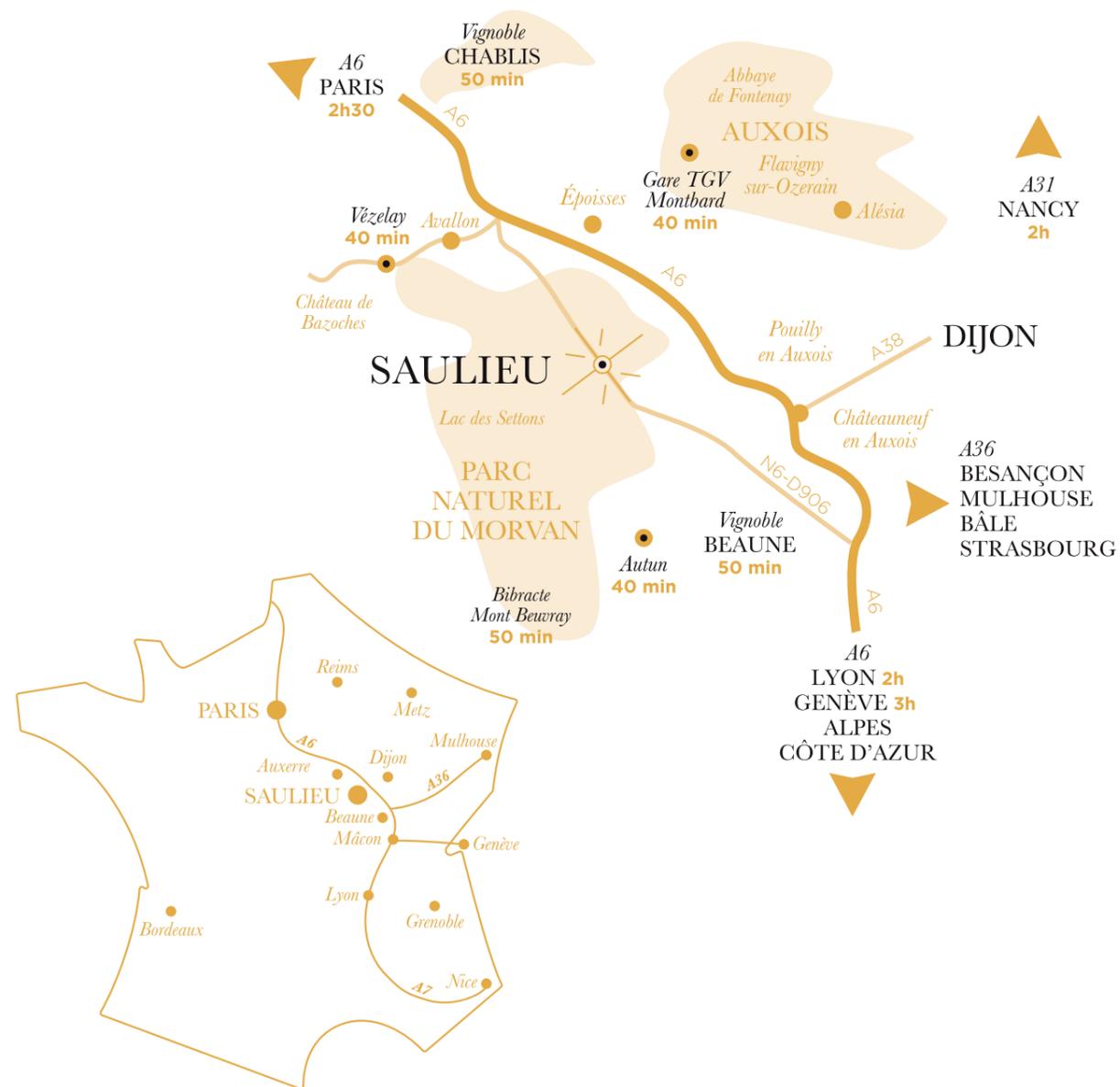
Un spa multiprimé
Loiseau des Sens
(ouvert en 2017)



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.

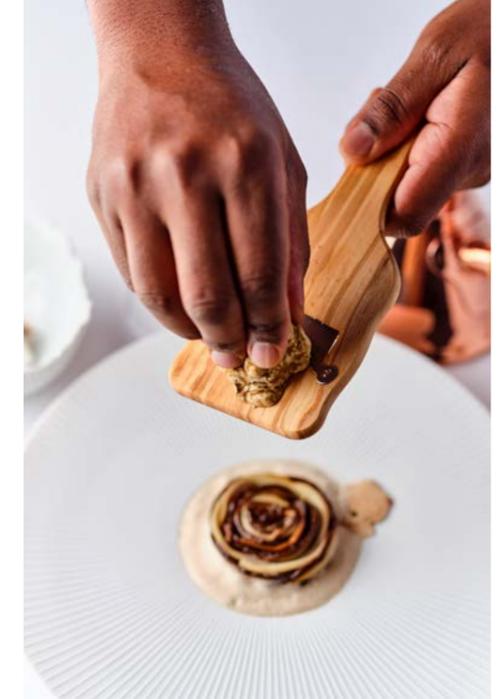
En 2017, Dominique Loiseau ajoutera le spa Loiseau des Sens au domaine, 1500m² de spa sur 3 étages.



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 Louis-Philippe vigilant

L'authenticité du goût

Louis-Philippe, a quitté sa Martinique natale à 17 ans pour apprendre le métier de cuisinier en métropole. Après quatorze-ans dans le groupe, il devient l'héritier de cette lignée culinaire à Saulieu.

Louis-Philippe n'a pas choisi la maison Loiseau par hasard. S'il est devenu le chef dépositaire de ce fabuleux héritage gastronomique, c'est qu'il adhère profondément au style de cuisine de la maison. Dans chacun des plats de sa création, le dénominateur commun est assurément la puissance des goûts, cet ADN Loiseau que Bernard Loiseau aimait à marteler « le goût, le goût, le goût ». Cette intensité des goûts n'est possible qu'avec des produits d'une qualité remarquable, ce pourquoi Louis-Philippe entretient des relations très proches avec ses producteurs.

Les goûts sont renforcés par le travail des sauces : souvent infusées, elles se déclinent en eau (végétale), consommé (de boeuf, de langoustine), jus (infusé au laurier), fumet (lié à la purée d'herbes), symbole ultime de cette « cuisine à l'eau » imaginée par Bernard Loiseau pour englober et magnifier les goûts.

La grande particularité de Louis-Philippe, son savoir-faire propre, est cette maîtrise exceptionnelle qui lui permet de jongler avec les saveurs (amertume, iode, acidité, rondeur...) pour créer des accords innovants.

Il possède également une maîtrise du monde végétal, qui lui permet à nouveau de faire écho aux tout premiers menus légumes imaginés par Bernard Loiseau au début des années 1980.



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.

Pour parvenir à cette épure des goûts, Louis-Philippe centre le produit au coeur de l'assiette et en extrait tous les goûts.



Septembre 2023

C'est en septembre 2023 que Louis-Philippe Vigilant a pris les rennes du restaurant La Côte d'Or** au Relais Bernard Loiseau.

Fort de ses quatorze années au sein du groupe (six auprès de Patrick Bertron à Saulieu et huit en tant que chef étoilé de « Loiseau des Ducs » à Dijon), Louis-Philippe Vigilant a pour mission de perpétuer l'héritage culinaire de la maison et de le faire évoluer. Il devient désormais le garant de la signature Loiseau : les goûts francs et marqués, la gourmandise des sauces, et les produits d'exception qui ne souffrent aucun compromis, bien ancrés dans leur terroir.

LES PLATS SIGNATURES
DE LOUIS-PHILIPPE VIGILANT



*Queue de homard bleu,
betterave crapaudiner cuite à la braise
les pinces en tempura, bisque au cassis et
moutarde Fallot*



*Rose des cèpes du Morvan et truffe
d'Alba, consommé à la cardamome noire,
glace aux cèpes*



*Tomates du jardin à la crème de
Cabrache de Conrieux,
eau des pépins à la fleur de sureau et
sorbet aux herbes*



*Ris de veau doré et son jus,
artichauts poivrade croustillants aux
saveurs du Morvan*



*Saint-Pierre doucement rôti,
pulpe de cresson et fumet iodé au jus de
couteaux, voile de lard aux herbes*



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, cèleri-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.

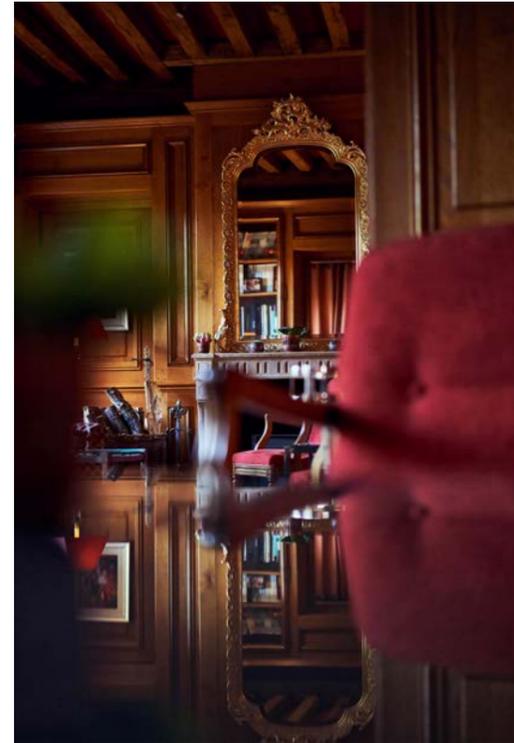




Le Relais *Bernard Loiseau*

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

#bernardloiseau
@bernardloiseau



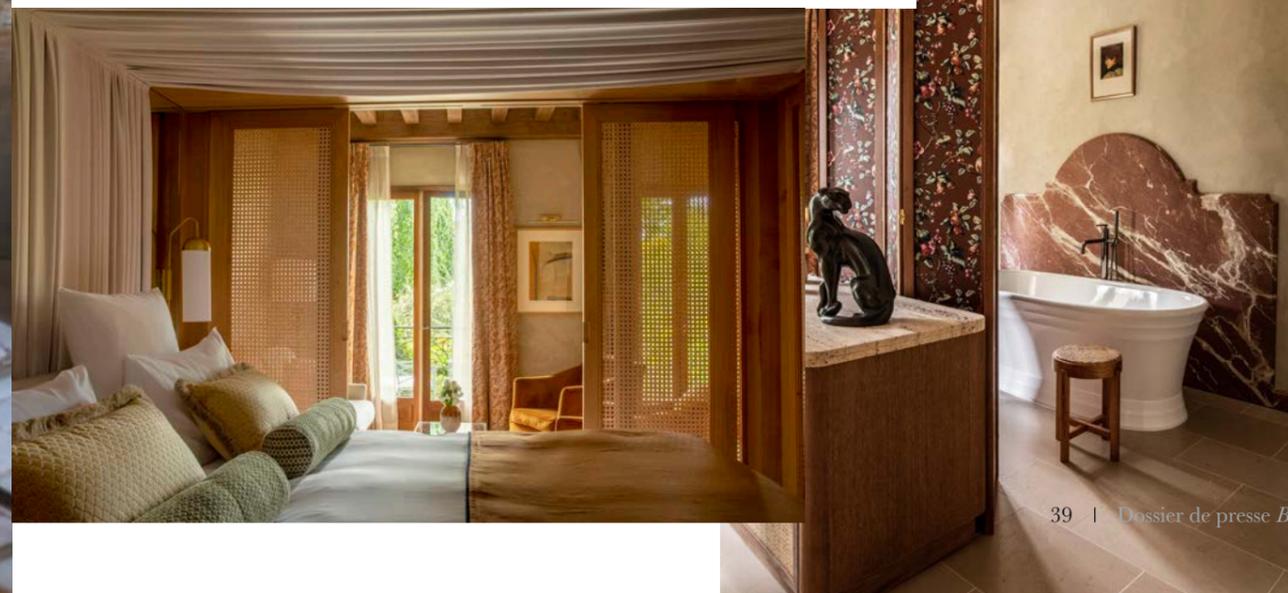


Les nouvelles suites cocons

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.



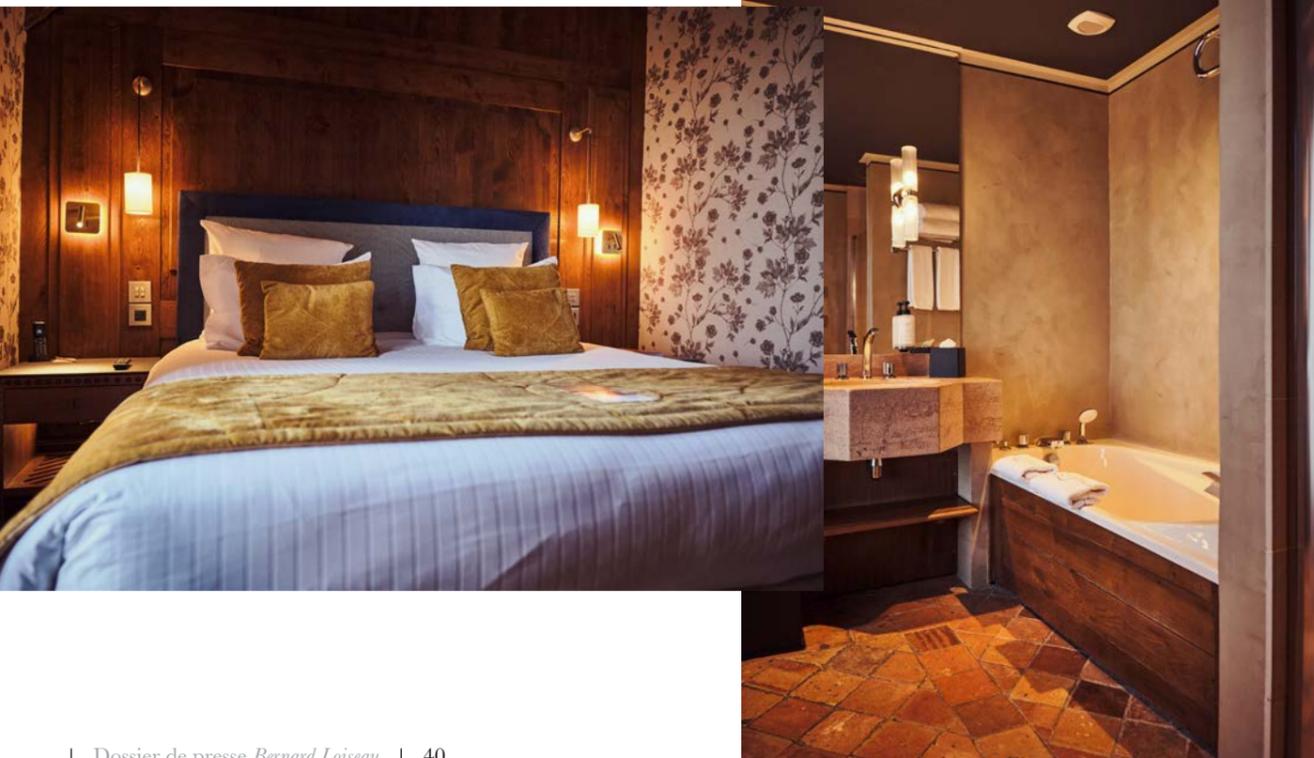
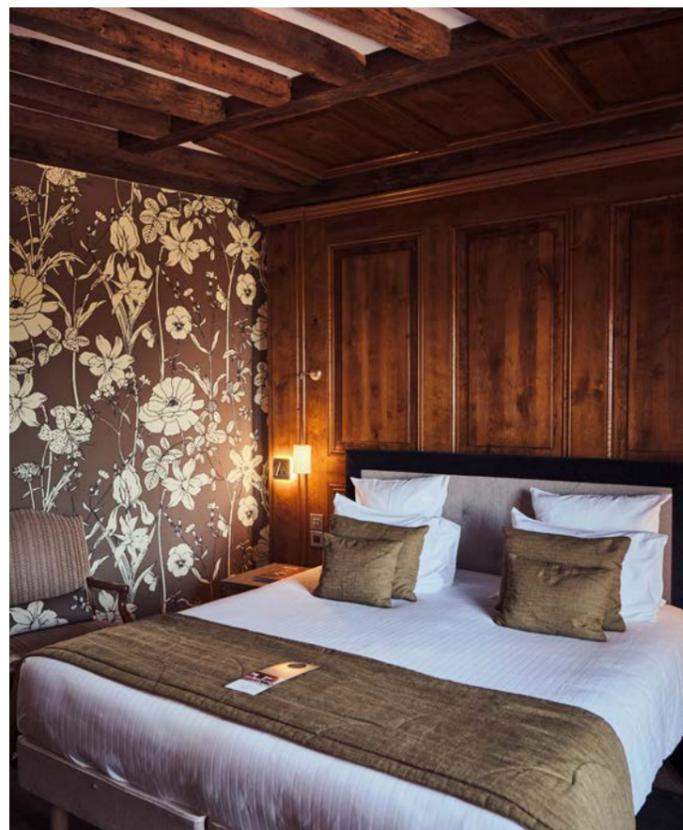
Les rénovations *Le luxe au naturel*

Cinq de nos chambres prennent un nouveau visage en cette fin d'hiver 2024.

Conjuguant ancrage et héritage, le Relais poursuit sa mue. Nous avons ainsi imaginé une approche empreinte de naturalité et d'élégance, avec de très beaux matériaux, le bois et la pierre en point d'orgue, mais aussi un lin français apposé sur les murs, aux motifs fleuris pour faire écho au jardin et garantir une atmosphère particulièrement cosy.

Les teintes retenues évoquent bien évidemment la Bourgogne, tout comme les jeux de textures qui font écho au Morvan tout proche.

L'objectif : donner la sensation à nos convives d'un accueil qui mêle luxe au naturel et liberté avec l'ouverture privilégiée sur nos jardins.



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 1500m² consacrés au bien-être, il est aujourd'hui considéré comme l'un des plus beaux spas d'Europe. **Olivier Claire, Clé des Champs** et **Léonor Greyl** sont les 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

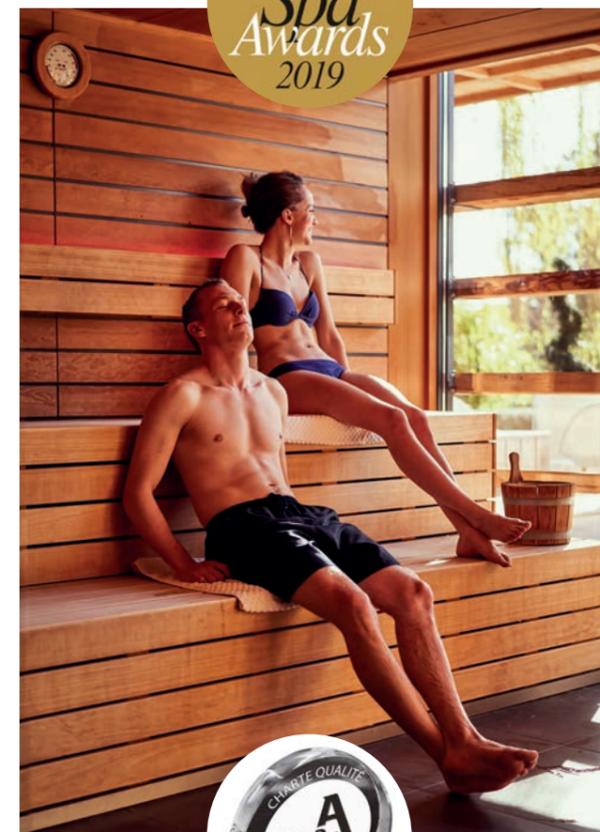
Propice à la détente et au bien-être (sauna avec vue sur le jardin, hammams, douche expérientielle, fontaine de glace, seau cascade, sans oublier la cabane à air marin).

Spa-suite VIP

Véritable spa privé de 80m² 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

Gala
Spa
Awards
2019

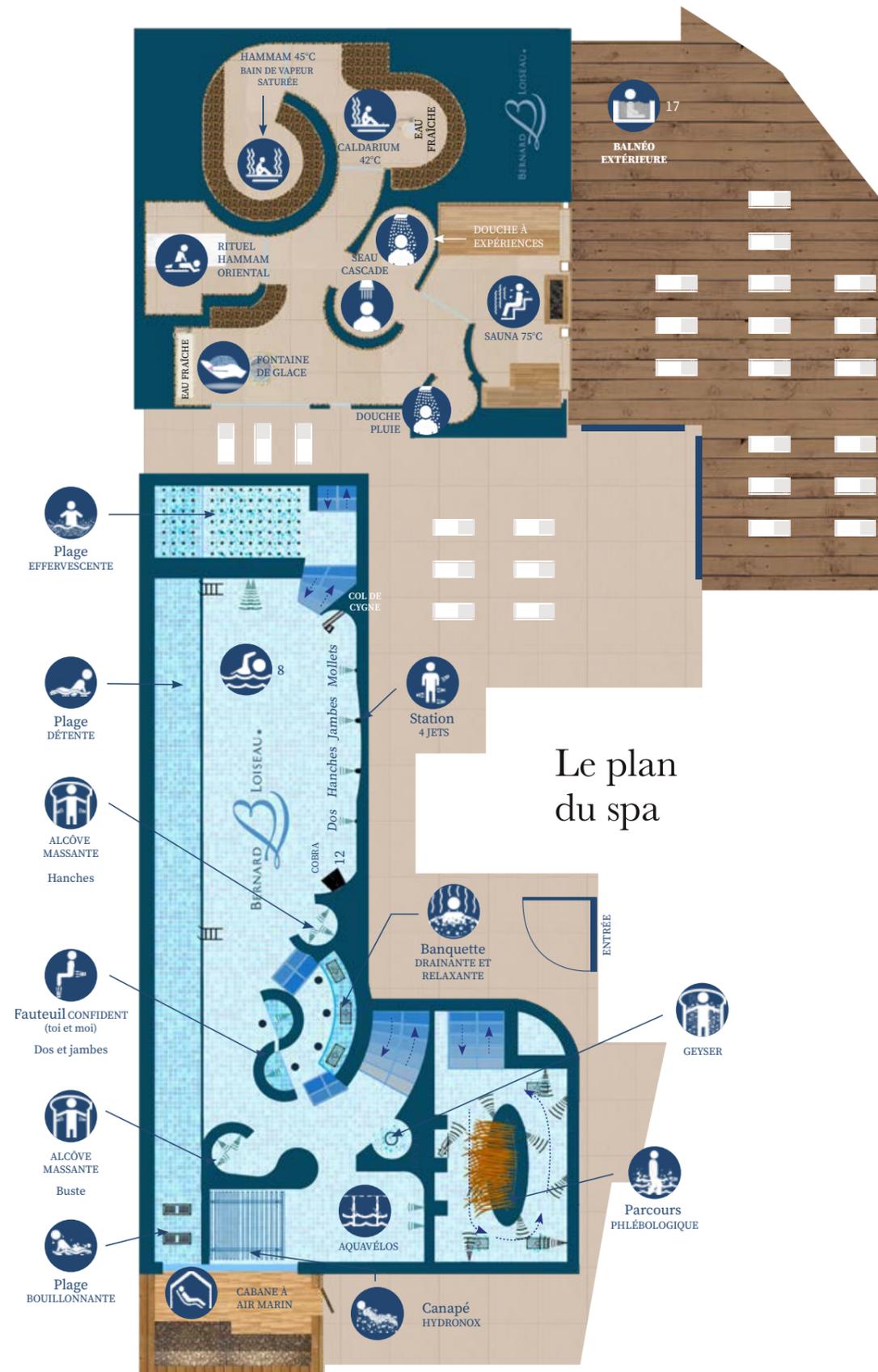


Leonor Greyl
PARIS
SOIN NATUREL DU CHEVEU



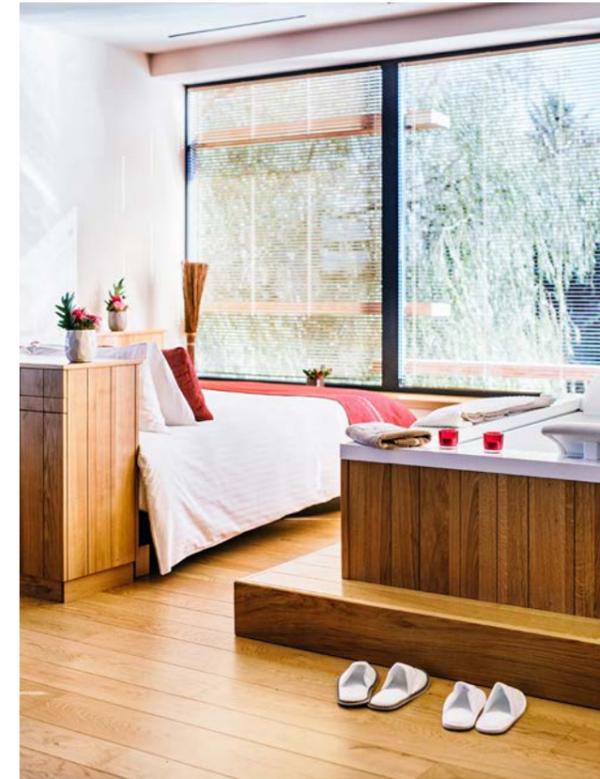
OLIVIER CLAIRE
FRANCE





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 75m², 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^{ème} siècle. Cette bâtisse du XVII^{ème} 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

Les lieux
Bernard Loiseau

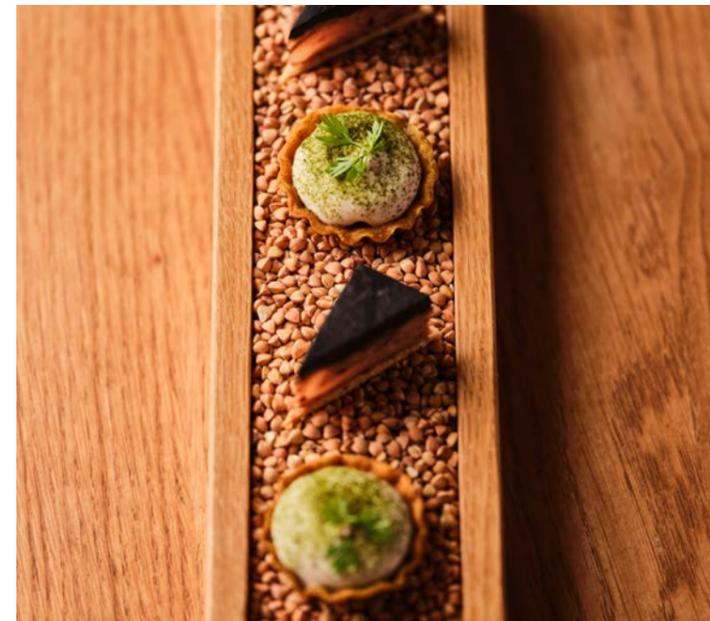
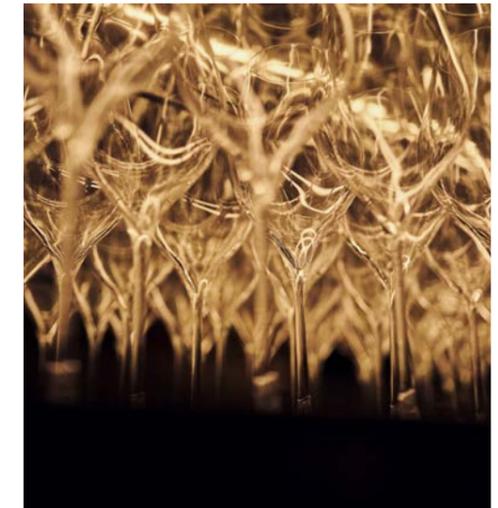

LOISEAU
DES DUCS®

—○—
Dijon



Loiseau
des Ducs
Dijon

Un restaurant 1* Michelin
@loiseauesducs
#loiseauesducs



Loiseau des Ducs Un restaurant 1* à Dijon



Exprimer l'élégance de la Bourgogne

Loiseau des Ducs » propose un cadre authentique sans pareil puisqu'il est installé dans un hôtel classé monument historique, l'hôtel de Talmay. La terrasse se découvre pour offrir une vue imprenable sur le Palais des Ducs.

3 salles, 3 ambiances :

Le restaurant a cette spécificité de se composer de trois salles, ayant chacune une ambiance complètement différente :

1. La salle voûtée salle voûtée du XVIème, héritage de l'hôtel de Talmay

2. Le salon bourgeois salon bourgeois du XIXème avec sa cheminée et ses boiseries

3. Le salon typique de l'habitat bourguignon habitat bourguignon avec son plafond à la française et ses pierres apparentes

Ouvert en juillet 2013, Loiseau des Ducs a décroché sa première étoile dès 2014. En 2022, le restaurant accueille un nouveau chef, Jean-Bruno Gosse. Sa mission est d'exprimer l'élégance de la Bourgogne, en interprétant les classiques du terroir bourguignon. Loiseau des Ducs retranscrit avec précision le style culinaire Bernard Loiseau : des goûts francs, de belles sauces, et le respect du produit.



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 on 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

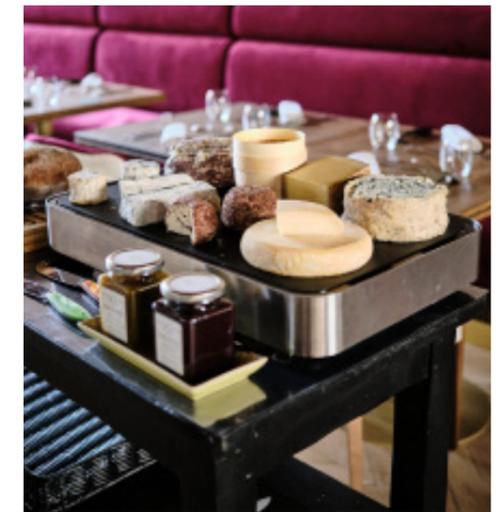


Loiseau
des Vignes
Beaune

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



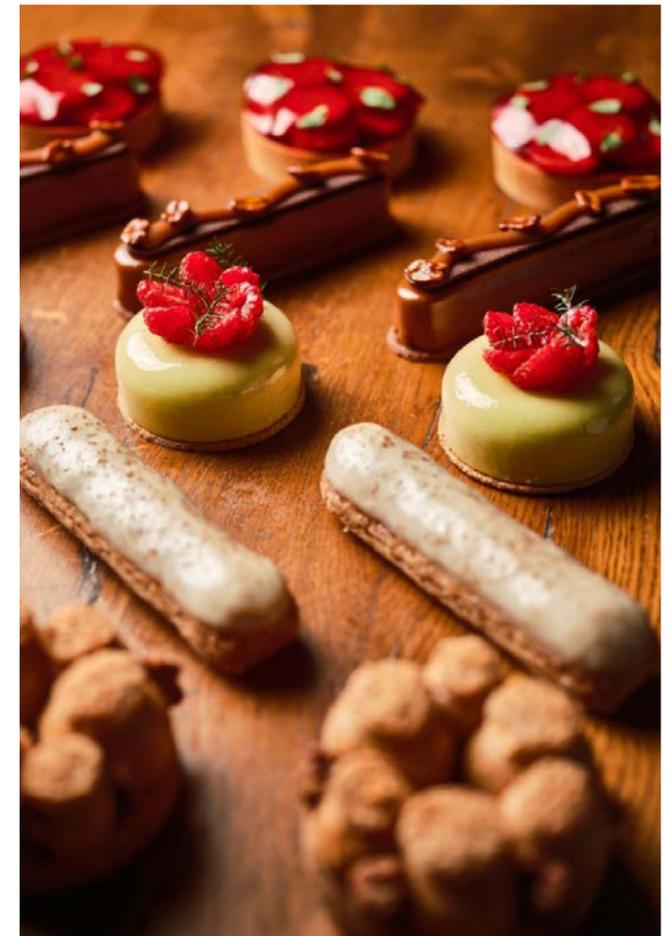


Loiseau
du Temps
Besançon

Bistrot Chic

@loiseaudutemps

#loiseaudutemps



Loiseau du Temps Bisrot chic à Besançon



Célébrer le terroir de la Bourgogne-Franche-Comté.

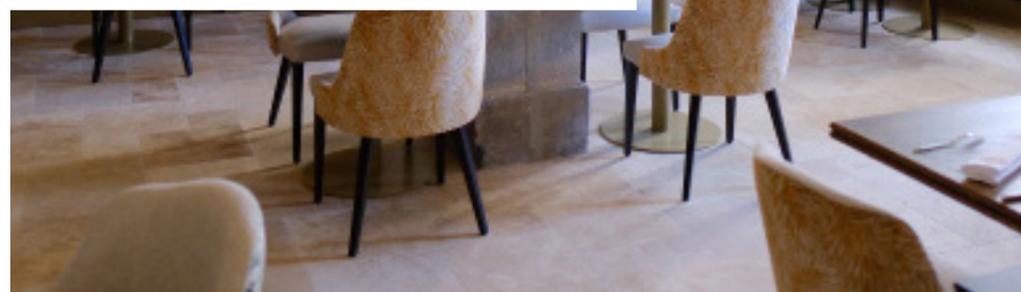
« La famille Loiseau poursuit ainsi sa stratégie d'ancrage dans le territoire régional, accentuant la complémentarité des terroirs de Bourgogne et de Franche-Comté en s'installant au coeur de Besançon. »

Avec cet établissement, la volonté est de faire perdurer l'héritage exceptionnel de Bernard Loiseau. Ce 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.

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 adresse. Bernard Loiseau : des goûts francs, de belles sauces, et le respect du produit.





Les lieux
Bernard Loiseau



LOISEAU
DE FRANCE®



Tokyo, Japon



Loiseau de France Bistrot chic à Tokyo, Japon

Une ambassade des terroirs de France

Fort du succès de ses dernières ouvertures, le groupe Bernard Loiseau déploie sa ligne de « Bistrot Loiseau » à Tokyo, au Japon.

Les relations entre la maison Loiseau et le Japon sont très fortes depuis longtemps. De 1992 à 1995, Bernard Loiseau avait ouvert la réplique de son restaurant « La Côte d'Or » à Rokko Islands, Kobe, dans la région du Kansai. Sa cuisine centrée sur la puissance des goûts et l'épure (peu de gras, peu de sucre, déglacage des sauces à l'eau...) a rencontré un écho exceptionnel auprès des Japonais.

Comme lors de chaque ouverture, la famille Loiseau s'installe dans des lieux porteurs de sens et de patrimoine. C'est le cas pour cette nouvelle adresse japonaise qui ouvrira ses portes au sein de l'Institut Français du Japon (IFJ) à Tokyo. Dépendant directement de l'ambassade de France, l'IFJ oeuvre au partage de la langue et de la culture française. Le bâtiment de l'IFJ a connu une extension spectaculaire en 2021, portée par l'architecte Sou Fujimoto, imaginant les lieux comme un village à la française, autour d'un jardin luxuriant. Situé aux abords du quartier français de Kagurazaka (proche de la gare d'Iidabashi), ce nouveau bistrot Loiseau se fixe donc pour mission de célébrer la culture culinaire française au sein de l'IFJ, devenant ainsi « une ambassade des terroirs de France ».

Il portera le nom de « Loiseau de France » et devrait ouvrir ses portes au printemps-été 2024.

Blanche Loiseau, qui a travaillé en immersion une année au Japon en 2019-2020, avant d'assumer son premier rôle de cheffe à « Loiseau du Temps » (Besançon) pendant une année, se rendra au Japon pour ouvrir « Loiseau de France ».





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®