

La Côte d'Or - Saulieu

Louis-Philippe Vigilant décroche sa 2ème étoile



Véritable institution gastronomique depuis le début du XXème siècle, «La Côte d'Or» à Saulieu a toujours eu une place à part sur la carte de France des grands restaurants. Cette ancienne auberge a connu une destinée gastronomique fabuleuse, accueillant les plus grands chefs de leur époque dont les deux monuments que furent Alexandre Dumaine et Bernard Loiseau.

Après avoir été le garant de l'héritage culinaire de la maison pendant plus que quarante ans, Patrick Bertron a transmis, en septembre 2023, à son bras droit, Louis-Philippe Vigilant, la signature unique de cette maison : « 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.

Le parcours de Louis-Philippe Vigilant :

- Naissance en Martinique à Fort-de-France le 28 avril 1984.
- Bac Pro puis BTS au lycée hôtelier La Colline à Montpellier.
- De 2006 à 2010 : de commis à chef de partie auprès de Patrick Bertron à « La Côte d'Or », où il rencontre sa future épouse, Lucile Darosey (qui est, elle, en pâtisserie).
- De 2010 à 2012 : second à « L'Oustau de Baumanière » et au « Strato » de Courchevel.
- De 2013 à 2021 : chef étoilé de « Loiseau des Ducs » à Dijon, avec son épouse Lucile Vigilant (cheffe pâtissière, promotion « Passion Dessert » 2019 du Guide Michelin).
- 2015 : prix « jeune talent » Gault et Millau.
- Janvier 2022 : il rejoint Patrick Bertron à Saulieu, en qualité de chef adjoint de « La Côte d'Or ». Il s'ancre ainsi à Saulieu avec son épouse Lucile (qui le rejoint en tant que seconds de pâtisserie) et leurs deux enfants.



« La Côte d'Or » : un ancrage local pour « faire rentrer la nature dans l'assiette »

Les trois salles du restaurant s'ouvrent sur un magnifique tableau de nature : le jardin de Dominique Loiseau. Ce jardin arboré ponctue l'expérience client tout au long de son séjour, et participe à son ressourcement (de la chambre au spa, en passant par le restaurant). Cette nature anime également la création culinaire de Louis-Philippe. Dans la lignée de Bernard Loiseau et Patrick Bertron, il veut sublimer le produit et faire honneur au goût intrinsèque de celui-ci. Comme ses prédécesseurs qui n'ont eu de cesse de tisser des liens forts avec les artisans locaux, Louis-Philippe continue le travail avec les producteurs historiques (comme la Cazette d'Alain Desboudard, inventée avec Bernard Loiseau, ou encore la cueilleuse du Morvan Anne Perrin).

Une vision culinaire qui s'articule autour de l'« authenticité du goût »

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.



Pour parvenir à cette épure des goûts, Louis-Philippe centre le produit au cœur de l'assiette et en extrait tous les goûts, comme son « Jardin de tomates » dont l'eau servie dans un verre à pied pour prolonger l'expérience des saveurs.

Les goûts sont également renforcés par le **travail des sauces** : souvent infusées, elles se déclinent en eau (végétale), consommé (de bœuf, 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.

Le produit se voit également décliné en différents jeux de textures, de températures, ou sous des formes parfois méconnues pour donner un autre rythme à la dégustation du produit et ajouter une autre émotion.

Maîtrise ultime des accords inédits

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 crée des mariages inédits, surprenants, qui font mouche à chaque bouchée. Comme par exemple, ses accords terre-mer et sa connaissance du monde végétal. Ses accords terre-mer : homard et betterave, saint-pierre et son bouquet végétal et marin (cresson, verveine, couteaux), cochon et coques, omble et lard, huître et bœuf et sa glace chou-fleur.



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.

Comme son foie gras, pommes et chou rave, jus au laurier du jardin, ou encore le safran de Bourgogne marié au fromage frais de Saulieu et au pamplemousse.

Un dessert créé en 2024 incarne bien le style de cuisine de Louis-Philippe : l'oseille sauvage (en sorbet, coulis et pousses fraîches) du Morvan, cueillie par Anne Perrin, est savamment associée au cacao pour créer une expérience de sous-bois typique de la nature locale.



Ces nouvelles créations côtoient quelques classiques, certains intouchés (comme les « Jambonnettes de grenouille à la purée d'ail et au jus de persil »), d'autres réinterprétés (comme la Poularde Alexandre Dumaine revisitée ou le sandre au vin rouge).

En salle, le chef sommelier exécutif Eric Goettelmann (20 ans de maison) MOF 2019, ainsi que certaines personnalités de la maison, nourrissent au quotidien les nouvelles générations de ce fabuleux héritage culinaire en mouvement.

Le Relais Bernard Loiseau

2 avenue Bernard Loiseau
21210 Saulieu

03 80 90 53 53
contact@bernard-loiseau.com



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

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

Cassandra Oppin

cassandra.oppin@bernard-loiseau.com

