

*Rénovation de « Loiseau des Ducs »
restaurant 1 * Michelin à Dijon*



A l'occasion des 10 ans de son ouverture en plein cœur de Dijon, le restaurant « Loiseau des Ducs » est rénové sous l'impulsion de Bérangère Loiseau.

Après avoir rénové « Loiseau des Vignes » à Beaune, et entamé le rafraîchissement de la maison historique de Saulieu, la directrice générale continue d'embellir les lieux du groupe. Elle s'attache à les inscrire dans une modernité tout en rendant hommage à leur histoire et leur ADN.



« Célébrer l'élégance de la Bourgogne »

Ouvert en juillet 2013 par Dominique Loiseau, «Loiseau des Ducs» a décroché sa première étoile dès 2014 avec **Louis-Philippe Vigilant** parti à Saulieu prendre la suite de Patrick Bertron. En 2022, le restaurant accueille son 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.

Les travaux réalisés dans les trois salles du restaurant font écho à cette promesse culinaire. La nouvelle décoration respecte le bâtiment historique et fait ressortir encore davantage les **éléments naturels du lieu** (murs en pierres apparentes, plafond à la française). La gamme de couleurs (choisie en collaboration avec la coloriste Marie Augagneur) évoque les **teintes bourguignonnes**, notamment avec ce cassis que l'on retrouve sur le mobilier et les huisseries. L'enduit à la chaux naturelle dialogue avec les teintes poudrées féminines clin d'oeil aux Duchesses de Bourgogne !



Trois salles, trois ambiances

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

1. La **salle voûtée** du XVIème, héritage de l'hôtel de Talmay
2. Le **salon bourgeois** du XIXème avec sa cheminée et ses boiseries
3. Le salon typique de l'**habitat bourguignon** avec son plafond à la française et ses pierres apparentes

L'**innovation et la modernité** sont apportées par les ouvertures, à la fois entre les salles et sur la rue, les luminaires et ce plafond miroir inédit.

Les marqueurs Loiseau, inscrits dans les récents projets de Besançon et Beaune, se retrouvent ici : l'**œnothèque en chêne moulurée**, les tables en chêne massif, les assises, confortant ainsi une ligne directrice dans nos restaurants.



Le chef Jean-Bruno Gosse

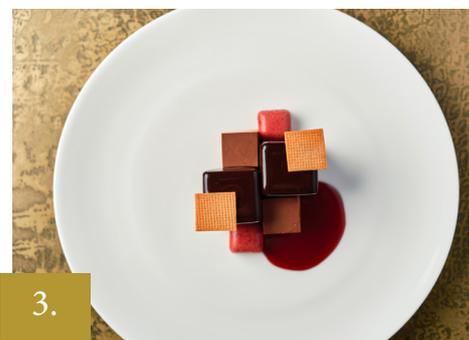
Dans ce souhait d'exprimer l'élégance de la Bourgogne, Jean-Bruno Gosse retravaille les plats typiques du terroir et les transpose dans un registre raffiné. Telle son interprétation du célèbre œuf meurette qu'il appelle « Comme un œuf en meurette, nuage de blanc et jaune confit fumé au foin », ayant reçu le **prix de la créativité au championnat du monde l'œuf meurette** (Clos Vougeot), en 2022. Son pigeon de Corton, aussi, mûri au sel et au sucre, permettant une cuisson très rapide en dernière minute. Pour le bœuf et le veau, il travaille avec la Ferme de Clavisy, les légumes viennent du Potager des Ducs. La moutarde Fallot se retrouve en sauce, le pain d'épices Mulot&Petitjean dans une royale de champignons, les bourgeons de sapin du Morvan en pickles...



1.



2.



3.

Informations pratiques :

Chef : Jean-Bruno Gosse
Responsable de salle : Christophe Robbé

50 couverts, accueil groupe et privatisation

Menu Vauban à partir de 40€
Menu Talmay à partir de 95€
Menu Saint Valentin 2024 195€

Fermé les dimanches & lundis

Loiseau des Ducs *

3 rue Vauban
21000 Dijon

03 80 30 28 09
loiseaundesducs@bernard-loiseau.com

Légende :

1. Comme un œuf en meurette
2. Le pigeonneau de Corton de chez Patricia Sanchez
3. Le Chocolat

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

Cassandra Oppin
cassandra.oppin@bernard-loiseau.com

