

Le nouveau chef de « Loiseau des Ducs 1 » à Dijon
Iulian FISTOS*



Le Chef Iulian Fistos rejoint le restaurant «Loiseau des Ducs» 1* Michelin à Dijon, après avoir été plus de 6 ans à la maison mère « le Relais Bernard Loiseau » à Saulieu.

Originaire de Roumanie, Iulian Fistos a toujours su qu'il deviendrait cuisinier. Guidé par sa passion, et sa fascination pour le guide Michelin, il fait son école hôtelière en France. Sa 1ère grande maison, où il passera 6 ans avec son épouse Nicoleta, sera celle de Saulieu. C'est en 2017 qu'il rejoint la brigade de la Côte d'Or, 2* Michelin, où il gravira rapidement les échelons : de chef de partie à second de cuisine, au côté de Patrick Bertron (41 ans de maison). Pendant 6 ans **il s'imprègne de l'héritage** Loiseau et s'attache à l'histoire de la maison.

« Exprimer l'élégance de la Bourgogne »

Iulian est attaché à l'histoire et à la personnalité de Bernard Loiseau qui l'ont inspiré et impressionné depuis son plus jeune âge.

Aujourd'hui il est prêt à relever un double défi : Porter la signature culinaire Loiseau : (les goûts francs et marqués, la gourmandise des sauces, et les produits d'exception du terroir), et assumer son premier rôle de chef étoilé.

La carte exprime **l'élégance de la Bourgogne** : le chef travaille cet ancrage dans le terroir en revisitant des plats ou produits phare de notre belle région. L'oenothèque offre une sélection unique de vins au verre.

Une rénovation récente

« Loiseau des Ducs », installé sur la scène dijonnaise depuis plus de 11 ans a connu une **rénovation exceptionnelle en ce début d'année 2024**. Situé au coeur de la capitale des ducs de Bourgogne, son cadre authentique est sans pareil : installé dans un hôtel classé monument historique, l'hôtel de Talmay, anciennement dit hôtel des Barres datant du XVIème siècle.



Aujourd'hui il dispose de 3 salles, 3 ambiances :

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.



La nouvelle configuration du restaurant permet d'accueillir plus aisément les groupes et privatisation.

Avec la nouvelle responsable de salle, **Vanessa Gaste**, passée aussi par le Relais Bernard Loiseau, ils écrivent un nouveau chapitre du restaurant dijonnais ouvert par Dominique Loiseau en 2013.

Informations pratiques

50 couverts
Accueil groupe et privatisation
Menu déjeuner dès 40 euros
Menu Talmay (soir) dès 95 euros

Terrasse, 3 salles et oenothèque
Fermé les dimanches et lundis

Loiseau des Ducs*

3 rue Vauban
21000 Dijon

+33 (0)3 80 30 28 09
loiseaundesducs@bernard-loiseau.com



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

Cassandra Oppin
cassandra.oppin@bernard-loiseau.com