

*Lucile Vigilant nommée cheffe pâtissière  
du Relais Bernard Loiseau à Saulieu*



Lucile Vigilant, épouse du chef Louis-Philippe Vigilant est désormais nommée cheffe pâtissière du restaurant 2 étoiles.

**1. Un parcours lié à la maison Loiseau**

Originaire de Franche-Comté, Lucile Vigilant (née Darosey) a grandi dans une famille d'agriculteurs : elle connaît le véritable goût des bons produits et le sens du travail. Elle passe un BTS et se décide finalement pour une mention complémentaire en desserts de restaurant.

Lucile Vigilant a fait ses premiers pas en pâtisserie au « Relais Bernard Loiseau » en 2007 auprès de Benoît Charvet (champion du monde des desserts).

Elle reste 4 ans dans la brigade de pâtisserie, rencontre Louis-Philippe Vigilant qui officiait en cuisine (aujourd'hui devenu son mari et chef de la Côte d'Or) puis fait ses armes dans des Relais & Châteaux emblématiques. En 2013, ils décident de revenir en Bourgogne, en couple, au sein de la maison Loiseau pour ouvrir le restaurant dijonnais du groupe, « Loiseau des Ducs ». Ils obtiennent ensemble 1\* au guide Michelin dès février 2014.



*Lucile Vigilant en quelques dates clés*

**2007 - 2010** - de commis à cheffe de partie au Relais Bernard Loiseau

**2010** - « trophée Duval-Leroy du meilleur dessert ».

**2013** - Ouverture de Loiseau des Ducs à Dijon

**2019** - Prix Passion Dessert du Guide Michelin (en partenariat avec Valrhona).

**2022** - Retour aux sources avec Louis-Philippe Vigilant à la maison mère de Saulieu

**2024** - Ouverture de la chocolaterie-pâtisserie.



## 2. Lucile incarne le savoir-faire sucré signé Loiseau

Avec Louis-Philippe à la tête des cuisines et Lucile aux manettes de l'offre sucrée, le couple Vigilant s'impose ainsi comme les héritiers de la signature culinaire Loiseau. Lucile Vigilant poursuit, dans ses créations, cette **authenticité du goût**, et ces goûts francs qui font la typicité Loiseau. Peu de sucre, pas de superflus mais de la gourmandise: le produit est au coeur de la dégustation, ancré dans son terroir d'origine avec une mise en lumière des produits d'exception de la région.

Dans ses desserts, Lucile porte une attention toute particulière aux **différents jeux de textures et aux nouvelles associations**. Elle structure un dessert autour d'un produit phare dont le goût doit être dominant : pour elle, un dessert doit être compréhensible à la première bouchée. Elle souhaite rassurer avec un parfum qui nous replonge dans nos souvenirs d'enfance.

1



2.



1. Mûres sauvages de l'Auxois au shiso, crème onctueuse à l'aspérule odorante, beignets et infusion fraîche.

2. Fleur de rhubarbe, pétales de meringue à la reine des prés.

La mission, avec Louis-Philippe Vigilant est de porter **l'héritage Loiseau** à son plus haut niveau d'excellence, **tourné vers l'avenir**. C'est elle qui crée les desserts du restaurant emblématique « La Côte d'Or » 2\* Michelin à Saulieu, en lien avec Louis-Philippe Vigilant. Elle est également responsable des créations sucrées pour l'hôtel Relais&Châteaux, le chariot de desserts du bistrot « Loiseau du Morvan », et de la nouvelle chocolaterie-pâtisserie.



### 3. Une passion pour le chocolat

Lucile Vigilant a retravaillé la gamme des célèbres chocolats de Bernard Loiseau, primés par le Club des Croqueurs de Chocolat. Elle a imaginé une couverture unique, un assemblage spécialement créé sur-mesure pour le groupe Bernard Loiseau avec Valrhona.

Deux gammes de chocolats sont à l'honneur : les «signatures» et les ancrages. Ainsi que 12 tablettes de chocolats. Lucile crée également les pâtisseries, les cookies, les cakes de la nouvelle boutique ainsi que de nombreuses créations comme les mendiants, l'Ours Blanc de Pompon, ou encore les agrumes confits enrobés.

Le Relais&Châteaux possède ainsi un nouvel écrin pour proposer ses moulages de Pâques et de fêtes, des produits éphémères (médaille des JO, bonbons Octobre rose...) ainsi que ses bûches de Noël.



7.

7. Boite de chocolats signature.



8.

8. La bûche de Noël 2024 « L'hiver du Morvan ».

Entre lacs et massifs verts, le Morvan, surnommé « petit Canada », est particulièrement enchanteur en hiver. En cette période, souvent enneigée, le Relais Bernard Loiseau prend des airs de refuge chaleureux et cocooning. Lucile Vigilant, la nouvelle cheffe pâtissière, évoque d'une manière épurée et stylistique cet « Hiver du Morvan ». Comme la neige immaculée tombant sur ces majestueuses forêts de sapin, la poudre végétale prend le contrepied et fait tomber, avec humour, ses flocons verts sur le manteau blanc de la bûche.

Une mousse onctueuse à la noix de coco recouvre une gelée végétale aux odeurs du Morvan : notes de genévrier et sapin croustillant. Le tout, sur un financier torréfiée gourmand.

Tarif : 69€ TTC

#### ***Boutique - Chocolaterie - Pâtisserie***

4 avenue Bernard Loiseau

21210 Saulieu

03 80 90 53 50

boutique@bernard-loiseau.com

<https://www.boutique-loiseau.com/>

#### ***Le Relais Bernard Loiseau & Restaurant «La Côte d'Or»***

2 avenue Bernard Loiseau

21210 Saulieu

03 80 90 53 53

[contact@bernard-loiseau.com](mailto:contact@bernard-loiseau.com)



Restaurant ouvert du jeudi au lundi

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

***Cassandra Oppin***

[Cassandra.oppin@bernard-loiseau.com](mailto:Cassandra.oppin@bernard-loiseau.com)

