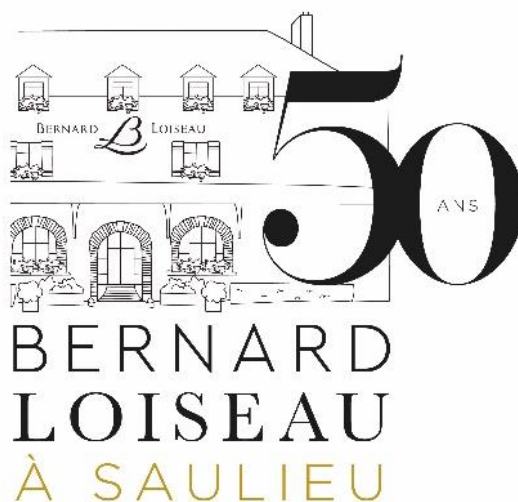


Communiqué de presse
Janvier 2025

BERNARD  LOISEAU®
DEPUIS 1975



En cette année 2025, nous fêtons les **50 ans de l'arrivée de Bernard Loiseau** à Saulieu. Le 28 février 1975, le jeune Bernard Loiseau reprenait les cuisines de la célèbre Côte d'Or, ancien relais de poste puis auberge de campagne. Son rêve : raccrocher sur le fronton de cette institution, les trois étoiles d'Alexandre Dumaine. Habité d'une vision culinaire avant-gardiste et de sa niaque légendaire, Bernard Loiseau a transformé ce lieu historique en un des plus beaux Relais&Châteaux de France où le monde entier accourt pour déguster ses plats de génie, comme les « Jambonnettes de grenouille à la purée d'ail et au jus de persil ».

50 ans plus tard, le « Relais Bernard Loiseau », renommé ainsi par son épouse en 2003, est plus que jamais au centre de toutes les attentions du monde gastronomique. Depuis la prise en main du groupe par la fille aînée du couple, **Bérangère Loiseau**, en 2023, l'histoire et le renouveau s'accélèrent. Entre nouvelles ouvertures et rénovations menées tambour battant, c'est bien dans l'assiette que l'évolution est la plus palpable. **Louis-Philippe Vigilant**, et son épouse Lucile en pâtisserie, propulsent les fondamentaux de la cuisine Loiseau dans la modernité : cette « authenticité du goût » s'écrit au présent.

50 ans en 2025, et au moins 50 ans à venir



Célébrons les 50 ans ensemble, tout au long de 2025 !

A Saulieu :

- Quatre rendez-vous avec des chefs prestigieux :
 - le 16 mars avec la maison Guérard
 - le 2 juin avec les chefs Franck Pellux & Fabien Ferré
 - le 26 octobre avec David Toutain
 - le 7 décembre avec le chef Marcel Ravin

- Nouveau menu « **Légumes en fête** » à la carte :

Tout au long de l'année à Saulieu : Louis-Philippe Vigilant remet à la carte un menu 100% végétal. Grand précurseur, Bernard Loiseau avait inventé, en 1984, le menu « Légumes en fête ». En hommage à cet héritage, Louis-Philippe Vigilant, qui possède une maîtrise exceptionnelle du monde végétal, proposera un voyage de huit saisons autour des légumes.

- Naissance du club « *A table avec Bernard Loiseau* » :

Chaque année, Bernard Loiseau avait coutume d'organiser une grande tablée avec ses amis vignerons et producteurs. Ce déjeuner, était une parenthèse d'amitié, de convivialité et de gourmandise. Aujourd'hui encore, ses convives privilégiés s'en souviennent avec émotion. Dorénavant, il sera possible à nos clients, de réserver ce moment de convivialité et se replonger dans les classiques de la maison autour d'une grande tablée.

- *Deux nouveaux ouvrages* aux éditions Glénat :

A l'occasion des 50 ans, la maison Bernard Loiseau édite un beau livre inédit, ainsi qu'un livre pour enfant.

Parution prévue septembre-octobre 2025,

- Une *collection exclusive* autour des 50 ans sera en vente en boutique et sur www.boutique-loiseau.com.

En région :

Les autres établissements du groupe seront aussi à la fête : « Loiseau des Ducs » à Dijon, « Loiseau des Vignes » à Beaune et « Loiseau du Temps » à Besançon prévoient une semaine de célébration pour les 50 ans.

Lundi 7 avril 2025 : 9^{ème} édition du Trophée Culinaire Bernard Loiseau à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin à Dijon. Suivi d'une semaine d'animations pour les visiteurs de la Cité.

A l'étranger :

Les 50 ans résonneront loin et nous associerons les convives du monde entier à la fête :

- Le 3 mars au Luxembourg au restaurant « Le Clairefontaine » du chef Arnaud Magnier (ancien de la maison Loiseau).
- Le 14 avril un dîner à « Loiseau de France » à Tokyo ainsi que le 17 avril à Kobe au Kitano Hotel du chef Hiroshi Yamaguchi.
- Le 5 juin en Belgique au restaurant « L'Air du Temps » du chef avec Sang Hoon Degeimbre
- Le 30 septembre en Suisse au restaurant « l'Hôtel de Ville » de Crissier.
- Le 16 octobre en Belgique en partenariat avec le fond mécénat de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon.



Le Relais Bernard Loiseau

2 avenue Bernard Loiseau
21210 SAULIEU

+33 (03) 80 90 53 53

www.bernard-loiseau.com



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE



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

Cassandra Oppin

03 80 90 29 92

cassandra.oppin@bernard-loiseau.com

