Communiqué de presse
avril 2022

BERNARD LOISEAU®

Nouveau chef à Loiseau des Ducs (Dijon)
1 étoile Michelin

Jean-Bruno GOSSE

Originaire de la Baie de Somme, **Jean-Bruno Gosse** se lance dans une licence d'arts après un Bac général. Vite rattrapé par sa passion, la cuisine, il bifurque vers un BTS hôtelier, et entame une carrière dans les restaurants étoilés. En Côte d'Azur d'abord, puis à Vence avec le chef 2 étoiles Yannick Franques, et ensuite Courchevel pour l'ouverture d'un palace.

C'est en rejoignant la brigade de l'Hostellerie de Levernois qu'il découvre la Bourgogne : le coup de cœur est immédiat. Il y restera 3 ans. Jean-Bruno Gosse trouve dans la Bourgogne tout ce dont peut rêver un cuisinier : des produits exceptionnels et variés, des vins magnifiques, un côté épicurien qui lui parle. Après un détour par la Suisse où il évolue auprès du chef 2 étoiles Georges Wenger, il revient dans cette Bourgogne qui l'a profondément séduit.

Pour un nouveau challenge, cette fois : l'ouverture de la brasserie « Le Pré aux clercs » à Dijon. Jean-Bruno, en tant que chef des cuisines, veut se prouver qu'il peut adapter ses principes culinaires à une brasserie ouverte toute l'année et qui sert plusieurs centaines de couverts. Il en fait une brasserie 100% fait maison qui fleure bon la Bourgogne. Il découvre la capitale bourguignonne, et surtout se tisse un réseau de petits producteurs locaux.

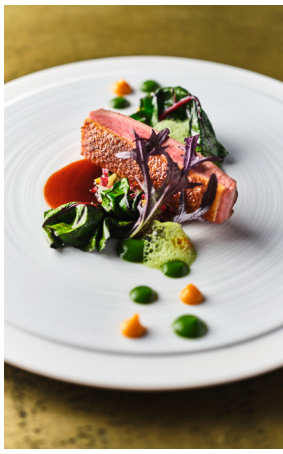
Au bout de 5 ans, Jean-Bruno se fixe un nouvel objectif : devenir chef étoilé.

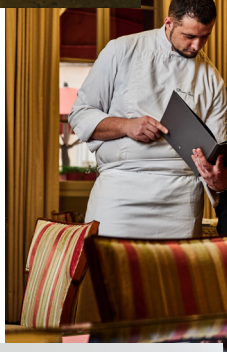
L'histoire et la personnalité de Bernard Loiseau l'ont depuis longtemps inspiré et impressionné. Il réalise ainsi son rêve de jeune cuisinier, en rejoignant le groupe Bernard Loiseau, en tant que chef des cuisines du restaurant « **Loiseau des Ducs** ».

Jean-Bruno se retrouve parfaitement dans la signature culinaire Loiseau : la mise en avant du terroir, des artisans, des goûts francs, de bonnes sauces, et une identité bourguignonne forte.

Au « Loiseau des Ducs », il assure la mission **d'exprimer l'élégance de la Bourgogne**. Il retravaille ainsi 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* ». Ce plat deviendra, à coup sûr, une signature : l'œuf est cuit par le froid pour une texture très crémeuse (24h à -22°), la sauce est celle d'un bourguignon qu'il réalise avant de lui ajouter du cassis, le blanc est un nuage aérien, les lardons et les oignons sont en brunoise et en chapelure. Son pigeon de Corton, aussi, maturé 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. L'escargot de Bourgogne se marie à l'anis de Flavigny. Le soufflé est au Safron-Gin de la maison Boudier.

Avec le nouvel adjoint de direction, **Damien Jasmin**, passé par Le Relais Bernard Loiseau, ils écrivent un nouveau chapitre à l'aube des 10 ans du restaurant dijonnais ouvert par Dominique Loiseau en 2013. Situé au cœur 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 et datant du XVI^{ème} siècle.





Menu déjeuner dès 40 euros
Menu Talmay 120 euros

Loiseau des Ducs
3 rue Vauban
21000 Dijon

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

Fermé les dimanches et lundis
Terrasse et salon privé, oenothèque

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

Bérangère Loiseau
06 79 11 48 61
berangere.loiseau@bernard-loiseau.com

www.bernard-loiseau.com