

JUILLET 2020

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

BERNARD  LOISEAU®

LE RESTAURANT « LOISEAU DES SENS » PRÉSENTE SA NOUVELLE CHEFFE VIRGINIE JACQUET

La passion est née à 10 ans, dans les Ardennes.

Virginie Jacquet, la nouvelle cheffe de Loiseau des Sens, baigne dans un environnement naturel depuis sa plus tendre enfance. Elle vient d'une famille d'agriculteurs qui possède une ferme, trois potagers, un verger. Quand elle n'est pas au collège, c'est à **la ferme de son oncle** qu'elle passe ses journées. Toute petite déjà elle apprend à soigner les bêtes, assiste à la découpe des cochons, fait les cueillettes. A table, on ne mange que les produits de la maison : sa mère cuisine et sublime ces beaux produits fermiers. Virginie est toujours à ses côtés : elle se souvient encore de sa poule au riz et sa langue de bœuf. Même à présent, quand ses parents lui rendent visite, ils lui apportent les produits de la ferme familiale.

Virginie développe un amour profond du bon produit, car elle sait le travail et le soin que l'artisan porte à la nature. Et cela se ressent dans sa cuisine : elle qui connaît le **goût authentique et naturel des produits**, cherche à rendre la pureté du goût et travaille les produits le plus simplement possible pour en transmettre toutes les saveurs originelles. Une démarche qui fait écho au mantra de Bernard Loiseau « le goût, le goût, le goût ». De même, Virginie a son réseau de petits producteurs avec qui elle partage cet amour de la terre. Si elle avait pu arrêter l'école au BEP, elle l'aurait fait pour devenir cuisinier. Mais ses parents et professeurs la poussent à continuer : après le CAP, le bac Pro puis le BTS. Virginie vise haut : après le CAP, le Bac Pro puis le BTS, elle fait son apprentissage en Alsace. En 5 ans, elle passe d'apprentis à second. C'est dans la brigade, en Alsace, qu'elle rencontre son conjoint, Anish Chourey, originaire d'Inde : dès lors, c'est en binôme de cuisiniers qu'ils évoluent de maisons en maisons (la plupart étoilées).

En 2007 ils arrivent tous deux **au Relais Bernard Loiseau à Saulieu**. Ils y resteront 2 ans. Virginie arrive commis et deviendra chef de partie poissons. C'est la première expérience dans une grande maison et la première rencontre avec le terroir bourguignon. Au Relais, elle apprend à travailler les produits pour les sublimer et sans les dénaturer. Elle découvre ce qu'est la « patte Loiseau » : **la simplicité, le goût franc et authentique**, ainsi que les **saucés**. Et cela lui parle !



Elle part ensuite en Normandie, en tant que chef de partie viande : le restaurant décroche une étoile. Virginie découvre de nouvelles techniques, notamment une qui la marquera, un pigeon désossé de l'intérieur. Elle aime la surprise que cela provoque chez le client. Cette technique la suivra, elle la reproduit sur des cailles. Elle réalise que **surprendre le client** est ce à quoi elle tend : dans ses plats, que ce soit par les textures, les saveurs inattendues ou les contrastes chaud-froid, Virginie cherche à égayer et intriguer les convives.

Après la Normandie, direction le Sud où elle découvre un terroir aux saveurs et aux accents nouveaux (nouveaux poissons, produits méditerranéens). Elle y restera 7 ans. C'est là qu'elle découvre le travail autour des **épices et des aromates** : un déclic s'opère. Son conjoint l'initie aux épices qu'il connaît bien. La complémentarité du binôme se dessine.

En 2020, Virginie et Anish rejoignent ainsi le restaurant « Loiseau des Sens » en binôme : **elle est chef, et lui sous-chef**. Ils connaissent déjà bien la maison de Saulieu et y sont restés attachés. La passation avec le chef japonais Shoichi ITO, qui a fait l'ouverture du restaurant en 2017, s'est fait très naturellement (celui-ci développe un projet personnel dans la biodiversité). Le restaurant se situe au premier étage du nouveau bâtiment « La Villa Loiseau des Sens » construit dans le prolongement du Relais Bernard Loiseau à Saulieu qui accueille le nouveau spa déjà multi-primé, un espace séminaire et le spa-suite VIP.

A la tête du **restaurant santé-plaisir « Loiseau des Sens »**, Virginie se sent bien : la vision **locavore** du restaurant est cohérente avec sa façon de cuisiner. Le challenge lui plait : partir à la découverte des petits producteurs du terroir bourguignon, et découvrir en profondeur la nature bourguignonne.

LES MENUS

Menu déjeuner « Retour du marché »
(entrée-plat-dessert) : 35 euros

Menu « Végétarien » en 4 services : 49 euros

Menu « Plaisir » en 4 ou 5 services : 55 ou 69 euros

Menu de groupes à partir de 50 euros

RESTAURANT LOISEAU DES SENS

1 ASSIETTE MICHELIN

4, avenue de la Gare - 21210 SAULIEU

Tél : +333 45 44 70 02

www.bernard-loiseau.com

OUVERT 7J/7, PUIS, À PARTIR DU 14/09

FERMETURE LE JEUDI UNIQUEMENT

La création se fait désormais à deux. La « *pintade fermière, champignons, pêches et leurs essences* » est un plat représentatif de Virginie : pas plus de trois produits dans l'assiette (dans l'idée du fameux « trio Bernard Loiseau »), la surprise de la pêche travaillée en compotée et mariée aux champignons, et le produit emblématique de la ferme. Ou encore cette « *galette de pois chiches, fromage blanc fermier et salade de légumes du marché* » : les produits de la ferme mariés aux pois chiches méditerranéens. Dans son plat de dorade qu'elle a voulu marier avec le chou-fleur, Virginie a travaillé le légume en différentes textures pour surprendre le client : une mousseline caramélisée, le bouquet caramélisé, les copeaux crus, en chapelure. Et l'escargot de Bourgogne se marie avec la livèche.



Crédits photo : Jonathan Thevenet

QUELQUES DATES CLÉS :

- 2020 :** Chef de cuisine de Loiseau des Sens
- 2018-2019 :** Second de cuisine puis chef de cuisine du restaurant l'Estivale à Nice
- 2013-2018 :** Second de cuisine au Moulin de Mougins à Mougins (06)
- 2011-2013 :** Chef de partie à la Ferme Saint - Siméon (14)
- 2009-2010 :** Demi-chef de partie à la Côte Saint-Jacques à Joigny (89)
- 2007-2009 :** Demi-chef de partie au Relais Bernard Loiseau à Saulieu
- 2003-2007 :** Chef de partie à l'Hôtel Europe 4* à Horbourg-Wihr (68).
- 2003 :** BTS en Option B au Lycée Hôtelier de Gérardmer (88).
- 1999 - 2001 :** BEP/CAP cuisine puis Bac Pro Cuisine au Lycée Hôtelier de Bazeilles (08).



VOTRE CONTACT PRESSE

Bérangère Loiseau

06 79 11 48 61

berangere.loiseau@bernard-loiseau.com

www.bernard-loiseau.com

