

JUILLET 2020

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

BERNARD  LOISEAU®

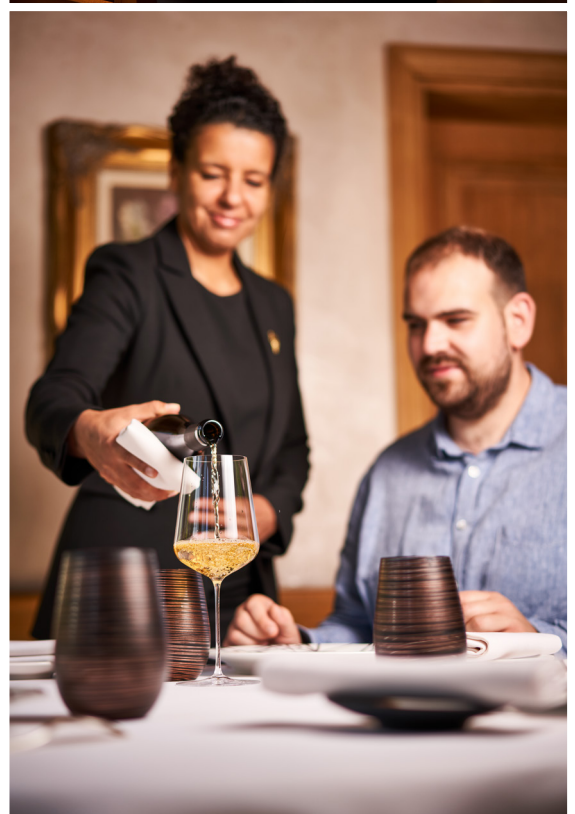
# LE RESTAURANT 2 ÉTOILES « LA CÔTE D'OR » DU RELAIS BERNARD LOISEAU À SAULIEU ACCUEILLE SA NOUVELLE CHEFFE SOMMELIÈRE ABIBA BOULAHDJEL

## ABIBA, UNE FEMME AUTODIDACTE POURSUIVIE PAR SON AMOUR DU VIN

Abiba est née à Hyères dans le Var, il y a 43 ans. A 22 ans, elle découvre le vin et c'est une révélation pour cette biochimiste de formation. Invitée dans la famille d'un ami, Abiba déguste, pour ne pas vexer, sa première goutte de vin : elle est interloquée, et découvre, selon ses propres mots que « **ce n'est pas de l'alcool, c'est de l'art...** ». Le coup de foudre a lieu et Abiba entretient sans discontinuer cet amour en lisant, goûtant, se documentant sur les terroirs, et l'histoire du vin.

Elle part à Dublin pour perfectionner son anglais et découvrir une nouvelle culture, elle y restera 6 ans et demi. Elle travaille comme barmaid au chic et pointu Cocoon Bar, d'Eddy Irvine, ancien pilote de Formule 1. Parmi les sept barmaids du Cocoon bar, Abiba brille et réussit à s'imposer dans le milieu des barmans comme l'une des **barmains les plus reconnues de Dublin**.

Fascinée par la nature et les arbres, Abiba décide de reprendre des études dans l'**environnement**. En 2003, elle décroche le diplôme national d'horticulture au Killester College de Dublin et poursuit avec un DUG au prestigieux Writtle College au Royaume-Uni. Sa thèse sur le bois mort de la forêt primaire de Białowieża en Pologne (site inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco) la conduit à Varsovie. Elle collaborera pendant un an avec le Professeur Jerzy Gutowski (entomologiste réputé) sur la dynamique de la forêt de Białowieża. Elle poursuit avec un **master en biologie** spécialisée en taxonomie (organismes vivants) et systématique des champignons microscopiques et devient ensuite chercheuse à l'Université de Varsovie (elle contribuera notamment à de multiples publications scientifiques).



Crédits photo : Jonathan Thevenet

**Abiba poursuit deux amours, le vin et la nature**, mais, à ce stade, elle hésite encore à faire de sa passion un métier. Elle organise des discussions autour du vin avec ses collègues au département de biologie et tous la poussent à se lancer dans le milieu. C'est le **second déclin**.

Abiba se donne alors 1 an pour côtoyer le milieu du vin en Pologne : elle fait alors la rencontre de celui qui deviendra « **son premier mentor** », **Piotr Kamecki**, meilleur sommelier de Pologne, finaliste meilleur sommelier d'Europe en 1998 et finaliste meilleur sommelier du monde en 2000. Elle est introduite partout, goûte avec les plus grands, rentre dans le milieu et se perfectionne.

A présent, entre le vin et le monde scientifique, le choix est fait : **ce sera la sommellerie**. C'est une seconde révélation pour Abiba : elle qui est si généreuse, et touchée par **l'humain**, est à présent comblée par ce **métier tourné vers le client**. Elle comprend que là est sa place. En tant que cheffe sommelière du restaurant Rozbrat à Varsovie fréquenté par les politiciens, acteurs etc., elle décroche ce qu'elle appelle « son premier trophée » : à travers elle, elle perçoit que le vin raconte une histoire aux clients, et qu'ils en gardent le souvenir. Elle repart en Irlande se poser dans l'un de ses comtés irlandais favoris, le Donegal, « un comté encore en l'état sauvage où elle se sent en harmonie avec la nature ».

Elle fait un point sur sa vie et décide après plusieurs expériences dans de grands hôtels en Irlande, de revenir en France, le « royaume du vin » selon elle. Olivier Rollinger l'accueille au restaurant « Le Coquillage » (2 étoiles), sous la direction d'Emmanuel Ackerer « son second mentor ». Celui-ci la prend sous son aile et lui donne le **goût de l'excellence**. Elle qui a davantage une mentalité anglo-saxonne, retrouve le goût de la France. La Bourgogne et ses trésors, l'attirent fortement : elle rejoint les équipes de « la Côte Saint Jacques » à Joigny (2 étoiles) pendant 3 ans et demi. Elle tombe sous le charme du terroir bourguignon, les Climats de Bourgogne sont, pour elle, « un miracle de la nature ». Avec son parcours biologique poussé et ses diplômes dans l'horticulture, Abiba comprend parfaitement toutes les dimensions du vin. Quand elle apprend que Le Relais Bernard Loiseau cherche son chef sommelier pour le restaurant « La Côte d'Or », elle hésite mais décide de tenter sa chance. Abiba souhaite honorer ce grand homme de la gastronomie française.

**Sa grande sensibilité, son parcours atypique et très riche, et sa passion pour les clients** sont ses grands atouts qui plaisent à Dominique Loiseau (Présidente) et Ahlame Buisard (Directrice Générale) : elles lui donnent sa chance pour ce poste clé.

De par ses voyages, Abiba possède également une fine connaissance des **vins étrangers**, et elle s'intéresse également aux **vins naturels et en biodynamie** (tant qu'ils sont bien maîtrisés). Elle tient beaucoup à rencontrer les vignerons et connaître leurs personnalités et leur vision du vin. **En tant qu'autodidacte, et eu égard à son parcours atypique**, elle aborde le vin **sans a priori**. Elle aime travailler à l'aveugle avec les clients, ce que l'ingénieuse œnothèque du restaurant « La Côte d'Or » lui permet. Sa curiosité naturelle l'amène à s'intéresser aussi au cidre, à la bière, et aux spiritueux. Abiba a su, dès son arrivée, créer une **belle complémentarité avec le chef Patrick Bertron** : elle aime son style raffiné aux goûts racés et francs du terroir bourguignon, son travail autour de l'acidité ou de l'amertume dans certains plats et ses touches parfois iodées.



Crédits photo : Jonathan Thevenet

### QUELQUES DATES CLÉS :

- 2016 - 2019** : Relais et Châteaux La Côte Saint Jacques, Joigny, France
- 2015 - 2016** : Restaurant Le Coquillage Château Richeux, Saint-Méloir-des-Ordes, France
- 2014 - 2015** : Hôtel Lough Eske Castle\*\*\*\*\*, Co. Donegal, Irlande
- 2012 - 2013** : Restaurant Rozbrat 20, Varsovie, Pologne
- 2007 - 2012** : Université de Varsovie (maîtrise puis thèse et poste)
- 2004 - 2006** : Writtle College, UK (bachelor d'horticulture)
- 2003 - 2004** : Killester College, Dublin, Irlande (diplôme national d'horticulture)
- 2001 - 2003** : Restaurant/Bar Cocoon, Dublin, Irlande

RESTAURANT LA CÔTE D'OR

2 ÉTOILES MICHELIN

2, rue d'Argentine - 21210 SAULIEU

Tél : +333 80 90 53 53

[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)

FERMÉ

MARDI &

MERCREDI



VOTRE CONTACT PRESSE

Bérangère Loiseau

06 79 11 48 61

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

[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)

