

Frankreich

erleben

Normandie

An Bord des größten
Traditionsseglers Frankreichs

Burgund

Morvan: die Geschichte von
Ammen und Pflegekindern

Gironde

Wie ein Deutscher den Hafen
von Bordeaux rettete

Provence

Die Mühle von Alphonse
Daudet in Fontvieille

Baskenland

Château d'Abbadia, eine
Inspiration für den Wiederaufbau
von Notre-Dame?



Évian Das unglaubliche Schicksal einer Kurstadt
Rezept Gâteau basque
Kultur Nora Krug: Heimat, ein deutsches Familienalbum

www.frankreicherleben.de

Deutschland 5,90 €

Österreich 6,50 €

Schweiz 10,90 CHF

Frankreich & Benelux 7,00 €

Italien 7,00 €



4 196974 405906

71





Relais Bernard Loiseau - Nicht nur ein Mythos, sondern eine Geisteshaltung

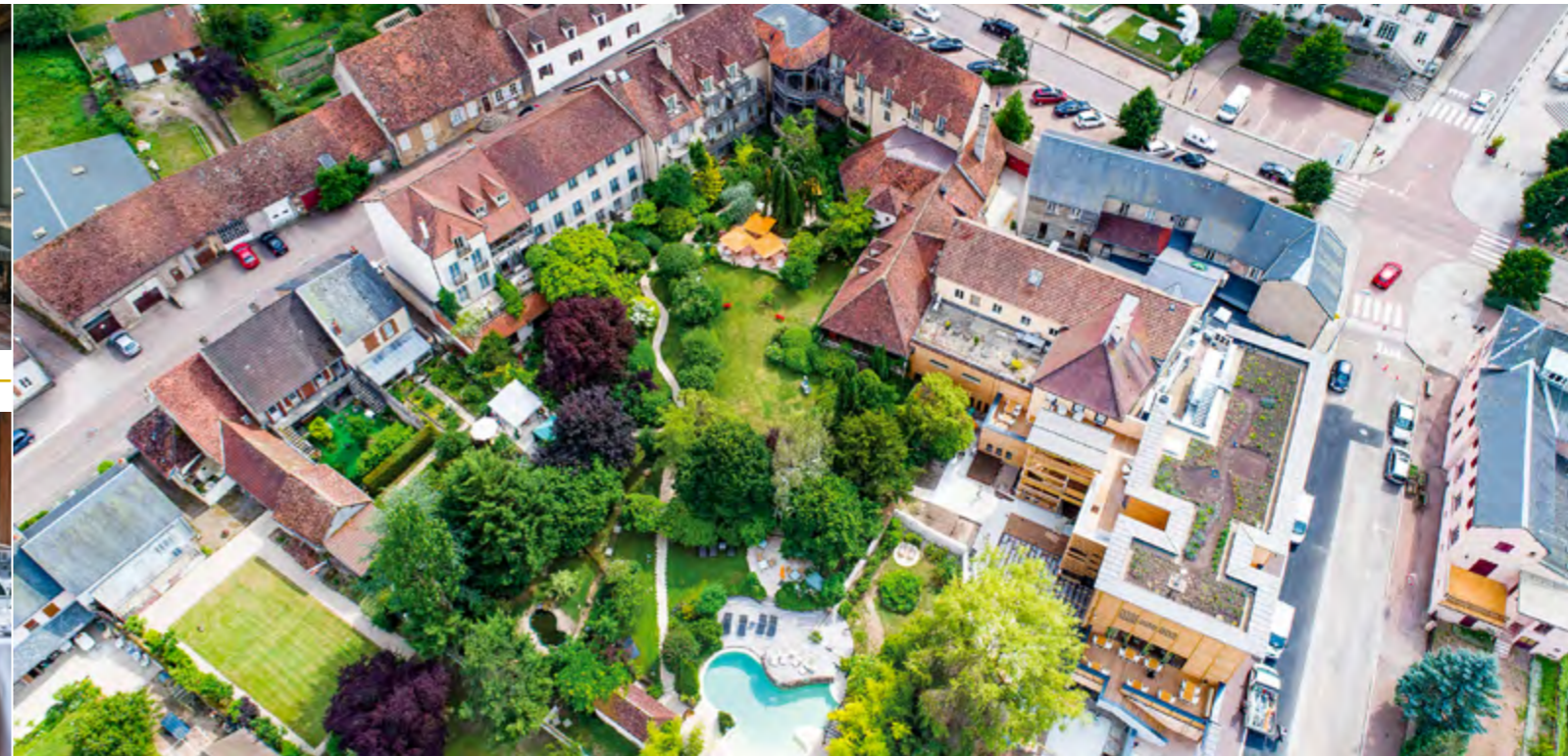
Das *Relais Bernard Loiseau* in Saulieu, in der Region Morvan (Burgund-Franche-Comté), gilt in der Geschichte der französischen Gastronomie zu Recht als legendärer Ort. Hier waltete Bernard Loiseau (1951-2003), einer der größten französischen Küchenchefs, hinter dem Herd seines Amtes. Der Sohn eines Handelsreisenden für Strickwaren stammte aus der Auvergne, seine Leidenschaft für gutes Essen hatte er von seiner Mutter geerbt. Nach der Ausbildung bei namhaften Köchen – unter anderem bei *Troisgros* in Roanne (Loire) – übernahm er im Alter von 24 Jahren eine ehemalige Postkutschenstation an der Nationalstraße 6 in Saulieu, die seit den 30er-Jahren als Feinschmeckerlokal bekannt war: *La Côte d'Or*. Der junge, bereits damals charismatische Küchenchef hatte nur ein Ziel: mit seinem Restaurant die Spitze der französischen Gastronomie zu erklimmen. Um dies zu erreichen, verfolgte er seinen eigenen, verglichen

mit den meisten seiner Berufsgenossen puristischen, Stil: einfachere Gerichte (auf dem perfekten Teller durften sich fortan «nur» noch drei Produkte und drei Geschmacksrichtungen befinden), die leichter (weniger Fett und Zucker) und zudem noch erschwinglich waren. Kurz: eine kleine Revolution in der damals so eingespielten Welt der gehobenen Küche! Doch der Erfolg stellte sich schnell ein, und nach nur zwei Jahren erhielt Bernard Loiseau bereits seinen ersten Michelin-Stern. 1991 waren es dann drei. Die absolute Krönung! Neben Paul Bocuse (1926-2018), Joël Robuchon (1945-2018) und Alain Ducasse hatte Bernard Loiseau nun einen internationalen Ruf, den er geschickt einzusetzen wusste, um seine Aktivitäten weiterzuentwickeln. So eröffnete er mehrere Restaurants, die seinen Namen trugen, entwickelte Merchandisingprodukte und war einer der Ersten, die eine Produktreihe mit Fertiggerichten für Supermärkte kreierte. Im Dezember 1998

wurde er mit dem Börsengang seines Unternehmens Bernard Loiseau SA der erste «börsennotierte» Küchenchef weltweit. Das Unternehmen, dessen legendäres Flaggschiff das *Relais Bernard Loiseau* in Saulieu war, galt als einer der größten wirtschaftlichen Erfolge der französischen Spitzengastronomie. 2003 brachten jedoch dramatische Ereignisse das Schiff in schwere Turbulenzen: Am 24. Februar setzte Bernard Loiseau im Alter von 52 Jahren seinem Leben unerwartet ein Ende. Ganz Frankreich war wie erstarrt und versuchte, es zu verstehen. Man machte den Artikel eines Gastronomiekritikers in der Zeitung *Le Figaro* dafür verantwortlich, in dem behauptet wurde, der Guide Michelin wolle dem Sternekoch angeblich seinen dritten Stern aberkennen. Der Guide dementierte dies offiziell und versicherte, dass Bernard Loiseau im Gegenteil bereits 14 Tage vor dem tragischen Ereignis darüber informiert wurde, dass er seine drei Sterne behalten würde ... Es

wurde viel spekuliert, den wahren Grund für die Tat erfuhr man niemals. Eines war jedoch sicher, Frankreich hatte einen seiner größten Köche verloren.

Dies hätte das traurige Ende der Geschichte sein können. Dass dies nicht der Fall war, liegt am Mut und der Willenskraft mehrerer Personen: Dominique, der Ehefrau von Bernard Loiseau, den Kindern Béranger (heute Kommunikationsverantwortliche des Konzerns), Bastien (der eine Ausbildung an der renommierten Hotelfachschule in Lausanne absolvierte) und Blanche (eine ausgebildete Köchin mit einem Master in *Arts culinaires* des Instituts Paul Bocuse), einem Teil der damaligen Mitarbeiter, allen voran Patrick Bertron (Schüler und über zwanzig Jahre lang die rechte Hand von Bernard Loiseau). Gemeinsam beschlossen sie, das Unternehmen – vor allem das legendäre *Relais Bernard Loiseau* in Saulieu – und damit das Werk des herausragenden Küchenchefs in dessen Geiste



weiterzuführen. Man kann sich vorstellen, dass die Partie nicht von vornherein gewonnen war. Die Herausforderung war immens, so immens wie der Mythos, den Bernard Loiseau verkörpert hatte.

Patrick Bertron übernahm die Leitung des Restaurants. Getrieben von Emotionen und dem exemplarischen Willen, im Esprit seines spirituellen Lehrmeisters fortzufahren, gelang es ihm, die Werte, die zum Ruf des legendären Feinschmeckerrestaurants *La Côte d'Or* beigetragen hatten, bis heute zu bewahren. Das Aushängeschild der Gruppe legt noch immer Wert auf Einfachheit sowie die Achtung von Produkt und Geschmack, hat aber nichtsdestotrotz eine neue kreative Ausrichtung bekommen. Parallel dazu setzt das Unternehmen auf die Dienste eines zweiten Chefs, Shoro Ito, der im Restaurants *Loiseau des Sens* Gerichte ausschließlich aus biologischen Produkten anbietet und mit glutenfreien und vegetarischen Speisen ganz den Erwartungen der heutigen Zeit entspricht.

Loiseau des Sens steht heute auch für einen 1500 Quadratmeter großen «Haute-Couture-Wellnessbereich» der im Juni 2017 eröffnet wurde und wahrscheinlich zu den schönsten Frankreichs zählt. Auf vier Ebenen gibt es dort außergewöhnliche Einrichtungen wie Hydromel® (ein Wasserbett für Peelingbehandlungen), Algen- und Schlammwendungen und Medyjet® (ein System zur trockenen Wassermassage).

Was die Unterbringung angeht, so erstreckt sich das Hotel des *Relais Bernard Loiseau* (Relais & Châteaux,

5 Sterne) über vier Stockwerke, deren zentrales Element ein symbolträchtiger Treppenturm aus Eiche im Designerstil ist. Alle Zimmer und Suiten setzen auf edle Materialien (Stein und Terrakottafiesen aus Burgund, Verkleidungen aus alten Hölzern) und bieten allen Komfort, den man von einer modernen Ausstattung in unserer heutigen Zeit erwartet. Man fühlt sich dort sofort wohl, als befände man sich in einem warmen und schützenden Kokon. Vor allem spürt man sehr schnell, dass der nicht von der Hand zu weisende Luxus aber nicht alles ist. Die Mauern haben eine Seele: Abgesehen vom Mythos entdeckt man die Geisteshaltung von Bernard Loiseau, die auf subtile Art von seiner Frau, seinen Kindern und allen Mitarbeitern mit viel Einsatz weitergeführt wird. Ihnen gilt unser Dank!

INTERVIEW: Dominique Loiseau

Präsidentin des Unternehmens
Bernard Loiseau SA

Dominique Loiseau, wie definieren Sie heute Ihren Beruf?

Ich würde sagen, ich bin vor



allem Gastwirtin, jemand, der andere empfängt. In einem Restaurant, einem Hotel, einer Domaine, wenn Sie so wollen, denn mittlerweile bieten wir mit dem Spa, dem Garten und dem Außenschwimmbad ein ganzes Bündel an Leistungen an. Und doch habe ich immer den Eindruck, die Menschen «bei mir daheim» zu begrüßen. Da ich gleich nebenan wohne, bin ich sowieso immer hier.

Was macht Ihrer Meinung nach den Esprit Loiseau aus?

Ich glaube, es ist vor allem die Authentizität. Eine Authentizität, die Bernard Loiseau in seiner Küche geschaffen hat und die man in allen unseren Gerichten wiederfindet: Produkte von sehr hoher Qualität, die im Einklang mit unserer Region stehen. Es ist wichtig, dass man sich hier wie in Burgund fühlt, in einem «ländlichen Lokal». Ich lege Wert darauf, dass wir sowohl rustikal als auch elegant sind, dass wir unseren Kunden ein Geschmackserlebnis bieten, das Sinn hat. Doch auch Geselligkeit gehört zum Esprit Loiseau, denn sie prägt ebenfalls unsere Region.

Sie haben sehr umfangreiche Arbeiten für Renovierung und Ausbau durchführen lassen. Das Spa ist eines der Symbole dieser Entwicklung ...

Ja, wir waren 2000 eines der ersten Häuser mit einem solchen Wellnessbereich. Wir mussten ihn vergrößern und modernisieren. Ich wollte einen Spabereich, «der

anders ist», an den man sich erinnert, weil man dort eine «Erfahrung» gemacht hat, beispielsweise in der SeaClimate-Kabine. Dort atmen Sie in 20 Minuten so viel jodhaltige Luft ein, als hätten Sie einen ganzen Tag am Meer verbracht! Ich wollte, dass dieser Wellnessbereich sehr hell und von heimischen Kiefern und Eichen, also von Bäumen aus der Region Morvan, umgeben ist. All das schafft eine einzigartige Atmosphäre, die uns von anderen abhebt.

Dominique Loiseau, wir danken Ihnen für das Gespräch. 🇫🇷

📍 Relais Bernard Loiseau*****
2, rue d'Argentine
21210 Saulieu
Telefon: +33 (0)3 80 90 53 53
www.bernard-loiseau.com

🏠 32 Zimmer und Suiten ab 99 €.
Feinschmeckerrestaurant La Côte d'Or (2 Michelin-Sterne).
Mittagsmenü ab 75 €.
Restaurant Loiseau des Sens (Motto «Gesundheit und Genuss»)
Mittagsmenü ab 35 €.
Spa Loiseau des Sens 1500 m².
Innen- und Außenschwimmbekken.