

Le Relais Bernard Loiseau Passation à « La Côte d'Or »

Louis-Philippe Vigilant succède à Patrick Bertron

Véritable institution depuis le début du XXème siècle, « La Côte d'Or » à Saulieu a toujours eu une place à part sur la carte des grands restaurants français. Cette ancienne auberge a connu une destinée gastronomique fabuleuse, accueillant les plus grands chefs de leur époque dont les deux monuments que furent Alexandre Dumaine et Bernard Loiseau.

Après avoir été le garant de l'héritage culinaire de la maison pendant plus de quarante ans, Patrick Bertron (second de Bernard Loiseau pendant vingt ans, puis chef pendant vingt-et-un ans) transmet à son bras droit, Louis-Philippe Vigilant, la signature unique de cette maison : « l'authenticité du goût ».



Louis-Philippe Vigilant est un talent du sérail, profondément empreint du style Loiseau

Fort de ses quatorze années au sein du groupe (six auprès de Patrick Bertron à Saulieu et huit en tant que chef étoilé de « Loiseau des Ducs » à Dijon), Bérangère Loiseau lui confie la tâche de perpétuer l'héritage culinaire de la maison et de le faire évoluer. Il devient désormais le garant de la signature Loiseau : les goûts francs et marqués, la gourmandise des sauces, et les produits d'exception qui ne souffrent aucun compromis, bien ancrés dans leur terroir.

En témoigne ses « Tomates en jardin d'été à la crème de Cabrache du Conrioux (ferme de Saulieu), eau des pépins à la fleur de sureau (du Morvan) et sorbet aux herbes ».





Louis-Philippe, qui a quitté sa Martinique natale à 17 ans pour apprendre le métier de cuisinier en métropole, mesure la portée de son nouveau rôle.

La transmission de Patrick Bertron à Louis-Philippe Vigilant est en cours depuis deux ans à Saulieu, permettant à Patrick Bertron de partir en retraite, serein. Il reste très proche de la famille Loiseau et sera l'ambassadeur de la maison dans différents événements.

Ce changement à la tête de « La Côte d'Or » s'accompagne d'une évolution progressive des arts de la table et du mobilier, dialoguant avec le somptueux jardin créé par Dominique Loiseau qui s'impose comme un tableau de nature dans les trois salles du restaurant.

Au sein du Relais, les jeunes talents côtoient les piliers de la maison, présents depuis vingt ans et parfois même trente ans (comme Eric Goettelmann, chef sommelier exécutif et Pascal Abernot, directeur du Relais&Châteaux), incarnant ainsi l'« innovation dans la tradition » chère à Bernard Loiseau.

Le parcours de Louis-Philippe Vigilant :

- Naissance en Martinique à Fort-de-France le 28 avril 1984
- Bac Pro puis BTS au lycée hôtelier La Colline à Montpellier
- De 2006 à 2010 : de commis à chef de partie auprès de Patrick Bertron à « La Côte d'Or », où il rencontre sa future épouse, Lucile Darosey (qui est, elle, en pâtisserie)
- De 2010 à 2012 : second à « L'Oustau de Baumanière » et au « Strato » de Courchevel
- De 2013 à 2021 : chef étoilé de « Loiseau des Ducs » à Dijon, avec son épouse Lucile Vigilant (cheffe pâtissière, promotion « Passion Dessert » 2019 du Guide Michelin)
- 2015 : prix « jeune talent » Gault et Millau
- Janvier 2022 : il rejoint Patrick Bertron à Saulieu, en qualité de chef adjoint de « La Côte d'Or »

Il s'ancre ainsi à Saulieu avec son épouse Lucile (qui le rejoint en tant que seconds de pâtisserie) et leurs deux enfants

Le Relais Bernard Loiseau

Restaurant ** « La Côte d'Or »
Fermé les mardis et mercredis
2 avenue Bernard Loiseau
21210 SAULIEU
+33 (03) 80 90 53 53



www.bernard-loiseau.com

