

*La Côte d'Or - Saulieu*  
*Lucile Vigilant décroche deux distinctions*

---

Lucile Vigilant, la cheffe pâtissière du Relais Bernard Loiseau a été sacrée **pâtissière de la région Bourgogne-Franche-Comté 2027** lors du Gault&Millau Tour. Une distinction qui marque une nouvelle étape dans son parcours au sein du **Relais Bernard Loiseau**. Cette passionnée de chocolat s'est imposée comme l'une des figures de la pâtisserie gastronomique française.



@Jerome Peleyras

La Liste dévoile elle, les lauréats de ses Prix Spéciaux Pâtisserie & Boulangerie 2026 : s'appuyant sur la compilation de milliers de publications, de plus de 1 100 sources professionnelles et de millions de critiques en ligne, La Liste met à votre portée la meilleure sélection de restaurants, d'hôtels et de pâtisseries du monde, où que vous alliez.

Nous avons reçu le **Prix des Meilleures Pâtisseries à Explorer 2026** pour l'ouverture de "Loiseau- La Pâtisserie" (Megève, Saulieu & Metz) ce prix spécial récompense les pâtisseries, salons de thé ou restaurant de dessert qui méritent d'être découverts pour leur expérience pâtissière unique.



## *Le parcours de Lucile Vigilant :*

- 2007 - 2010 - de commis à cheffe de partie au Relais Bernard Loiseau
- 2010 - « trophée Duval-Leroy du meilleur dessert ».
- 2013 - Ouverture de "Loiseau des Ducs" à Dijon
- 2019 -- Prix Passion Dessert du Guide Michelin (en partenariat avec Valrhona).
- 2022 - Retour aux sources avec Louis-Philippe Vigilant à la maison mère de Saulieu
- 2024 - Ouverture de "Loiseau-La Pâtisserie" à Saulieu
- 2026 : Ouverture des boutiques "Loiseau-la Pâtisserie" à Megève & Metz.

## *Lucile incarne le savoir-faire sucré signé Loiseau*

Avec Louis-Philippe à la tête des cuisines et Lucile aux manettes de l'offre sucrée, le couple Vigilant s'impose ainsi comme les héritiers de la signature culinaire Loiseau. Lucile Vigilant poursuit, dans ses créations, cette authenticité du goût, et ces goûts francs qui font la typicité Loiseau. Peu de sucre, pas de superflus mais de la gourmandise: le produit est au coeur de la dégustation, ancré dans son terroir d'origine avec une mise en lumière des produits d'exception de la région.

Dans ses desserts, Lucile porte une attention toute particulière aux différents jeux de textures et aux nouvelles associations. Elle structure un dessert autour d'un produit phare dont le goût doit être dominant : pour elle, un dessert doit être compréhensible à la première bouchée. Elle souhaite rassurer avec un parfum qui nous replonge dans nos souvenirs d'enfance.

## *Une passion pour le chocolat*

Lucile Vigilant a retravaillé la gamme des célèbres chocolats de Bernard Loiseau, primés par le Club des Croqueurs de Chocolat. Elle a imaginé une couverture unique, un assemblage spécialement créé sur-mesure pour le groupe Bernard Loiseau avec Valrhona.

Deux gammes de chocolats sont à l'honneur : les « signatures » et les ancrages. Ainsi que 12 tablettes de chocolats. Lucile crée également les pâtisseries, les cookies, les cakes de la nouvelle boutique ainsi que de nombreuses créations comme les mendiants, l'Ours Blanc de Pompon, ou encore les agrumes confits enrobés.

Retrouvez toutes les informations sur nos boutiques et nos créations sur :

[www.loiseaulapatisserie.com](http://www.loiseaulapatisserie.com)

Instagram & Facebook : @Loiseaulapatisserie

