

## *Rénovation du célèbre restaurant « La Côte d'Or » au Relais Bernard Loiseau (Saulieu, Bourgogne)*

---

2025 a célébré les 50 ans de l'arrivée de Bernard Loiseau à Saulieu. 50 ans d'une épopée humaine exceptionnelle : l'histoire d'un créateur charismatique et d'une femme au courage insoupçonné. L'histoire unique d'une maison à laquelle les Français sont tant attachés : le patrimoine gastronomique français en mouvement.

Depuis 2023, la nouvelle génération représentée par Bérangère et Blanche Loiseau (les filles du fondateur) accompagnées par le nouveau chef **Louis-Philippe Vigilant** ouvre un nouveau chapitre. Les valeurs et l'ADN « Loiseau » chevillés au corps, elles regardent l'avenir avec conviction et passion.

2026 dévoile les nouveaux atouts de la mythique « Côte d'Or ».

Pour Bérangère Loiseau, Présidente du groupe, l'enjeu majeur était de mettre en concordance les espaces avec la modernité et le nouveau souffle influé par le chef Louis-Philippe Vigilant dans l'assiette (chef depuis 2023).

« La Côte d'Or », membre des Grandes Tables du Monde, a connu deux fois la consécration ultime des trois étoiles Michelin, et prétend bien défendre son excellence.



*Le Boudoir*



*Le Balcon*

Ancien relais de poste, puis auberge, « **Le Relais Bernard Loiseau** » accueille ses convives **comme à la maison**, avec une authenticité et une convivialité qui lui est propre. L'omniprésence des poutres, boiseries, cheminées, tomettes et dalles de Bourgogne, lui donnent un ancrage campagnard et bourguignon intemporel. « Un luxe au naturel » que Bérangère Loiseau a voulu sublimer, notamment en renforçant le dialogue avec le superbe jardin de Dominique Loiseau.

Dans cette optique, Bérangère Loiseau a confié à François Damidot, du cabinet AMD, la tâche délicate de faire répondre modernité et ancrage.

C'est ainsi que sont nées trois ambiances dans les trois salles :

- « **Le Jardin d'hiver** » : grande rotonde vitrée sur le jardin
- « **Le Boudoir** » : espace intime enveloppant et romantique
- « **Le Balcon** » : sensation immersive dans la nature

Une gastronomie complétée par :

- La « **Cave de dégustation** » : conçue comme une ode au terroir de Bourgogne
- La « **Table d'hôte** » : un espace dédié aux tablées conviviales, devant la grande cheminée et la bibliothèque de Bernard Loiseau
- La « **Table du chef** » : créée par Dominique Loiseau pour son mari, la table située devant le pass du chef, donne un point de vue inédit au cœur de la brigade.

### *La cave de dégustation*



*La table du chef*



*La table d'hôte*

Le cabinet AMD a magnifiquement sublimé l'existant et transformé le lieu en **auberge de son temps**. Les matériaux et textures ont été choisis pour leur caractère naturel : chaux aux murs, chêne massif mouluré, menuiseries, tomettes révélées et restaurées, velours, lin français... Les teintes claires, nuancées, répondent au naturel du jardin et font parfois écho au vignoble bourguignon.

Plusieurs éléments de décor viennent rehausser l'ensemble : les luminaires modernes, des touches de laiton, des assises cossues, les toiles de Bernard Buffet et les sculptures François Pompon (né à Saulieu). Les nouvelles banquettes et la présence récurrente de drapé et de voilages apportent une sensation de confort, et ce sentiment d'être comme à la maison.

Bérangère Loiseau ne compte pas s'arrêter là.

Chaque année, « Le Relais Bernard Loiseau » s'embellit et se rénove : le lobby vient d'être terminé, et un nouvel espace de restauration ouvrira ses portes au sein du spa multi-primé (ouverture au printemps 2026). En parallèle, la Présidente poursuit le développement du groupe, le prochain restaurant étant prévu à Metz à l'été 2026.



LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

Pour toute demande de précision, ou  
souhait de reportage ou d'interview :