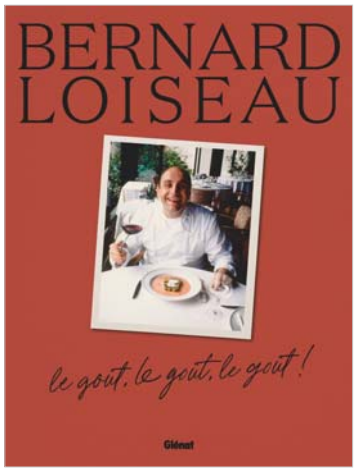


EN LIBRAIRIE LE

22 OCTOBRE 2025

Collection
Le verre et l'assiette
Couleurs
Cartonné
24 x 32 cm - 224 pages
EAN : 9782344069752
Prix : **50,00** €

BON À SAVOIR

Le 24 septembre sort en librairie un savoureux cahier d'activités pour la jeunesse : « Comme un grand chef », dans lequel l'enfant découvre le quotidien d'un grand restaurant familial, à travers des textes informatifs, des jeux variés et des citations de Bernard Loiseau.
Ecrit par Caroline Laffon et illustré par Stéphanie Rubini, ce cahier de 40 pages est vendu 11 euros.

À RETENIR

> 50e anniversaire de la maison Loiseau

> Le style Loiseau reste une référence intemporelle de la haute gastronomie dans le monde entier

> La préface de Philippe Labro et le témoignage de Guy Savoy

BERNARD LOISEAU®

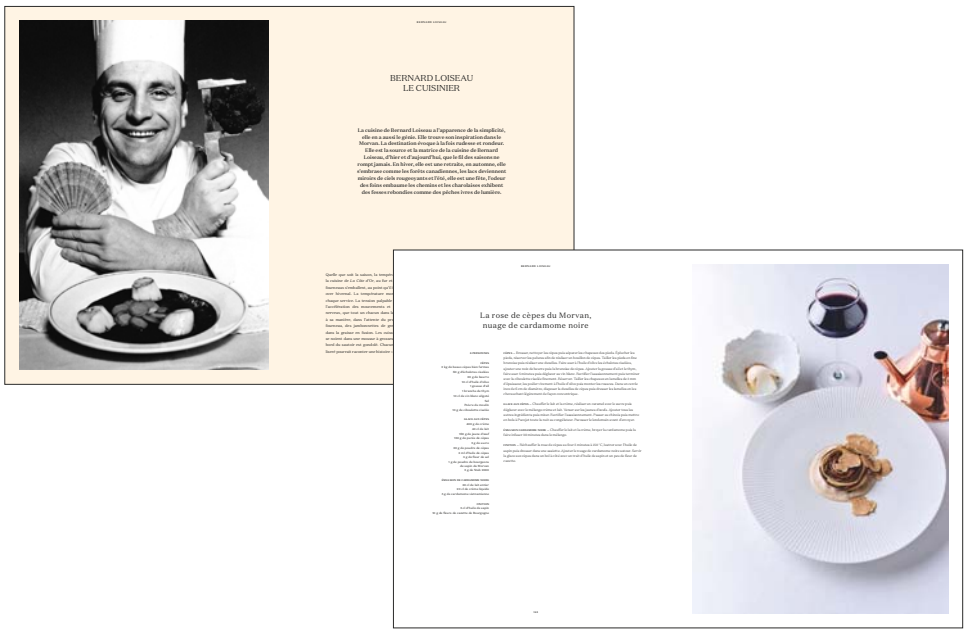
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA MAISON BERNARD LOISEAU

LE GOÛT, LE GOÛT, LE GOÛT

AUTEUR(S)
JEAN-PAUL FRÉTILLET
PHOTOGRAPHIE
JONATHAN THÉVENET
PRÉFACE
PHILIPPE LABRO

L'héritage d'un art de vivre à la française depuis 50 ans.

En 2025, la maison Loiseau fête ses cinquante ans. L'occasion d'apprécier « l'œuvre gastronomique » de Bernard Loiseau que perpétuent les chefs qui l'ont suivi aux fourneaux de *La Côte d'Or*, Patrick Bertron ou, aujourd'hui, Louis-Philippe Vigilant. Le style Loiseau reste une référence dans le monde entier, pariant sur l'authenticité du goût, les techniques innovantes comme le déglaçage à l'eau, l'importance des légumes ou la défense des terroirs et de ses producteurs. Dans la maison bourguignonne et familiale, Bérangère et Blanche continuent l'œuvre gastronomique, confiant à Louis-Philippe Vigilant et son épouse Lucile en pâtisserie le soin de proposer à la carte comme dans les menus leur version d'un style devenu intemporel et d'un service exemplaire.
La préface de Philippe Labro et le témoignage de Guy Savoy apportent leur lot de souvenirs sur l'héritage légué par le chef de Saulieu quand le journaliste Jean-Paul Frétillet prend, lui, le temps d'expliquer les caractéristiques et les spécificités d'un registre si emblématique de l'âge d'or de la nouvelle cuisine. Une quarantaine de recettes choisies pour leur originalité et leur nouveauté sont également à (re)découvrir au cœur d'un patrimoine historique.

JEAN-PAUL FRÉTILLET est auteur et photographe culinaire. Petit-fils de paysan, il est diplômé de l'École nationale des ingénieurs agricoles de Dijon. Dès sa sortie de l'école, il change d'orientation et devient journaliste dans un quotidien agroalimentaire, puis, très vite, rédacteur en chef d'un magazine agricole. Il obtient le prix « Graine de talent », puis le Grand Prix du journalisme agricole. Au cours de sa carrière, il travaille à la télévision, écrit des livres, publie des enquêtes de société. À la fin des années 1990, il rencontre Jean-Pierre Coffe et en devient le proche collaborateur, notamment à France Inter, dans l'émission *Ça se bouffe pas, ça se mange*. Il écrit ensuite dans des revues culinaires (*Régal*, *Bretons en cuisine*, *Gault & Millau*, *Cuisine Actuelle*, *Femme Actuelle*) et réalise des reportages photographiques dans les cuisines des chefs, chez les producteurs, les vignerons, et partout où sa curiosité pour les nourritures l'entraîne.